

STARTERS & SHARING

Bella Di Cerognola Store Italienske oliven. <i>Allergener: Sulfitt</i>	69,-
Steinovsnbakt Pizzabrød Stekt med rosmarin og maldon, serveres med aioli. <i>Allergener: Hvete, egg, sennep, sulfitt</i>	69,-
Arancini Frityrstekte sopprisotto boller, serveres med trøffel & gressløk-aioli. <i>Allergener: Melk, sulfitt, egg, hvete, selleri</i>	149,-
Prosciutto Crudo Tynne skiver av Italiensk spekeskinke <i>Allergener: Ingen</i>	149,-
Carpaccio Tynne skiver indrefilet av okse, olivenolje, sitron, kapers, Grana Padano og kvernet pepper. <i>Allergener: Melk, sulfitt</i>	259,-
Burrata & Basilikum Fersk burrata med frisk basilikum, sitrus, olivenolje og kvernet sort pepper. Serveres med nystekt pizzabrød. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	269,-
Formaggi Italiani Taleggio, myk rødkittost fra Lombardia. Lo sbirro, fast ost av kumelk lagret i ølmalt, fra Biella. Fontina DOP, halvfast ost av kumelk, fra Valle d’Aosta. Monteterno al tartufo, fåreost med trøffel, fra Sardinia. Serveres med grillet focaccia, fikenmarmelade, honning og kjeks. <i>Allergener: Melk (upasteurisert) , sulfitt, hvete, spor av egg, nøtter, sesam</i>	329,-
Antipasto Prosciutto crudo, trøffelsalami, fontina og bøffelmozzarella. Oliven, tomatsalat, grillet focaccia, grissini, pesto og honning. <i>Allergener: Hvete, nøtter, melk, sulfitt, pinjekjerner, spor av egg, sesam</i>	369,-
Insalate Prima Vera Frisk salat, vinaigrette, syltet løk og oliven. <i>Allergener: Sulfitt</i>	79,-
Brokkolini & Søtpotet Frisk salat med brokkolini, søtpotet, ruccula og pesto. <i>Allergener: Melk, sulfitt, nøtter, pinjekjerner</i>	89,-
DESSERT	

Iskrem & Sorbet Norsk iskrem & sorbet fra Kulinaris på Kolbotn. Spør oss om hvilke smaker vi har. Serveres med havrecrumble og pikekyss. <i>Allergener: egg, havre, melk, hvete, nøtter, soya, spor av sesam, peanøtte</i>	1 kule 45,- 2 kuler 85,- 3 kuler 125,-
--	---

PIZZA ROSSO

<i>Rød pizzasaus laget med Zan Marzano tomater og frisk basilikum.</i>	
Margaritha Bøffelmozzarella og basilikum. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	219,-
Prosciutto Crudo Italiensk spekeskinke, mozzarella cubetti, ruccula og Grana Padano. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	229,-
Cotto & Ananas Italiensk kokt skinke, mozzarella cubetti, ruccula og spicy ananssalsa. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	239,-
Fersk Salsiccia Americana “Kjøttboller” av Italiensk pølse, mozzarella cubetti, vårløk, bbq saus og frisk basilikum. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt, sennep, selleri</i>	249,-
Pepperoni Napoli Piccante Spicy pepperoni fra Napoli, mozzarella cubetti, frisk chili og jalapenocoulis. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	249,-
CALZONE <i>En klassisk napolitansk spesialitet</i>	
Calzone Capricciosa Italiensk kokt skinke, mozzarella cubetti, oliven og hvitløksbakt champignon. <i>Allergener: Hvete, melk, sulfitt</i>	239,-

Alle våre pizzaer er håndlagde og stekt i steinovn. Alle pizzaer kan gjøres glutenfri.

