

## BIANCO

	glass	flaske	1/2 karaffel
Vino della casa . . . . . (SU)	99,-	465,-	235,-
Vino della casa Rosé . . . . . Piemonte. (SU)	99,-	465,-	235,-
Pinot Grigo. . . . . Pinot Grigio, Chardonnay - Sicilia. (SU)	107,-	485,-	
Chardonnay . . . . . Chardonnay - Piemonte. (SU)	125,-	520,-	
Soave Classico . . . . . Garganega, Trebbiano - Veneto. (SU)		495,-	

## ROSSO

	glass	flaske	1/2 karaffel
Vino della casa . . . . . (SU)	99,-	465,-	235,-
Barbera d'alba . . . . . Barbera - Piemonte. (SU)	125,-	550,-	
Barbaresco. . . . . Nebbiolo - Piemonte. (SU)	135,-	630,-	
Chianti Classico . . . . . Sangiovese, Canaiolo - Toscana. (SU)	125,-	560,-	
Valpolicella Classico . . . . . Corvina, Rondinella, Molinara - Vento. (SU)		490,-	
Ripasso . . . . . Corvina, Rondinella, Molinara - Vento. (SU)		515,-	
Amarone . . . . . Corvina, Rondinella, Molinara - Vento. (SU)		645,-	
Barolo . . . . . Nebbiolo - Piemonte. (SU)		750,-	
Tignanello . . . . . Sangiovese, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon - Toscana. (SU)		990,-	
Brunello . . . . . Sangiovese grosso - Toscana. (SU)		820,-	

Vi har flere typer Brunello, spør din servitør.

## SPUMANTE

	glass	flaske
Prosecco della casa . . . . . Glera - Veneto. (SU)	110,-	475,-

## VINO DOLCE

	glass	flaske
Recioto della valpolicella . . . . . Corvina Veronese, Rondinella, Molinara - Veneto. (SU)	99,-	790,-
Vin Santo . . . . . Malvasia, Trebbiano - Toscana. (SU)	135,-	790,-

## BIRRA

Morena (Fatøl)(G) . . . . .	Glass 0,4 . . .	85,-
Peroni Nastro Azzurro (G) . . . . .	Flaske 0,33 . .	85,-
Lager 63 (Aass Drammen) (G) . . . . .	Flaske 0,33 . .	85,-
Alkoholfri øl (Non Alcoholic) (G) . . . . .	Flaske 0,33 . .	65,-

## APERITIVI

Americano . . . . . Martini Rosso og Campari. (SU)	115,-
Aperol Spritz . . . . . Aperol, Prosecco og club soda. (SU)	125,-
Negroni . . . . . Gin, Martini Rosso og Campari. (SU)	125,-
Martini . . . . . (SU)	84,-
Campari Bitter . . . . .	84,-

## LIQUORI

	glass
Grappa (SU) . . . . .	125,-
Cognac . . . . .	119,-
Vecchia Romagna . . . . .	119,-
Sambucca . . . . .	98,-
Limoncello. . . . .	98,-
Fernet Branca. . . . .	98,-
Frangelico (N). . . . .	92,-
Amaretto (N) . . . . .	92,-

## CAFFÉ

	enkel	dobbel
Kaffe/Te . . . . .	29,-	
Espresso . . . . .	35,-	45,-
Cappuccino (M). . . . .	45,-	50,-
Caffé Latte (M). . . . .	45,-	50,-
Irish coffee (M) . . . . .		115,-

## NON ALCOLICHE

	flaske
Appelsinjuice . . . . .	0,33L . . . 49,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7Up. . . . .	0,33L . . . 49,-
Vann med/uten kullsyre . . . . .	0,33L . . . 49,-
Vann med/uten kullsyre . . . . .	0,75L . . . 75,-

### ALLERGENER

G = Gluten	L = Lupin
S = Skalldyr	B = Bløtdyr
E = Egg	PS = Pistasje
F = Fisk	MA = Mandler
P = Pinjekjerner	SO = Soya
H = Hasselnøtter	SE = Selleri
V = Valnøtter	SP = Sennep
M = Melk	SF = Sesamfrø
	SU = Sulfitter

# Brunello Ristorante







## ANTIPASTI

- Bruschetta al pomodoro . . . . . 115,-  
Ristet landbrød med tomat, basilikum, hvitløk og jomfruolje. (G)
- Carpaccio Cipriani . . . . . 175,-  
Syltynt rått oksekjøtt med cipriani dressing. (E,M,SP)
- Caprese . . . . . 145,-  
Mozzarella di buffala, tomat, basilikum og jomfruolje. (M)
- Antipasto Misto 1 pers/2 pers . . 160,-/280,-  
Assortert italiensk spekemått og ost. (G,M)
- Pane Guttiau . . . . . 65,-  
Sardinsk brød med jomfruolje, salt og rosmarin. (G)
- Pane di Pizza . . . . . 65,-  
Pizzabrød med hvitløk, chilli og rosmarin. (G)
- Grønne oliven . . . . . 65,-

