

# 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 Reker 245,-**  
Italiensk baugette med reker, mix salat pesto og aioli.  
(Hvetegluten, melk, egg, nøtter)

**Panouzzo kylling 229,-**  
Italiensk baugette med kylling, cherry tomat, 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 249,-**  
Mix salat, Stekt Chevre, bakte rødbeter, pinjekjerner, granateple, cherrytomater, honning og balsamico glace. Serveres med husets brød.  
(Hvetegluten, nøtter, melk)

**Insalata alla romana 249,-**  
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 259,-**  
Tagliatelle med scampi, fløtesaus, chili, hvitløk og pistasjnøtter. Serveres med husets brød.  
(Hvete, pistasjnøtter, hvitløk, melk, egg, skalldyr)

**Crema di Cozze 249,-**  
Dampede blåskjell med løk, hvitløk og persille i hvitvin og fløtesaus.  
Serveres med husets brød.  
(Hvetegluten, hvitløk, melk, skalldyr)

**Cozze alla tarantina 259,-**  
Dampede blåskjell med løk, hvitløk og chilli i nduja og tomatsaus.  
Serveres med husets brød.  
(Hvetegluten, hvitløk, melk, skalldyr)

## D e s s e r t

**Oreo Chocolate Cake 139,-**  
Serveres med is.  
(Hvetegluten, laktose, egg, nøtter)

**Affogato 69,-**  
Vanilje iskem med espresso.  
(Melk, Egg)

**ALLE RETTER KAN INNHOLDE SPOR AV GLUTEN!**

**Margherita 209,-**

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

**Prosciutto Cotto 229,-**

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

**Pepperoni 229,-**

Tomatsaus, mozzarella og pepperoni. (Hvetegluten, laktose)

**Vegetariana 239,-**

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

**Piccantissima 239,-**

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

**Pepperoni e Gorgonzola 249,-**

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

**Capricciosa 249,-**

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

**Parma 255,-**

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 259,-**

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

**Parma e Burrata 259,-**

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

**4 Formaggi 239,-**

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

**Parma bianca 255,-**

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)

**Scampi 239,-**

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

**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 - 7-upfree  
San pellegrino - Limonade - eplemost 59,-  
Ginger beer 78,-  
Mango juice - Pasjonsfrukt juice 59,-  
Ass uten 78,-

## Øl på Fat

Aass	0,4	116,-	0,5	128,-
Estrella	0,4	118,-	0,5	132,-
Peroni	0,4	116,-		
Aass Mango Ipa	0,4	116,-	0,5	128,-
Aass Krystal Lite glutenfritt	0,4	116,-	0,5	128,-
Erdringer			0,5	132,-

## kafe/te

Kaffe - te - espresso 44,-  
Capucchino 55,-  
Caffè latte 55,-  
Caffè mocca 59,-  
Varm sjokolade med krem 59,-

## På flaske

Breezer Orange- Somersby  
pærecider -Corona - 112,-  
Bulmers 159,- Bulmers red 159,-  
Crabbies 159,-

## Handelshusets cocktails 169,-

### Handelshuset

Gin, ingefær, pasjonsfrukt.

Raspberry Summer

Limoncello, gin, bringebær.

Melon Sour

Meloncello, lime, sukker.

### Martini Pornstar

Pasjonsfrukt., vanilla vodka, lime, sukker.

### Coconut Kiss

Kokkos,creama de limoncello, lychee.

### Ammarettini

Amaretto, balleys, krem, kafe.

## Mocktails 0% 99,-

### Handelshuset

Ingefær, pasjonsfrukt.

Raspberry Mango

Mango, bringebær.

## Perfect served gins 179,-

### Hendrick's

Agurk, rosepepper.

### Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin

Sitron, bringebær.

### Baraksten

Grapefrukt, minte.

### Whitley Neill Raspberry

Bringebær, Raspb.&Rhubarb tonic.

## Spritz 169,-

Aperol Spritz

Elderflower Spritz

Limoncello Spritz

Raspberry Gin Spritz

Aperol bottle serve – full  
faskepakke på is! 2600,-

## R Ø D V I N

### **BARBERA D'ASTI DOCG, Piemonte 699,- G 142,-**

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.

### **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,-**

Aglianico. 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 699,- G 142,-**

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,-**

Aglianico. Økologisk rosé. Markjordbær og villbringe bær, grapefrukt og rips. Drikkes alene eller som følge gjennom hele måltidet.

## BOBLER

### **BLANCHUS SPUMANTE Umbria 699,- G 142,-**

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 699,- G 142,-**

Montefalco lages av druen Grechetto.

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

### **Falanghina IGP, San Salvatore, Campania 749,- G 155,-**

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

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

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