

## ANTIPASTI / FORRETTER / APPETIZERS

<b>Asparagi alla Ruffino</b> Asparges med pancetta i en rustikk gorgonzola Saus. (inneholder melk). <i>Asparagus with pancetta and gorgonzola sauce</i>	179,-	<b>Caprese</b> Fersk bøffelmozzarella og tomat med basilikum og olivenolje. (inneholder melk og sulfitt). <i>Fresh mozzarella and tomato with basil and olive oil.</i>	189,-
<b>Capesante e gamberi gratinati</b> Ovnspanerte kamskjell og kongereker på italiensk vis med hvitløk og persille. (inneholder hvetegluten, melk, skalldyr, fisk, bløtdyr, selleri sulfitt). <i>Baked scallops with shrimps, garlic and parsley.</i>	179,-	<b>Bruschetta Tradizionale</b> Bruschetta med tomat, hvitløk og basilikum. (inneholder hvetegluten, melk og selleri). <i>Bruschetta with tomatoes, garlic and basil.</i>	135,-
<b>Carpaccio di manzo con rucola e grana</b> Sitronmarinert rå okseindrefilet med rucola, parmigiano og olivenolje. (inneholder melk og sulfitt). <i>Marinated slices of beef tenderloin, lemon, rucola, parmigiano and olive oil.</i>	199,-	<b>Tagliere Italiano</b> Assorterte italienske delikatesser (spekemat, oster, oliven og bruschetta). (inneholder ruggluten, hvetegluten, melk og sulfitt). <i>Mixed Italian salami and cheeses with bruschetta and olives.</i>	249,-

## PASTA FATTA IN CASA / HJEMMELAGET PASTA / HOME MADE PASTA

<b>Spaghetti alla Ruffino</b> Spaghetti med blåskjell, kongereker og kamskjell med cherrytomater, hvitvin, hvitløk, chili og persille. (inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, fisk, skalldyr, bløtdyr og selleri). <i>Spaghetti with seafood, concassè of tomatoes, white wine, garlic, chilli and parsley.</i>	269,-	<b>Velette di Pesce</b> Hjemmelaget pasta fylt med breiflabb og poteter, i en delikat saus med kongereker, blåskjell, squash, hvitløk og persille, toppet med rucola. (inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, fisk, skalldyr, bløtdyr og selleri). <i>Homemade pasta stuffed with Monkfish and potatoes with a delicate sauce of tiger prawns, mussels, zucchini, rucola, parsley and garlic.</i>	279,-
<b>Paccheri all'arrabbiata</b> Paccheri i en tomatisert saus med hvitløk, chili og persille. (inneholder hvetegluten, selleri, egg og melk). <i>Paccheri with tomato, chili, garlic and parsley. Obs Serveres al dente.</i>	229,-	<b>Risotto alla Marchigiana</b> Risotto servert med strimler av okse indrefillet, artisjokker, hvitløk, smør og oksesky, toppes med parmesan i skiver. (inneholder, selleri, melk, spor av hvetegluten og sulfitt). <i>Risotto served with tenderloin, artichokes, garlic, butter and slices of parmesan.</i>	259,-
<b>Ravioli ripieni di ricotta, mascarpone e tartufo</b> Ravioli fylt med ricotta, mascarpone og trøffelolje i en smørsaus med rucola og parmesan. (inneholder hvetegluten, egg, melk, sulfitt og selleri). <i>Ravioli filled with ricotta, mascarpone and truffle oil, served with rucola.</i>	279,-	<b>Tortelli con zafferano e asparagi</b> Tortelli fylt med kjøtt, i en saus med asparges, pancetta og safran. (inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt). <i>Tortelli filled with meat in a sauce with asparagus, Italian bacon and saffron.</i>	279,-
<b>Fagottini ripieni di zucca con porcini e salsiccia</b> Fagottini fylt med gresskar, parmesan og amaretti(mandelkjeks), i en saus laget på steinsopp og salsiccia. (inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri, sopp, nøtter(mandler) og sulfitt). Fagottini filled with pumpkin, parmesan and amaretti (almond biscuits), in a sauce made with porcini mushrooms and salsiccia	279,-	<b>Pappardelle al ragù di cinghiale</b> Pappardelle i en ragu laget av villsvin og parmigiano. (inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt). <i>Pappardelle with a sauce of wild boar with parmigiano.</i>	269,-