PIZZA SHARING

<i>for minimum 4 personer</i>	
Vi setter sammen et utvalg fra vår pizzameny. Serveres med: Brokkolini & Søtpotet salat, Insalate Prima Vera, jalapeno-coulis og creme fraiche med hvitløk.	pr. person 259,-
Brownie Hjemmelaget Brownie med vaniljefudge, vaniljeis fra Kulinaris, pistasjnøtter og salt karamell. <i>Allergener: melk, hvete, egg, soya, pistasjnøtter, spor av nøtter, peanøtter</i>	139,-
Panna Cotta Panna cotta med sitrus og krydder. Syltede kirsebær og brent hvit sjokolade. <i>Allergener: Melk, soya, sulfitt</i>	129,-

PIZZA BIANCO

<i>Pizzasaus laget med creme fraiche, basilikum og oregano.</i>	
Formaggi Mozzarella cubetti, røkt scamorza, taleggio og kvernet pepper. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	209,-
Gorgonzola Fiken Gorgonzola piccante, mozzarella cubetti, fikenchutney og bakt fiken. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	239,-
N’duja Spicy italiensk fersk pølse, mozzarella cubetti, røkt scamorza, ruccula og ristede pistasjnøtter. <i>Allergener: Hvete, melk, pistasjnøtter, spor av nøtter, peanøtter</i>	249,-
Kveite Cevice av kveite, mozzarella cubetti, hvitløksbakt blomkål, lime og frisk dill. <i>Allergener: Melk, hvete, fisk, sulfitt</i>	259,-
Guanciale Tynne skiver av speket svinekjake, mozzarella cubetti, kvernet pepper og friarielli. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	259,-
Reinsdyr Tataki av reinsdyr, mozzarella cubetti, sprø grønnkål, granateple og soyaglase. <i>Allergener: Melk, hvete, sulfitt</i>	329,-

Lodge 900

KVELDSMENY 17.00 - 22.00

HOVEDRETTER

PASTA & RISOTTO

<i>Våre pastaretter lages med fersk italiensk pasta fra Pastificio Temporin. Vår risotto lages med italiensk langkornet ris.</i>	
Pasta Pancetta & Bacon Pasta fresca papardelle med fløte, parmesan, hvitløk bacon og pancetta. Serveres med grillet focaccia. <i>Allergener: Hvete, egg, melk, sulfitt, selleri, spor av nøtter, sesam</i>	259,-
Pasta Funghi Kremet pasta papardelle med kantarell, steinsopp, hvitløksbakt champignon og Grana Padano. Serveres med grillet focaccia <i>Allergener: Hvete, egg, melk, sulfitt, selleri, spor av nøtter, sesam</i>	279,-
Pasta Pomodoro & Burrata Pasta linguini med fyldig tomatsaus, fersk burrata, sitron og basilikum. Serveres med grillet focaccia. <i>Allergener: Melk, hvete, egg, sitron, spor av nøtter, sesam</i>	299,-
Risotto Basilikum Kremet risotto med frisk basilikum, pinjekjerner og Grana Padano. <i>Allergener: Melk, sulfitt, selleri</i>	229,-

FISK

Kveite Posjert kveite, N’dujarisotto med spicy italiensk pølse, brokkolini og bakt løk. <i>Allergener: Melk, sulfitt, fisk, selleri</i>	409,-
---	-------

KJØTT FRA GRILLEN

BBQ Ribs Langtidskokte norske baby back ribs. Serveres med coleslaw, spicy ananassalsa, vår hjemmelagde hicorysmoked dressing og fries. <i>Allergener: Egg, selleri, sennep, sulfitt</i>	349,-
Ytrefilet av Norsk storfe Grillet ytrefilet av norsk storfe, brokkolini, bakt løk, peppersaus og friterte potet-gnocchi. <i>Allergener: Melk, hvete, egg, sulfitt, selleri</i>	429,-

TOMAHAWK

Helgrillet tomahawk av storfe bakt med hvitløkssmør og rosmarin. Serveres med peppersaus, bèrnaisesaus, insalate prima vera og fries. <i>Allergener: Melk, sulfitt, sennep, egg, selleri</i>	1398,-
<i>Ca 60 minutter tilbredningstid</i>	For 2 personer