

SECONDI PESCE

- 51) Tagliata di tonno alla mediterranea** 339,-
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** 309,-
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** 339,-
Langtidsstekt andebryst med balsamico reduksjon (inneholder hvetegluten, egg, melk, sulfitt og selleri)
Duck breast with balsamico sauce
- 57) Rollè di fagiano ripieno di prosciutto e asparago in salsa di gorgonzola** 309,-
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*
- 58) Filetto al gorgonzola** 338,-
Okse indrefilet med gorgonzolasaus (inneholder hvetegluten, egg, melk og selleri)
Fillet of beef with gorgonzola sauce
- 59) Filetto al tartufo** 348,-
Okse indrefilet med trøffelsaus (inneholder hvetegluten, egg, melk, sopp og selleri)
Fillet of beef with truffel 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.