

M E N Y

Huset brød 69,-
(Hvetegluten)

Aioli 49,-
(Egg, hvitløk)

Rømmedressing 49,-
(Egg, hvitløk, melk)

Oliven 59,-
(Hvitløk)

Panouzzo kylling 249,-
Italiensk baugette med kylling, cherry tomat, rucola, rødløk, pesto og aioli.
(Hvetegluten, melk, egg, nøtter, hvitløk)

Caprese Di Burrata 229,-
Burrata, cherrytomater og balsamico glase. Serveres med husets brød.
M/Parma skinke 249,-
(Hvetegluten, melk, hvitløk)

Insalata Chevre 259,-
Mix salat, Stekt Chevre, bakte rødbeter, pinjekjerner, granateple, cherrytomater, honning og balsamico glase. Serveres med husets brød.
(Hvetegluten, nøtter, melk)

Insalata alla romana 259,-
Mix salat blandet med aioli, marinert kylling, bacon, cherrytomater og parmesan. serveres med husets brød. (Hvetegluten, melk, egg, hvitløk, sennep)

Antipasto 259,-
Et utvalg av italienske spesialiteter, spekemat og oster, servert med hjemmebakket brød, aioli og oliven. (Hvetegluten, melk, hvitløk og egg, hvitløk, sennep)

Gambas 229,-
Scampi stekt i olivenolje med chili, paprika og hvitløk, servert med husets brød. (skalldyr, chili, hvitløk og hvetegluten)

Tagliatelle di Gamberi 269,-
Tagliatelle med scampi, fløtesaus, chili, hvitløk, pistasjnøtter og lime. Serveres med husets brød.
(Hvetegluten, nøtter, hvitløk, melk, egg, skalldyr)

Tagliatelle con Entrecôte 269,-
Tagliatelle med entrecôte, mild gorgonzola og trøffelsaus. Serveres med husets brød.
(Hvetegluten, laktose, egg)

Creme Brulee 135,-
(Egg, melk)

Affogato 90,-
Vaniljeis og Espresso.
(Melk)

Gelato 45,-

ALLE RETTER KAN INNHOLDE SPOR AV GLUTEN!

Margherita 219,-

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 249,-

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)

Nduja e Burrata 259,-

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

Parma e Burrata 259,-

Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, burrata, ruccola og cherry tomater.
(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)

Tartufo e parma 249,-

Crème fraîche,mozzarella, parma, ruccola, parmesan og trøffelolje.
(Hvetegluten,laktose)

Pancetta e Gorgonzola 249,-

Crème fraîche,mozzarella, pancetta, ruccola, gorgonzola og karamellisert løk.
(Hvetegluten,laktose)

Pollo 249,-

Crème fraîche,mozzarella, pancetta, Kylling,ruccola og cherrytomater.
(Hvetegluten,hvitløk,laktose)

DRILLE MENY

Mineralvann

Coca cola - Pepsi max - Fanta - Sprite
Ferrarelle sparkling water 59,-
Ginger beer - Eplemost 69,-
Mango juice - Pasjonsfrukt juice 59,-
Aass uten 78,-

Øl på Fat

Aass	0,3	109,-	0,5	128,-
Estrella	0,3	112,-	0,5	132,-
Peroni	0,4	116,-		

kaffe/te

Kaffe - te - espresso 44,-
Capuccino 55,-
Caffè latte 55,-
Caffe mocca 55,-
Varm kakao med krem 58,-

På flaske

Breezer Orange 112,-
Kopparberg pære Cider 112,-
San miguel fresca 112,-

Crabbies 159,-
Bulmers 159,-

Handelshusets cocktails 179,-

Handelshuset
Gin, ingefær, pasjonsfrukt.

Raspberry Summer
Limoncello, gin, bringebær.

Porn star martini

Tropic
Pasjonsfrukt, elderflower, ananas

Raspberry mojito ice cream
Bringebær mojito med en kule
bringebæris.

Mango Chili Mojito
En spicy mojito med mango og chili.

Melon Mule
Vår versjon av den kjente drinken
moscow mule med melon.

Perfect served gins 179,-

Hendrick's
Agurk, rosepepper.

Pink Gin
Malfy Gin Rosa, Grapefrukt, bringebær.

