

ANTIPASTI

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

UTVALG AV ITALIENSKE OSTER, SALAMI OG
SPEKESKINKE

A: hvete, melk, sulfitt, nøtter

265,-

VITELLO TONNATO

TYNNE SKIVER KALVEPLOMME MED TUNFISKSAUS,
GREMOLATA, RUCCOLA OG PARMESAN

A: hvete, egg, fisk, sulfitt, sitrus, melk

205,-

SCHIACCIATA CON CULATELLO DI ZIBELLO E MOZZARELLA DI BUFALA

SCHIACCIATABRØD MED CULATELLO DI ZIBELLO
(SPEKESKINKE) OG BØFFELMOZZARELLA

A: hvete, melk, sulfitt

215,-

CARPACCIO DI BACCALÀ MARINATO AL LIME ARANCIA E PEPE ROSA

KLIPPFISKCARPACCIO, MARINERT I APPELSIN,
LIME OG ROSEPEPPER

A: ,fisk, sitrus

195,-

INSALATA DI STAGIONE CON CODE DI GAMBERI ARROSTO E AVOCADO

BLANDET SALAT MED AVOKADO OG
PANNESTEKTE VILLREKER

A: skalldyr, sulfitt, sitrus

205,-

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI SALSICCIA PORCINI E PANNA

KREMET PASTA MED SALSICCIA E STEINSOPP

A: hvete, melk, egg, sulfitt

265,-

CANNELLONI BALTAZAR

CANNELLONI FYLT MED RAGÚ OG RICOTTA,
KLASSISK TOMATSAUS

A: hvete, melk, egg, selleri, sulfitt, muskatnøtt

215,-

GNOCCHETTI SARDI RADICCHIO ROBIOLA PANCETTA E NOCI

PASTA MED PANCETTA, ROBIOLAOST,
RADICCHIO OG VALNØTTER

A: hvete, melk, egg, nøtter, sulfitt

255,-

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

RISOTTO MED SAFRAN

A: melk, sulfitt

240,-

SECONDI

PESCE DEL GIORNO

DAGENS FISK

A: varierer

QUAGLIA AL BRANDY CON CIPOLLINE CAMELLATE E VERDURE DI STAGIONE

VAKTEL SERVERT MED KARAMELLISERTE
BORRETANELØK, GRØNNSAKER OG

BRANDYSAUS

A: sulfitt

290,-

STINCO DI AGNELLO CON POLENTA E SALSA AI FUNGHI

LAMMESKANK MED POLENTA OG SOPPSAUS

A: sulfitt, melk

335,-

TAGLIATA DI MANZO CON PESTO DI RUCOLA, GRANA SCALOGNO AL SALE E PATATE

ENTRECOTÉ MED RUCCOLAPESTO, GRANA
SALTBAKT

SJALOTTLØK OG OVNSBAKTE POTETER

A: melk,

345,-

COSTATA FIORENTINA

TØRRMODNET OKSEKOTELETT SERVERT SOM EN
FIORENTINASTEK, MED POTETER OG SALAT

STYKKENE VARIERER PÅ STØRRELSE OG ANBEFALES FOR
TO ELLER FLERE

DENNE RETTEN KAN TA CA. 25 MINUTTER

120,- pr. hg.

TILBEHØR

PATATE ARROSTO

OVNSBAKTE

POTETER

65,-

INSALATA MISTA

GRØNN SALAT

65,-

ALLE VÅRE RETTER KAN INNEHOLDE SPOR AV GLUTEN,
EGG, FISK, SKALLDYR, MELK OG NØTTER.
INFORMER OSS GJERNE OM SPEIELLE BEHOV