## INSALATE

- Insalata Mista . . . . . 120,-  
Blandet Salat
- Insalata Cesare . . . . . 175,-  
Romanosalat med crostini, kylling, cæsardressing og parmesan. (G,E,F,M,SP)
- Insalata di Scampi . . . . . 180,-  
Marinert scampi med blandet salat, crème fraiche-saus (S,M)

## ZUPPE

- Cozze 500 gr. . . . . 185,-  
Hvitvinsdampede blåskjell med chilli, hvitløk og persille. (S,SU)

## PIZZA

- Pizza frutti di Mare . . . . . 225,-  
Mozzarella, tomat, scampi og blåskjell (G,M,S)
- Pizza con Carne . . . . . 225,-  
Tomat, mozzarella, indrefilet av okse, hvitløk og chilli. (G,M)
- Parma . . . . . 215,-  
Tomat, mozzarella, parmaskinke, rucola og parmesan. (G,M)
- Mezza Luna . . . . . 215,-  
Tomat, mozzarella, prosciutto cotto (italiensk skinke), parmaskinke, salame ventricina, rucola og parmesan. (G,M)
- Pizza della Casa . . . . . 195,-  
Kremet aubergine, cherrytomater, grillet aubergine, mozzarella, rucola og lagret ricotta. (G,M)
- Calzone . . . . . 195,-  
Innbakt pizza med tomat, mozzarella, prosciutto cotto (italiensk skinke) og sopp. (G,M)
- Europa . . . . . 195,-  
Tomat, mozzarella, kylling, hvitløk, fersk tomat og parmesan. (G,M)
- Diavola . . . . . 195,-  
Tomat, mozzarella, salame ventricina, sopp, chili (G,M)
- 4 Formaggi Bianca . . . . . 195,-  
Mozzarella, taleggio, gorgonzola og parmesan. (G,M)
- Hawai . . . . . 195,-  
Mozzarella, tomat, prosciutto og ananas
- Prosciutto e Funghi . . . . . 190,-  
Tomat, mozzarella, sopp, prosciutto cotto (italiensk skinke). (G,M)
- Margherita . . . . . 170,-  
Tomat, mozzarella og basilikum. (G,M)

## PASTA

- Spaghetti ai Frutti di Mare . . . . . 215,-  
Spaghetti med hvitvinsdampede blåskjell, kongereker, chilli og hvitløk. (G,S,F,SU,B)
- Pasta con Carne . . . . . 215,-  
Strimlet biffkjøtt, paprika, champignon, løk og kremet gorgonzola-saus (G,M,E)
- Ravioli di Magro al Pesto . . . . . 195,-  
Pastaputer fylt med ricotta og spinat, serveres med pestosaus. (G,E,M,N)
- Tagliatelle al Ragù . . . . . 185,-  
Tagliatelle med hjemmelaget kjøttsaus. (G,E,SE,SU)
- Carbonara . . . . . 185,-  
Spaghetti med egg, bacon, parmesan og fløte. (G,E,M)
- Risotto ai Funghi . . . . . 190,-  
Risotto med blandet sopp. (M,SE,SU)
- Lasagna . . . . . 185,-  
Lasagna med kjøttsaus, bechamel og ost. (G,M,SE)

### FOR DEG MED ALLERGIER

Vi er en pizzarestaurant som baker alt selv på huset. Våre retter kan inneholde spor av gluten. Vi har glutenfri pasta. Vårt kjøkken bruker nøtter i og på noen av rettene, så det kan finnes spor av nøtter i alle rettene på menyen.

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| <b>ALLERGENER</b> | L = Lupin      |
| G = Gluten        | B = Bløtdyr    |
| S = Skaldyr       | PS = Pistasje  |
| E = Egg           | MA = Mandler   |
| F = Fisk          | SO = Soya      |
| P = Pinjekjerner  | SE = Selleri   |
| H = Hasselnøtter  | SP = Sennep    |
| V = Valnøtter     | SF = Sesamfrø  |
| M = Melk          | SU = Sulfitter |

## PESCE

- Dagens fisk . . . . . dagens pris  
Spør din servitør om dagens fisk. (F)

## CARNE

- Pollo Brunello . . . . . 278,-  
Kyllingbryst, tallegio ost og spinat. Serveres på en seng av spinat med kremet saus, sesongens grønnsaker og potet. (M)
- Tournedos di Manzo al Pepe Verde . . . 345,-  
200 g indrefilet av okse serveres med sesongens grønnsaker, potet og en grønnpeppersaus. (M)

## DOLCI

- Tiramisu . . . . . 95,-  
Italiensk kake med mascarpone og amaretto likør. (G,E,M)
- Ciocolato Fondente . . . . . 115,-  
Hjemmelaget sjokoladefondant med vaniljeis. (G,E,M)
- Gelato o Sorbetto . . . . . 85,-  
Is eller sorbet. (E,M)

Brunello

CUCINA ITALIANA

