

VINI BIANCHI

Spiaggia Verdicchio	120,-/600,-
Santa Caterina Salidoro Monferrato Bianco	140,-/700,-
Gavi Le Marne	145,-/725,-
Malvira Trinita	150,-/750,-
Kerner Köferhof	165,-/815,-

VINI ROSSI

Chiara Coffele Valpolicella	120,-/600,-
Talenti Rosso di Montalcino	150,-/750,-
Pelissero Barbera d'Alba	155,-/775,-
Jermann Red Angel Pinot Nero	170,-/850,-
Antionotti Bramaterra	185,-/925,-
Erbaluna Min Barolo	200,-/1000,-

Spør gjerne om den store vinlisten.

BIRRE E CIDRE

Peroni Fatøl 40cl	102,-
Peroni glutenfri 33cl	98,-
Birra Baladin (håndverksøl fra Piemonte)	33cl/75cl
Nazionale (blonde ale)	135,-/315,-
Nazionale Glutenfri (blonde ale)	135,-
Isaac (hvetetøl)	135,-/315,-
I'ppa (IPA)	135,-
Nora (spesialøl)	135,-/315,-
Wayan (saison)	135,-/315,-

Homborsund Bryggeri (håndverksøl fra Grimstad)

Solkrogen 33cl (italiensk inspirert pils)	102,-
---	-------

Sider

Baladin Sidro di mele 33cl	98,-
Maley Cidro di Mele 75cl	450,-

AQCUA MINERALE

Grimstad Brusfabrikk (norsk håndverksbrus)

Appelsin / Sitron og Ingefær / Bergamott	64,-
--	------

Galvanina (italiensk håndverksbrus)

Chinotto / Cedrata	68,-
Granateplebrus / Rød appelsinbrus	68,-
Iste fersken / Iste sitron	68,-

Annet

Boblevann	40,-
Pepsi / Pepsi Max	56,-
Ringi Eplemost	60,-/150,-
Ringi Aronia-og eplemost	65,-/165,-

Alkoholritt øl

Narrholmen Nix & Nada	68,-
Peroni Libera	68,-

All vin inneholder sulfitter. Øl inneholder hvete.

DOLCI

Tiramisu alla Baltazar 145,-

Husets Tiramisu

A: hvetemel, melk, mandel, egg, sulfitt

Dolce del Giorno

Dagens dessert. Hør med din servitør

A: varierer

Sorbetto o Gelato 65,-

Dagens sorbet eller iskrem

A: varierer

Formaggi Misti 195,-

UTVALGTE OSTER OG TILBEHØR

A: melk, sulfitt, hvetemel, egg

Affogato 95,-

Vaniljeiskrem med espresso

A: melk, egg

Distilleria Capovilla (2/4 cl)

Mele Gravensteiner	110/220,-
Pere Moscatello Estivo	110/220,-
Pesche Saturno	120/240,-
Bacche di Sambucco	135/270,-
Grappa Tabacco	120/240,-
Rhum Rhum Liberation	108/215,-
PMG Blanc Agricole	70/135,-

Grappa (4 cl)

Malvira

Grappa di Nebbiolo	125,-
Grappa di Arneis	125,-
Grappa di Birbet	125,-

Jacopo Poli

Sarpa di Poli	125,-
Cleopatra Amarone Oro	130,-
Amorosa di Dicembre	155,-

Sartarelli

Balciana	150,-
----------	-------

Carlo Bocchino

Grappa Riserva	195,-
Riserva 21YO	250,-

Nonino

Il Moscato	145,-
da Prosecco	145,-
lo Chardonnay Barique	165,-

Liquori e Digestivi (4 cl)

Limonio	100,-
Sambuca	100,-
Fernet	100,-
Jagermeister	100,-
Disaronno Originale	100,-
Averna Amaro Siciliano	100,-
Amaro Lucano	100,-
Jameson	100,-
Strega	110,-
Bache Gabrielsen XO	125,-
Italicus Rosolio di	
Bergamotto	140,-
Glendronach 12YO SM	150,-

Vermut (8 cl)

Olek Bondonio l'Uno	140,-
Scarpa Vermut Rosso	150,-

Vini Dolci (8 cl)

Terre a Mano Vin Santo	130,-
Allegrini Recioto	150,-

APERITIVO

BOBLER

Prosecco Corvezzo Bio NV	120,-/600,-
Ferrari Bio NV	160,-/800,-
Alta Langa Rosato Extra Brut Monterustico 14'	165,-/825,-

SPRITZ

Aperol Spritz	150,-
Limonio Spritz	150,-
Italicus Spritz	150,-
Milano Spritz	150,-
Hugo Spritz	150,-

NEGRONI

Negroni	150,-
Negroni Spagliato	140,-

MOCKTAILS

Aronia-spritz	90,-
Sambucano	90,-

GIN & TONIC

Taggiasco oliven	150,-
Malfy Il Classico	150,-
Malfy Gin Rosa Sicilian	
Grapefruit	150,-
Wolfrest Gin Hazelnuts	160,-
Wolfrest Gin Alba	
White Truffle	250,-