**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.**

## SECONDI / HOVEDRETT / MAIN COURSE

<b>Tagliata di tonno Eoliana</b> Fersk panert tunfisk med sesamfrø skåret i skiver, på en tomat saus med kapers, basilikum, oregano og hvitløk. (inneholder hvetegluten, fisk, melk, sesamfrø, selleri og sulfitt). <i>Fresh sliced tuna beaded with sesame seeds in a tomato saus, capers, basil, origano and garlic.</i>	369,-	<b>Filetto al Gorgonzola</b> Okse indrefilet med kraftig gorgonzolasaus. (inneholder hvetegluten, løk, egg, melk, sopp, sulfitt og selleri). <i>Fillet of beef with gorgonzola sauce.</i>	369,-
<b>Coda di rospo alla mediterranea</b> Stekt fersk breiflabb med cherrytomater, kongereker, hvitløk basilikum. (inneholder fisk, selleri, skalldyr, bløtdyr, sulfitt, egg, hvetegluten og melk) <i>Fresh monkfish with, tomato, basil and garlic.</i>	359,-	<b>Cervo al rosmarino</b> Langtidsmarinert hjort på italiensk vis, servert med en rødvinshjortsky med hvitløk og rosmarin (inneholder hvetegluten, egg, melk, sennep, sopp, og selleri) <i>Deer with redwine sauce, garlic and rosmarino.</i>	369,-
<b>Filetto ai Porcini</b> Okse indrefilet med steinsoppsaus på rødvinbase. (inneholder hvetegluten, løk, egg, melk, sopp, sulfitt og selleri). <i>Fillet of beef with porcini mushrooms sauce</i>	369,-	<b>Rollè di fagiano ripieno di salsiccia e pepperoni in salsa di gorgonzola</b> Fasanbryst rullet i pancetta, fylt med salsiccia og paprika i gorgonzolasaus. OBS: Kan være blyhagl i fasanbryst. (inneholder hvetegluten, egg, melk og selleri). <i>Pheasant rolled in italian bacon filled with salsiccia and bell peppers in a gorgonzola sauce. OBS: May find lead shot in the pheasant.</i>	359,-

Alle hovedretter serveres med poteter og 2 forskjellige grønnsaker.  
*All main courses are served with potatoes and 2 different vegetables.*

Brødet Inneholder: Hvetemel, Gluten, Melk, Sesam, Soya  
*The bread contains: Wheat flour, Gluten, Milk, Sesame, Soya*

## DOLCI / DESSERTER / DESSERTS

<b>Tiramisù</b> Italiensk kake med mascarpone og amarettolikør. (inneholder hvetegluten, egg, mandlernøtter, melk og sulfitt). <i>Italian cake with mascarpone and amaretto liquor.</i>	159,-	<b>Panna cotta alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco</b> Hjemmelaget vaniljepannacotta med skogsbærsaus. (inneholder melk). <i>Home made vanilla panna cotta, with wild berry sauce.</i>	149,-
<b>Gelato al cioccolato e vaniglia</b> Italiensk vanilje og sjokolade is krem. (inneholder melk, egg, soya). <i>Italian chocolate and vanilla ice cream.</i>	139,-	<b>Affogato</b> Vaniljeis toppet med espresso kaffe. (inneholder melk, egg og soya). <i>Vanilla ice cream with espresso coffee.</i>	155,-
<b>Fondente al cioccolato</b> Kokkens hjemmelagde sjokoladefondant servert med vaniljeiskrem. (inneholder hvetegluten, melk, egg og soya). <i>Chefs home made chocolate fondant served with vanilla ice cream.</i>	169,-	<b>Semifreddo al formaggio</b> Italiensk ostekake, laget av ricotta, mascarpone, vanilje og sjokolade. (inneholder hvetegluten, egg, nøtter, melk). <i>Italian cheese cake.</i>	169,-

**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.**