PIZZE ROSSE

A:gluten, melk, valnøtter sulfitt

MARGHERITA

MOZZARELLA, OREGANO OG
BASILIKUM
200,-

PARMIGIANA

MOZZARELLA, AUBERGINE OG PARMESAN
215,-

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

MOZZARELLA, SOPP OG STAVANGERSKINKE FRA
IDSØE
225,-

PARMA

MOZZARELLA, PARMASKINKE, RUCCOLA OG
PARMESAN
235,-

BOSCAIOLA

VENTRICINA PICCANTE, GORGONZOLA
PICCANTE, VALNØTTER
225,-

VESUVIO

MOZZARELLA, STERK SALAMI, PAPRIKA OG
FERSK CHILI
225,-

PIZZE BIANCHE

A:gluten, melk, sulfitt

VEGETARIANA

MOZZARELLA OG GRØNNSAKER
205,-

QUATTRO FORMAGGI

FIRE OSTER
215,-

COTTO E FONTINA

MOZZARELLA, FONTINAOST OG
STAVANGERSKINKE FRA IDSØE
220,-

SALSICCIA PROVOLA

MOZZARELLA, SALSICCIA OG PROVOLA OST
225,-

VI TILBYR GLUTENFRI PIZZA

TILLEGG I PRISEN 30,-

DOLCI

TIRAMISU ALLA BALTAZAR

HUSETS TIRAMISU
A: hvetemel, melk, mandel, egg, sulfitt
145,-

DAGENS DESSERT

PRIS OG ALLERGIER VARIERER

SORBETTO O GELATO

DAGENS SORBET ELLER ISKREM
A: varierer
95,-

AFFOGATO

VANILJEISKREM MED ESPRESSO
A: melk, egg
110,-

FORMAGGI MISTI

UTVALGTE OSTER MED HONNING OG
MARMELADE
A: hvete, melk, egg, sulfitt
195,-

APERETIVO

Prosecco corvezzo Bio	125,-/625,-
Ferrari Bio	160,-/800,-
Maley Cidro di Miele 75cl	495,-
Baladin Sidro di mele 33cl	98,-
Aperol Spritz	150,-
Hugo Spritz	150,-
Limonio Spritz	150,-
Gin Taggiasco & Tonic	150,-
Malfy Gin & Tonic	150,-
Malfy Pink Gin & Tonic	155,-
Wolfrest Gin Hazelnuts	160,-
Wolfrest Gin Alba	
White truffle	250,-
Negroni	150,-
Negroni Sbagliato	140,-

BIRRE

Peroni Fatøl 40cl	104,-
Peroni glutenfri 33cl. fl.	104,-

Birra Baladin(håndverksøl fra Piemonte)

Nazionale (blonde ale)	135,-
Nazionale (glutenfri)	135,-
Isaac(hveteøl)	135,-
l'ipa(IPA)	135,-
Nora (spesialøl)	135,-
Wayan(saison)	135,-

Homborsund Bryggeri(håndverksøl fra Grimstad)
Solkrogen 33cl (italiensk inspirert pils) 102,-

VINI BIANCHI

Pinot grigio Ca del Sette	120,-/600,-
Santa Caterina Salidoro	140,-/700,-
Soave Calvarino Pieropan	150,-/750,-
Malvira Trinita	155,-/775,-
Jermann Afix Riesling	165,-/815,-

VINI ROSSI

Chiara Coffele Valpolicella	120,-/600,-
Nittardi Chianti Classico	150,-/750,-
Moccagata Barbera d'alba	160,-/800,-
Jermann Pinot Nero	170,-/850,-
Pelissero Langhe Nebbiolo	185,-/925,-
Amarone della Valpolicella	185,-/925,-
I Scriani	

ACQUA MINERALE

Grimstad Brusfabrikk (norsk håndversbrus)

Appelsin	64,-
Bergamott	64,-
Sitron og ingefær	64,-

Galvanina (italiensk håndverksbrus)

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

ANNET

Boblevann	48,-
Pepsi/Max/solo/7-up Free	56,-
Ringi Eplemost	60,-/150,-
Ringi Aronia og eplemost	65,-/150,-

ALKOHOLFRITT ØL

Narrholmen Nix &Nada	68,-
Clausthaler Original 33 cl	62,-

BARSNACKS

SALTE MANDLER	60,-
MARINERTE OLIVEN	85,-
DAGENS CHIPS	75,-

ALL VIN INNEHOLDER SULFITTER. ØL INNEHOLDER HVETE.

CAFFÈ

Husets kaffe	42,-
Espresso	30,/35,-
Americano	38,-/43,-
Cortado(Melk)	42,/47,-
Cappuccino (Melk)	44,-/49,-
Caffe latte (Melk)	48,-/53,-
Caffe Mocca (Melk)	58,-/63,-
TE (spør din servitør hvilken vi har)	48,-
Havre melk tillegg	5,-
Ekstra espresso shot	5,-

GRAPPA (4CL)

Malvira Nebbiolo/Arneis/Birbet	125,-
Sarpa di Poli	125,-
Cleopatra Amarone Oro	130,-
Amarosa di Dicembre	155,-
Sartarelli Balciana	150,-
Carlo Bocchino Riserva	195,-
Carlo Bocchino Riserva 21YO	250,-
Nonino Il Moscato	145,-
Nonino Moscato	145,-
Nonino Io Chardonnay Barique	165,-

VINI DOLCI (6CL)

Le Sponde Recioto di Soave	130,-
Allegrini Recioto	150,-

BALTAZAR

RISTORANTE & ENOTECA