

SHARING MENY SOMMER 2019

(til selskaper på 10 personer og over)

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

UTVALG AV ITALIENSKE OSTER, SALAMI OG SPEKESKINKE
SELECTION OF CHEESE, HAM AND SALAMI
(All: sulfitt, melk, laktose, gluten, hvetemel)

BRUSCHETTA AL POMODORO

HVITLØKSRISTET BRØD MED TOMATER OG BASILKUM
BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND BASIL
(ALL: GLUTEN, HVETEMEL, SULFITT)

VITELLO TONNATO

TYNNE SKIVER AV KALVEROASTBEEF MED TUNFISKSAUS OG PARMESAN
THIN SLICES OF VEAL WITH TUNA SAUCE AND PARMESAN
(ALL: OST, EGG, FISK, SULFITT)

PRIMI PIATTI

GNOCCHI SARDI ALLA SORRENTINA

FERSK LAGET PASTA MED CHERRYTOMTER, STRACCIATELLA OST OG BASILKUM
FRESH MADE PASTA WITH CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE AND BASIL
(ALL: SULFITT, GLUTEN, HVETEMEL, EGG, MELK)

SECONDI PIATTI

COSTATA ALLA FIORENTINA

NORSK "DRY AGED" OKSE-KOTELETT SOM I TOSCAN MED POTETER OG SALAT
GRILLED NORWEGIAN "DRY AGED" STEAK SERVED WITH POTATOES AND SALAD
STYKKENE VARIERER PÅ STØRRELSE OG ANBEFALES FOR TO ELLER FLERE
DENNE RETTEN KAN TA CA. 25 MINUTTER
(All.: sulfitt)

KR 95,- PER HEKTO

DOLCE

SORBET

(ALL: VARIERER/VARIES)

KR 625,- PR PERS (min 10 pers)