Whitley Neill Rhubarb
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin,
Sitron, bringebær.

Ki No Bi Kyoto
Lime

Harahorn
Minte, grapefrukt

Monkey 47
Appelsin

Mocktails 0% 99,-

Handelshuset
Ingefær, pasjonsfrukt.

Strawberry Mango
Mango, jordbær.

Spritz 179,-

Aperol Spritz
Elderflower Spritz
Limoncello Spritz

R Ø D V I N

BARBERA D'ASTI DOCG, Piemonte 749,- G 144

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

Pino Di Stio, San Salvatore, 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, Terre de la Custodia, Umbria 949,-

92 poengs vin laget av druen Sagrantino. Moderne og kompleks med velintegreerte tanniner. Aromær av mørke bær, kirsebær og plommer. Lagret 15 måneder på nye, franske eikefat.

Gillo Dorfles - Aglianico Paestum IGP - San Salvatore 1499,-

Aglianico Paestum IGP fra Gillo Dorfles, produsert av San Salvatore 1988, er et symbol på vinologisk ekspertise fra Sør-Italia, spesielt Campania. Denne rødvinen, laget med nøye utvalgte Aglianico-druer, viser kraften og kompleksiteten til denne edle druen. Intens rubinrød farge med kompleks nese av modne røde frukter, krydder, tobakk og mørk sjokolade. Velbalansert og strukturert på ganen med lang aromatisk ettersmak. Passer til grillet rødt kjøtt, lapskaus, vilt og lagrede oster. Ideell for elskere av dype og strukturerte viner.

BOBLER

BLANCHUS SPUMANTE Umbria 699,- G 144,-

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.

San Salvatore 1988 Gioi Spumante Rose, Campania 949.-

Aglianico. Lys rosa farge med frisk aroma av røde bær, sitrus og gjærbakst. Balansert munnfølelse med fine bobler, god syrlighet og lang, ren finish. Modnes i 24 måneder på bunnfall i flaske,

ROSE

Vetere Paestum Rosato IGP, San Salvatore, Campania 749,- G 144,-

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

HVIT VIN

Montefalco D.O.C. Grechetto, Terre de la Custodia, Umbria 699,- G 144,-

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 160,-

En deilig "sommervin" med masse sitrus, grønne epler, fersken, stikkelsbær og mineraler.

Mykt pressede druer, manuelt høstet. Utmerket til sjømat, salater, lyst kjøtt, eller alene på varme sommerkvelder.

Trentenare IGP FIANO, San Salvatore, Campania 749,-

Duften av mandarinblomst, hvit te, Anjou-pære, hasselnøtter og oregano gir en lett og teksturert nese med en balansert sødme. Smaken byr på sødme fra kokte epler og pærer, samt friskhet fra sitrus og en balansert finish av saltede, ristede nøtter.

Duften av middelhavet.

H. Lun Riesling, Alto Adige 749,-

Lys strågul farge. Rik aroma med innslag av tropisk frukt og aprikos. Smaken er tørr og mineralsk, med tydelig preg av friske epler.

Calpazio Greco Paestum IGP BIO - San Salvatore 899,-

"Calpazio", en unik vin som fanger Sør-Italias terroir. Økologisk produsert med varietale egenskaper av Greco-druen. Frisk og mineralrik, ideell til fisk, sjømat og pastaretter. Et autentisk valg for vinelskere som verdsetter kvalitet og bærekraft.

Palinure - Bianco Paestum IGP - San Salvatore 849,-

En blanding av Chardonnay og Trebbiano Spoletino druer dyrket i vinstokker i Montefalco. Den har en strågul farge og gylne refleksjoner. Aromaen er intens med eksotisk frukt og sedertreskall. Smaken er raffinert, rund og fyldig. Passer til pastaretter, oster, fisk og skalldyr.

Elea IGP Paestum Greco BIO - San Salvatore 1249,-

Økologisk, dyp gul, nesten gyllen. Aroma: Bergamott, kvede, pære, banan, ingefær, karri med behagelig floralitet. Smak: Elegant, mentolert, balsamisk, saftig, strukturert og frisk med en kompleks og rund karakter. Lang, behagelig ettersmak. Lagret på franske eikefat.