



Cateringmeny

(Prisene er veiledende og kan variere ved varierende råvaretilgang.)

Bruschette al pomodoro

Ristet brød med tomat, basilikum og hvitløk KR.25

Crostini misti

Blandede ristet brød med smør

ITALIENSK SPESIALITETER

Blandede forretter eller Tapas en opplevelse KR.139

Caprese salat

Tomat med mozzarella og basilikum KR.69

Carpaccio di manzo

Råmarinert oksemørbrød med rucola og parmesan KR.69

Carpaccio di Salmone

Råmarinert laks med rucola og cherry tomater KR.69

Vitello tonnato

Kokt kalvefilet med tunmousse KR.79

Olive all'ascolana

Fylte oliven

Verdure alla griglia

Marinert grillede grønnsaker med oliveolje og balsamico eddik

Prosciutto e melone

Parmaskinke og melon KR.79

Insalata di pasta

Pasta salat med skinke eller kylling KR.69

Lasagna

Hjemmelaget...Må smakes!! KR.69

Maccheroni pasticciati

Gratinert makaroni med kjøttsaus KR.69

Tortelloni panna e prosciutto

Gratinert tortelloni med fløte og skinke KR.85

Scaloppine al gorgonzola

Kalvefilet med gorgonzolasaus KR.149

Arrosto di manzo ai funghi

Helstekt oksemørbrød med soppsaus KR.179

Involtini di pollo

Fylte kyllingrullé med ost, bacon og asparges KR.149

Sella d'agnello a modo mio

Lamme Carrè i rosmarin og hvitløk dampet i hvitvinsaus KR.169

Saltimbocca alla romana

Kalveschnitzel med parmaskinke i hvitvinsaus KR.149

Cotolette alla milanese

Panert oksefilet med... KR.89

Meny 1

Blandet forrett:

TAPAS

(Vitello tonnato, råmarinert indrefilet, capresesalat, grillede grønnsaker, parmaskinke med melon, blandede ristet hvitløksbrød.....)

Hovedrett:

Oksemørbrød i skogssoppsaus med ovnsstekte poteter og dagens grønnsaker.

Dessert:

Crème brûlée
kr.359

Meny 2

Forrett:

Råmarinert oksemørbrød med rucola og parmesan.

Hovedretter:

Tre forskjellige hjemmelagede Pastaretter; Lasagna, Hjemmelaget tortelloni i besciamellasaus med skinke og champignon. Penne med hjemmelaget pestosaus .

Dessert:

Tiramisù
kr.259

Meny 3

Blandet foretter:

(Det beste fra våre utvalgte forretter)

Hovedrett:

Lammecarrè i hvitvinsaus, servert med ovnsstekte poteter i hvitløk og rosmarin.

Dessert:

Crème brûlée
KR.369

Meny 4

Blandede forretter:

(Vitello tonnato, råmarinert oksemørbrød, caprese salat, grillede grønnsaker, parmiggiana di melanzane...)

Hovedrett:

Dampet laks i estragonsaus, servert med blandede grønnsaker og grillede poteter med ost og krydder.

Dessert:

Pannacotta
kr 350

*I vår mat vil du sjarmere smaksløkene og få en fargerik og gastronomisk opplevelse.
Nesten som å være i Italia....*