

M E N Y

Huset brød 59,-
(Hvetegluten)

Aioli 39,-
(Egg, hvitløk)

Rømmedressing 39,-
(Egg, hvitløk)

Oliven 59,-
(Hvitløk)

Panouzzo Parma 199,-
Italiensk baugette med Parma, Brie, cherrytomater, ruccola, balsamico og aioli. (Hvetegluten, melk, egg)

Panouzzo kylling 199,-
Italiensk baugette med kylling, cherrytomater, ruccola, rødløk, pesto og aioli. (Hvetegluten, melk, egg, nøtter)

Caprese Di Burrata 199,-
Burrata, cherrytomater og balsamico glace. Serveres med husets brød.
M/Parma skinke 239,-
(Hvetegluten, melk, egg, hvitløk)

Insalata Chevre 239,-
Mix salat, Stekt Chevre, bakte rødbeter, pinjekjerner, granateple, cherrytomater, honning og balsamico glace. Serveres med husets brød.
(Hvetegluten, nøtter, melk)

Insalata alla romana 239,-
Mix salat blandet med aioli, marinert kylling, bacon, cherrytomater og parmesan. serveres med husets brød. (Hvetegluten, melk, egg)

Antipasto 249,-
Et utvalg av italienske spesialiteter, spekemat og oster. Serveres med husets brød, aioli og oliven. (Hvetegluten, melk, hvitløk, egg)

Gamberi alla Catalana 199,-
Scampi i olivenolje, chilli, paprika og hvitløk.
Serveres med husets brød.
(Skalldyr, chilli, hvitløk, hvetegluten)

Tagliatelle di Gamberi 249,-
Tagliatelle med scampi, fløtesaus, chili, hvitløk pistasjnøtter og lime. Serveres med husets brød.
(Hvete, pistasjnøtter, hvitløk, melk, egg, skalldyr)

Tagliatelle alla Carbonara 239,-
klassisk Carbonara, bacon, pepper og Pecorino.
Serveres med husets brød.
(Hvetegluten, melk, egg)

Tagliatelle con Entrcôte 259,-
Tagliatelle med entrecôte, mild gorgenzola og trøffelsaus. Serveres med husets brød.
(Hvetegluten, laktose, egg)

D e s s e r t

Sjokoladefondant 139,-
Serveres med is.
(Hvetegluten, laktose, egg, nøtter)

Affogato 69,-
Vanilje is krem med espresso.
(Melk, Egg)

Is pr kule 35,-

ALLE RETTER KAN INNHOLDE SPOR AV GLUTEN!

Margherita 209,-

Tomatsaus, mozzarella, parmesan og basilikum.(Hvetegluten, laktose)

Prosciutto Cotto 219,-

Tomatsaus, mozzarella og prosciutto cotto.(Hvetegluten,laktose)

Pepperoni 219,-

Tomatsaus, mozzarella og pepperoni.
(Hvetegluten,laktose)

Vegetariana 229,-

Tomatsaus, mozzarella, paprika,sjampinjong, squash, artisjokk, oliven og cherrytomater.
(Hvetegluten,laktose)

Piccantissima 229,-

Tomatsaus, mozzarella, pepperoni, rødløk og chilli.
(Hvetegluten,laktose,chili)

Pepperoni e Gorgonzola 239,-

Tomatsaus, mozzarella, pepperoni og gorgonzola.(Hvetegluten,laktose)

Capricciosa 239,-

Tomatsaus, mozzarella, prosciutto cotto, sjampinjong, oliven og artisjokk.
(Hvetegluten,laktose)

Parma 249,-

Tomatsaus, mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola, cherrytomater og parmaskinke.
(Hvetegluten,laktose,pinjekjerner)

Drøbak 259,-

Tomatsaus, mozzarella, indrefilet, pepperoni, sjampinjong og rødløk.
(Hvetegluten, laktose)

Pizza Dello Chef 259,-

Tomatsaus, mozzarella, indrefilet, gorgonzola, chilli og rødløk.
(Hvetegluten,laktose)

Pizza Bambino 149,-

Barnepizza, tomatsaus, mozzarella og skinke.(Hvetegluten,laktose)

Nduja e Burrata 249,-

Tomatsaus, mozzarella, nduja, pepperoni og burrata.
(Hvetegluten,laktose)

Parma e Burrata 249,-

San Marzano tomater, mozzarella, parmaskinke, burrata, ruccola og cherry tomater. (Hvetegluten, laktose)

4 Formaggi 239,-

Crème fraîche, mozzarella, pecorino, parmesan, og gorgonzola.
(Hvetegluten,laktose)

Parma bianca 249,-

Crème fraîche, mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola, cherrytomater og parmaskinke.
(Hvetegluten,laktose,pinjekjerner)

Olavs Spesial 249,-

Crème fraîche, mozzarella, pecorino, parmesan, gorgonzola og pepperoni.
(Hvetegluten,laktose)

Pepperoni Bianca 229,-

Crème fraîche, mozzarella, pepperoni, løk og oliven.(Hvetegluten,laktose)

Scampi 239,-

Mozzarella, Crème fraîche, chilli, løk og lime.(Hvetegluten,laktose,skalldyr)

Tartufo e parma 249,-

Mozzarella, trøffelkrem, prosciutto di Parma, ruccola og parmesan.
(Hvetegluten,laktose)

ALLE RETTER KAN INNHOLDE SPOR AV GLUTEN!

Alle Pizzaer kan lages gluten og laktosefri!