BARSNACKS

Salte mandler 60,-
Marinerte oliven 85,-
Trøffelchips 70,-

IL MENÙ COMPLETO

CROSTONE DI CAVOLO NERO CON SPECK E PROVOLA AFFUMICATA

Bruschetta med sortkål, speck og røkt provola

RISOTTO AL RAGU BIANCO DI CINGHIALE

Risotto med villsvinragu

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE ARROSTO E INSALATA MISTA

Entrecote med ovnsbakte poteter og blandet salat

SORBETTO

Dagens sorbet

A:hvete, melk, egg, nøtter, sulfitt

4-retter 735,-

3-retter 595,- (uten risotto)

Vinpakke: 4 glass 650,- / 3 glass 495,-

Antipasti

Antipasto all'Italiana 265,-

Utvalgte italienske oster, salami og spekeskinke
A: hvete, melk, sulfitt, egg, nøtter,

Vitello Tonnato 205,-

Tynne skiver av kald kalveplomme med tunfiskmajones, parmesan og ruccula
A: hvete, egg, fisk, sulfitt

Crostone di cavolo nero con speck e provola affumicata 195,-

Bruschetta med sortkål, speck og røkt provola
A: hvete, melk

Terrina di fegato di pollo con marmellata di fichi e balsamico 180,-

Kyllingleverterriner med fikenmarmelade og balsamico
A: sulfitt, gluten

Salmone grigliato in insalata di stagione 180,-

Stekt laks med grønn salat og yoghurt dressing
A: melk, fisk, sulfitt

Primi piatti

Cannelloni Baltazar 215,-

Cannelloni fylt med ragu, ricotta og klassisk tomatsaus
A: hvete, melk, egg, sulfitt, selleri

Strozzapreti al fumé 225,-

Fersklaget pasta med røkt pancetta, kremet tomatsaus og provola ost
A: hvete, egg, melk, sulfitt

Pappardelle al ragu di cervo 275,-

Fersklaget pasta med hjorteragú
A: hvete, melk, egg, selleri, sulfitt

Risotto al ragu bianco di cinghiale 285,-

Risotto med villsvinragú
A: hvete, melk, sulfitt,

Secondi Piatti

Pesce del giorno

Dagens fisk. Spør din servitør
A: varierer

Mangalica al miele e cumino con salsa alle ciliegie e costarda con verdure al vapore 325,-

Mangalica-svin fra fagerstrand med honning, spisskummin, kirsebærsaus og dampede grønnsaker
A: sennep

Petto d'anatra con verdure e brodo di prosciutto di Parma 335,-

Andebryst med grønnsaker servert med prosciuttokraft
A: sulfitt, melk

Tagliata di manzo con purea di zucca e riduzione al vino rosso 345,-

Entrecoté servert med gresskarpure, grønnsaker og rødvinsreduksjon
A: melk, sulfitt, selleri

Costata Fiorentina 120,- pr hekto

Tørrmodnet oksekotelett servert som en Fiorentinastek. Serveres med ovnsbakte poteter og salat.
A: sulfitt, melk

Contorni

Patate arrosto 65,-

Ovnsbakte poteter

Insalata mista 65,-

Blandet grønn salat

Tartufo / Trøffel

pris varierer

Med forbehold om råvaretilgjengelighet

Pizze Rosse

Margherita 200,-

Mozzarella, orgegan, basilikum
A: hvete, melk, sulfitt

Parmigiana 215,-

Mozzarella, aubergine, parmesan
A: hvete, melk, sulfitt

Prosciutto Cotto e Funghi 225,-

Mozzarella, sopp og Stavangerskinke fra Idsøe
A: hvete, melk, sulfitt

Parma 235,-

Mozzarella, parmaskinke, ruccula og parmesan
A: hvete, melk, sulfitt

Boscaiola 225,-

Gorgonzola Piccante, Ventricina salame piccante, valnøtter
A: hvete, melk, sulfitt, valnøtter

Vesuvio 225,-

Mozzarella, salami piccante, paprika og fersk chili
A: fisk, hvete, sulfitt

Pizze Bianche

Vegetariana 205,-

Mozzarella og grønnsaker
A: hvete, melk, sulfitt

Quattro Formaggi 215,-

Fire oster
A: hvete, melk, sulfitt

Cotto e Fontina 220,-

Mozzarella, fontinaost og Stavangerskinke fra Idsøe
A: hvete, melk, sulfitt

Salsiccia Provola 215,-

Mozzarella, salsiccia, provola ost
A: hvete, melk, sulfitt

Alle våre retter kan inneholde spor av gluten, egg, nøtter og melk. Informer oss gjerne ved behov

Vi tilbyr glutenfri pizza og pasta for et tillegg i pris kr 30,-