

## SECONDI PESCE

- 51) Tagliata di tonno alla mediterranea** 328,-  
Fersk tunfisk skåret i skiver, på en seng av capers, cherrytomater, basilikum og hvitløk (inneholder hvetegluten, fisk, melk, seller og sulfitt).  
*Fresh sliced tuna with capers, cherry tomato, basil and garlic.*
- 53) Coda di rospo al guazzetto** 298,-  
Fersk breiflabb med blåskjell, hvitløk, hvitvin, vårløk og urter (inneholder fisk, selleri, skalldyr, bløtdyr, sulfitt, egg, hvetegluten og melk)  
*Fresh monkfish with mussels, hvite wine and garlic*

## SECONDI CARNE

- 55) Petto d'anatra al balsamico** 328,-  
Langtidsstekt andebryst med balsamico reduksjon (inneholder hvetegluten, egg, melk, sulfitt og selleri)  
*Duck breast with balsamico sauce*
- 58) Rollè di fagiano ripieno di asparagi e prosciutto in salsa al gorgonzola** 298,-  
Fasanbryst rullet i bacon, fylt med asparges og kokt skinke i gorgonzolasaus  
OBS: Kan være blyhagl i fasanbryst (inneholder hvetegluten, egg, melk og selleri)  
*Pheasant rolled in bacon filled with asparagus and ham in a gorgonzola sauce*  
OBS: *May find lead shot in the pheasant*
- 59) Filetto a modo tuo (pepe rosa o gorgonzola)** 328,-  
Okse indrefilet med rosapeppersaus eller gorgonzolasaus (inneholder hvetegluten, egg, melk og selleri)  
*Fillet of beef with pink pepper sauce or gorgonzola sauce*

**OBS:** Alle hovedretter serveres med poteter og grønnsaker  
**OBS:** *All main courses are served with potatoes and vegetables*

**NB:** Alle våre retter kan inneholde produkter som kan forårsake allergi.  
**Kontakt hovmester ved allergier eller intoleranser.**  
**NB:** *All our dishes may contain products causing allergic reactions.*  
*Contact the head waiter for allergies or intolerances.*