D R I K K E M E N Y

Mineralvann

Coca cola - Pepsi max - Solo - Sprite
San pellegrino - Limonade - eplemost - ginger
beer 59,-
Mango juice - Pasjonsfrukt juice 49,-
Ass uten - Peroni Nastra Azzurro 0,0% 72,-

kafe/te

Kaffe - te - espresso 42,-
Capuccino 49,-
Caffè latte 49,-
Caffè mocca 55,-
Varm sjokolade med krem 55,-

Øl på Fat

Aass	0,4	111,-	0,5	122,-
Estrella	0,4	111,-	0,5	122,-
Blance	0,4	116,-	0,5	128,-
Aass Mango Ipa	0,4	116,-	0,5	128,-
Aass Krystal Lite glutenfritt	0,4	116,-	0,5	128,-

På flaske

Breezer Orange- Somersby
pærecider - Corona - Erdinger
weissbier - Carlsberg 109,-
Bulmers 155,-
Crabbies 155,-

Handelshusets cocktails 169,-

Handelshuset
Gin, ingefær, pasjonsfrukt.

Raspberry Summer
Limoncello, gin, bringebær.

Melon Sour
Meloncello, lime, sukker.

Piña colada
Rom, kokkos, ananas.

Coconut Star
Vår versjon av den berømte
drinken Martini Pornstar.

Coconut Kiss
Kokkos,creama de limoncello,lychee.

Basilikum Smash
Gin, basilikum, kokkos.

Mocktails 0% 99,-

Piña colada
kokkos, ananas.

Handelshuset
Ingefær, pasjonsfrukt.

Strawberry Mango
Mango, jordbær.

Mojito

Spritz 169,-

Aperol Spritz
Elderflower Spritz
Limoncello Spritz
Strawberry Gin Spritz

Perfect served gins 179,-

Hendrick's
Agurk, rosepepper.

Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin
Sitron, bringebær.

Baraksten
Appelsin, minte.

Harahorn
Appelsin, lime, minte.

Whitley Neill Raspberry
Bringebær, Raspb.&Rhubarb tonic.

R Ø D V I N

BARBERA D'ASTI DOCG, Piemonte 649,- G 132,-

Intens og lys rubinrød Sangiovese. Aromaer av bitter kirsebær, grønnsaker og søte krydder. En fyldig, myk og lettdrikkelig vin.

San Salvatore Piano Di Stio, Campania 899,-

Pinot Noir druer. På 650 meter over havet blant skogene og fjellene i Stio, i et område hvor de karakteristiske rødfuruene vokser, er det en liten vingård. Et lite stykke land som gir dyrebare druer som vi får en unik vin fra: 100 % Pinot Noir, en sjeldenhet for Cilento og for hele Campania. En elegant, velduftende og silkeaktig vin.

Sericum Montefalco, Umbria 699,-

Dyp rød farge. Intense aromaer av krydder, vanilje, lakris og solmodne, mørke bær.

Exubera Montefalco Sagrantino 949,-

Moderne og kompleks med velintegrerte tanniner. Aromaer av mørke bær, kirsebær og plommer. Lagret 15 måneder på nye, franske eikefat.

San San Salvatore Jungano IGT 949,- G 189,-

Aglanico. Stor, kraftig vin. Aroma av moden mørk frukt, tobakk, kanel, lakris og pepper. Fyldig munnfølelse med solid tanninstruktur. Lang, ren avslutning

MATE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 999,-

Rubinrød farge med islett av fiolett. Innbydende aroma av kirsebær og ville bær, som vi også finner igjen i den gode smaken.

ROSE

TERRE DE LA CUSTODIA UMBRIA ROSATO 649,- G 132,-

Lages av druene Pinot nero, Merlot og Sangiovese.

Kirsebærrosa farge, aromaer av granateple, kirsebærblomst og salvie. I munnen er den frisk og saftig med en omsluttende, elegant finish.

Vetere Paestum Rosato IGP, Azienda San Salvatore, Campania 699,- 1,5L 1399,- 3L 2799,- 6L 5599,-

Aglanico. Økologisk rosé. Markjordbær og villbringeber, grapefrukt og rips. Drikkes alene eller som følge gjennom hele måltidet.

BOBLER

BLANCHUS SPUMANTE Umbria 649,- G 132,-

Lys strågul farge med lett grønnskjær. Fruktig og floral aroma med klart preg av grønne epler og pærer. Velbalansert syrlighet og lang, ren avslutning.

BERLUCCHI FRANCIACORTA DOCG '61 EXTRA BRUT 999,- 3L 3600,-

Chardonnay laget på Méthode Champenoise og lagret på bunnfall i flasken i fem år. Fyldig, kompleks og elegant. God syrlighet og en lang, ren avslutning.

Moët & Chandon Ice Impérial Champagne 1599,-

Ungdommelig og fruktig, preg av gule epler, sitrus og urter, litt kjeks og krydder. Serveres med appelsin, minteblader og jordbær.

HVIT VIN

MONTEFALCO D.O.C. GRECHETTO 649,- G 132,-

Montefalco lages av druen Grechetto.

De rike landene i Montefalco gir oss en intens gul vin, med gyldne refleksjoner; Aroma av gul frukt og middelhavsvegetasjon baner vei for utviklede noter av krydder og kandiserte sitrusfrukter.

Falanghina IGP, San Salvatore, Campania 749,-,- G 149,-

Fruktig hvitvin, dufter av sitrus, grønne epler og mineraler. Håndplukkede druer.

H. Lun Riesling DOC, Alto Adige 749,-

En elegant og tørr vin. Hvite blomster, tropisk frukt og honning. Sitrus og mineraler.

Trentenare IGP PAESTUM FIANO, Azienda San Salvatore, Campania 699,-

Gul fersken, plomme, mandarin, fiken, og eple. Duften av Middelhavet.

FEUDI SPADA MADONNA IGT, Umbria 995,-

Chardonnay Gul farge. Rike aromaer av aprikos, hvit og gul frukt og toner av vanilje og smør. Fyldig og fruktig i smaken.