



## ANTIPASTI

INSALATA CAPRESE Blandet salat med buffalo mozzarella, oliven, tomat, balsamico og basilikum.	139,-
BRUSCHETTA PARMA E POMODORO Ristet landbrød med parmaskinke, ferske tomater, hvitløk, olivenolje og basilikum.	127,-
ANTIPASTO MISTO Tre typer salami, tre typer ost, servert med bruschetta, honning, aioli, valnøtter og focaccia.	218,-
ARANCINI DI RISO 3 siciliansk kroketter fylt med ris, ragu og mozzarella. Serveres med tomat saus.	155,-
CARPACCIO DI BRESAOLA Tynne skiver av tørket oksefilet, parmesan, ruccola og pinjekjerner.	155,-

## PRIMI

BUCATINI ALLO SCOGLIO Fersk pasta med sjømat og arrabbiata saus.	184,-
TAGLIATELLE POLLO Fersk tagliatelle med kylling, sopp, salsiccia og kremet tomatsaus.	179,-
STROZZAPRETI ALL`OLIVOLA Fersk pasta med salsiccia, oliven, bacon og pikant tomatsaus.	179,-
LASAGNE ALLA BOLOGNESE Hjemmelaget lasagne med ragu. Serveres med blandet salat.	182,-
STRACCI RIPIENI ALLA BOSCAIOLA To store stracci fylt med salsiccia, sopp og erter i mozarella saus.	189,-
RISOTTO AI PORCINI Risotto med steinsopp, aromasopp, sjampinjong, parmesan og trøffel olje.	180,-

## SECONDI

POLLO ALLA GRIGLIA Grillet kylling servert med sjy saus og sesongens grønnsaker.	235,-
ENTRECOTE AI FUNGHI Entrecôte med poteter, ruccola, parmesan og sopp saus.	250,-
OSSOBUCO ALLA MILANESE En klassisk italiensk gryte, laget av kalvekjøtt og sesongens grønnsaker.	235,-
SALMONE AL CARTOCCIO Ovnstekt filet av laks med potet. Serveres med salsa av oliven, tomat, kapers og sitron.	218,-

## DOLCI

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO Melkesjokolade Panna Cotta med bringebær og frisk coulis.	72,-
MOUSSE AL CIOCCOLATO En nydelig sjokolademousse med fersken og bringebær coulis.	82,-
TIRAMISÙ Savoiardikjeks i amaretto, espresso og mascarponekrem.	82,-
TORTA AL LIMONE Sitronterte med italiensk marengs.	76,-
FORMAGGI Husets ostetallerken, honning og valnøtter.	98,-

## CONTORNI

FOCACCIA Italienskt brød.	29,-	PATATE ARROSTO Ovnstekte poteter med rosmarin.	45,-	OLIVE Økologiske oliven.	29,-
PESTO GENOVESE Basilikum, pinjekjerner hvitløk og parmesan.	19,-	PARMIGIANO REGGIANO Lagret Parmesan, 24 måneder.	29,-	RØD PESTO Soltørkede tomater, pinjekjerner, hvitløk og parmesan.	19,-
INSALATA Grønn salat med oliven,	45,-	INSALATA DI POMODORI Tomatsalat.	45,-	AIOLI Hvitløksmajones.	19,-



## PIZZE ROSSE

MARGHERITA Tomatsaus, ost og fersk basilikum.	149,-
PICCANTE Sterk salami, chili olje, ost og tomatsaus.	169,-
SPECK E GORGONZOLA Tomatsaus, spekeskinke, gorgonzola, mozzarella og oliven.	169,-
CAPRICCIOSA Artisjokk, skinke, sopp, oliven, ost og tomatsaus.	159,-
PROSCIUTTO E FUNGHI Kokt skinke, sopp, ost og tomatsaus.	159,-
PARMA Tomatsaus, parmaskinke, ruccola og mozzarella.	174,-
LA PARMIGIANA Tomatsaus, aubergine, mozzarella og parmesan.	170,-
SALSICCIA E STRACCHINO Tomatsaus, ost og italiensk pølse.	174,-
VESUVIO Sterk salami, paprika, frisk chili, ost og tomatsaus.	169,-
CORTINA Pancetta, potet, ost og tomatsaus.	164,-
CALZONE Sopp, mozzarella, kokt skinke og tomatsaus. Innbakt pizza.	159,-

## PIZZE BIANCHE

4 FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, peccorino og parmesan.	169,-
CAPRESE Mozzarella, tomat og fersk basilikum.	159,-

CONDIMENTI EXTRA PER LA PIZZA Valgfritt tilbehør til pizza	20,-
---	------

## MENU CANTINA CORTINA

FRA 16:00

En 4 retters meny som serveres i den gode, klassiske italienske stilen. Perfekt for deg som har god tid til å sitte og nyte smakene i vår meny sammen med ett utvalg av viner fra de store regionene.

### ANTIPASTO

Utvalg av små retter som består av kjøtt, ost, fisk og grønnsaker.

### PRIMO

Den første retten, tradisjonelt tyngre enn antipasto, men lettere enn Secondo.

### SECONDO

Hovedretten av måltidet, som består av kjøtt, fugl eller fisk.

### DOLCI

Dessert.

MENYPRIS 495 Nok  
VINMENY 395 Nok