

basso

SOCIAL

SNACKS

Langtidsstekt svin – Eple chutney – Røkt mandel

Mandel, Sennep, Svovldioxid, Sulfitter

Birra Moretti braisert svin med eple & rødløkchutney, servert med sprø, røkt mandel.

Arancini – Tomat – Ertepuré

Egg, Hvete, Melk, Sulfitter

Sprø Arancini med tomat & basilikum. Servert på frisk & syrlig erterpuré.

Reker – Forkullet hvitløk – Sitronkrem

Egg, Hvete, Melk, Sulfitter

Sprø pasta med chilimarinerte reker. Servert med sitronkrem & forkullet hvitløk.

Snack servering 128,-

FORRETT

Kamskjell – Peperonata – Pinjekjerner

Bløtdyr, Hvete, Sennep, Sulfitter

128,-

Friteret kamskjell i egen skål med spicy, kremet pimentsaus & ristede pinjekjerner.

Italiensk skaldyrssuppe – Posjert hvit fisk – Sennepskorn

Egg, Bløtdyr, Fisk, Hvete, Skalldyr, Melk, Sulfitter

158,-

Kremet italiensk skaldyrssuppe med posjert hvit fisk, syltede sennepskorn & soltørket tomatolje.

Romaine – Fermentert hvitløk – Urtecrumble

Egg, Hvete, Melk, Sennep, Sulfitter

128,-

Gratinert mini romaine salat a la Caesar. Serveres med fermentert hvitløkskrem, sprø parmesan & urtecrumble.

MELLOMRETT

Kremet risotto – Mascarpone – Trøffel

Melk, Sulfitter

168,-

Silkemyk risotto på fersk italiensk ost, sort pepper, hvitvin & trøffel. Retten er en klassiker på menyen vår & et absolutt "must try".

Grønne asparges – 'Nduja – Parmesan

Egg, Melk, Sennep, Sulfitter

128,-

Sitronmarinerte grønne asparges, serveres med italiensk 'Nduja, sprø parmesan & fersk frisée salat.

Tartar – Jordskokk – Basilikum

Egg, Hvete, Sennep, Sulfitter

158,-

Tomatisert kalvetartar smakt til med olivenolje & havsalt. Serveres med basilikumkrem, crispy jordskokkchips, syltet jordskokk & tørket tomat.

HOVEDRETT

Okse – Grappa – Ramsløk

Sulfitter

178,-

Rosmarin marinert rosagrillet okse med okseglace smakt til med grappa. Toppet med en gremulata på ramsløk.

Pasta Limone – Spinat – Pancetta

Egg, Hvete, Melk, Sulfitter

168,-

Kremet pasta med sitron, parmesan, sort pepper & sitronskall. Serveres med ristet sprø pancetta & babyspinat.

Stracciatella – Syltede tomater – Røkt salt

Melk, Sulfitter

158,-

Hjemmelaget italiensk stracciatella på en bunn av friske tomater & syltede san marzano tomater. Drysset med røkt salt & basilikumolje. Pyntet med frisk basilikum.

DESSERT

Mandelkake – Mascarpone – Sitronsorbet

Egg, Hvete, Melk, Mandel, Sulfitter

148,-

Italiensk rosmarin-mandelkake med kremet vanilje mascarpone. Servert med limoncello sorbet & toppet med frossen sitronverbena.