



Food lovers

OM OSS

Trattoria Italiana er en italiensk restaurant med fokus på smakfulle retter laget med de beste råvarer og tradisjonelle oppskrifter fra det italienske kjøkken. Kvalitet er nøkkelen til suksess. Våre dyktige kokker er kreative mennesker som alltid er opptatt av at kundene skal få det lille ekstra. Vår beste reklame er å la kundene prøve maten vår. Vi inviterer deg til å bli transportert til Italia gjennom våre ulike smaker, farger og aromaer. Tradisjonelle og moderne oppskrifter er kombinert for å utvide sansene og gi en helt unik opplevelse.

En ekte bit av Italia!

Stefan



3 retters meny 429,-

Med vinpakke 729,-

Kamskjell med sprø grønnsaker

Soave classico (hvitvin) Veneto

Tortiglioni di Nonno Gennaro

Ripasso(rødvin) Veneto

Tiramisù dessert

Recioto della valpolicella(dessertvin) Piemonte

4 retters meny surprise

699,-

Med vinpakke 998,-

Gjør det enda mer spennende!

La oss bestemme;

Du kan velge fisk eller kjøtt

Resten tar vi oss av

5 retters meny 790,-

Med vinpakke 1199,-

Parmaskinke med melon

Prosecco(veneto)

Carpaccio av luft torket biffkjøtt

Vitiano (Umbria)

Tagliatelle med hjorteragu

Chianti riserva(Toscana)

Innbakt kalv med parmaskinke

Pignolo(veneto)

Utvalgte oster

Malvasia(dessertvin) Sardinia

Antipasti / Forretter

Carpaccio di bresaola / Luftørket biffkjøtt 168,-
limone, olio di olive, rucola, parmigiano, pomodorini, glassa di balsamico.

Luftørket biffkjøtt, sitron, olivenolje, rucolasalat, parmesan, cherrytomater, balsamicoglasur.

Allergener: Melk

Cozze al vino bianco / Blåskell i hvitvin 109,-

Allergener: Skalldyr.

Prosciutto & mozzarella 139,-

Parmaskinke og mozzarella

Prosciutto, mozzarella, olio, insalata.

Parmaskinke, mozzarella, olivenolje, salat.

Allergener: Melk

Bruschettone al pomodoro 89,-

Hvitløksbrød med tomat

Pane, pomodoro, aglio, basilico, origano.

Brød, tomat, hvitløk, basilikum, oregano

Allergener: Gluten av hvetemel

Capesante con verdure croccanti. 189,-

Kamskjell med sprø grønnsaker

Capesante, porro, cipolla, zucchini, carote, sedano

Kamskjell, purreløk, løk, squash, gulrot, sellerirot

Allergener: Gluten av hvetemel, skalldyr

Insalata dello Chef 89,-

Chef salat

Insalata, frutta, noci, parmigiano

Salat, frukt, valnøtt, parmesan

Allergener: Valnøtt, Melk

Pasta (Kan lages glutenfri)

Tortiglioni di Nonno Gennaro 169,-

Tortiglioni di Nonno Gennaro

Pomodoro, cipolla, aglio, melanzane, parmigiano, basilico

Tomat, løk, hvitløk, aubergine, parmesan, basilikum

Allergener: Egg, gluten av hvetemel, melk, sulfitt

Trofie con Speck 189,-

Trofie con Speck

Speck, rucola, pomodorini cherry

Spekeskinke, rucola, cherrytomater

Allergener: Melk, gluten av hvetemel, egg, nøtter av pinjekjerne

Ravioli con burro e salvia 189,-

Innbakt pasta med smør og salvie

Allergener: Gluten av hvetemel, melk, egg

Tagliatelle al ragù di cervo 155,-

Tagliatelle med hjorteragu

Pomodoro, cervo, cipolla, carote, sedano, parmigiano,

basilico. Tomat, hjortekjøtt, løk, gulrot, selleri, parmesan,

basilikum

Allergener: Gluten av hvetemel, melk, egg

Linguine ai frutti di mare 229,-

Linguine med skalldyr

Langostine, scampi, granchio, cozze, aglio, cipolla,

prezzemolo, vino bianco, pomodorini.

Langoustin, sjøkreps, krabbe, blåskjell, hvitløk, løk, persille,

hvitvin, cherrytomater.

Allergener: Gluten av hvetemel, melk, egg, fisk, skalldyr

Sesong suppe 109,-

Zuppa di stagione

Carne / Kjøttretter

Stinco di Agnello 289,-

Lammeskank

Stinco di agnello, melanzane, peperoni, funghi, zucchini, vino,

rosmarino, menta, timo, capperi, olive, cipolla

Lammeskank, aubergine, paprika, sopp, squash, vin, rosmarin, mynte,

timian, kappers, oliven, løk.

Allergener: Sopp, Sulfitt

(Kan lages glutenfri)

Saltimbocca alla romana 298,-

Kalv i romansk stil

Vitello, prosciutto crudo, salvia, burro, farina, aglio, vino bianco

Kalv, parmaskinke, salvie, smør, mel, hvitløk, hvitvin.

Allergener: Gluten av hvetemel, melk

(Kan lages glutenfri)

Scaloppine al limone 279,-

Kalv i sitronsau

Vitello, farina, burro, limone, vino bianco

Kalv, mel, smør, sitron, hvitvin.

Allergener: Gluten av hvetemel, melk

(Kan lages glutenfri)

Pollo alla brace 169,-

Grillet kylling

Marinert med erbe, servert med spinaci marinati

Marinert med forskjellige urter. Servert med nypoteter, råmarinert

spinat

Allergener: Melk

Tagliata di filetto con glassa al balsamico 320,-

Biffkjøtt tagliata med balsamicoglasur

Rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini cherry

Rucola, parmesan og cherrytomater

Allergener: Gluten av hvetemel

Involtino di vitello 289,-

Rullert kalvfilet

Prosciutto e scamorza, pomodoro, capperi, olive, cipolla, aglio

Parmaskinke og røkt ost, tomatsaus, oliver, løk, hvitløk

Allergener: Gluten av hvetemel, sulfitt

Pesce del giorno

Dagens fisk

Spør kelner

Tapas

min 2 per. 489,-

Antipasto all'Italiana

min. 2pr. 489,-

Allergener: Melk, ost

Dessert

Pasticceria mignon 109,-

symfoni dessert.

Allergener: Gluten hvetemel, egg, melk, nøtter

Tiramisù 109,-

Allergener: Gluten av hvetemel, egg, melk

Tartufo cioccolato e amarena 119,-

Trøffel sjokolade med hjerte av kirsebær

Allergener: Melk sjokolade is

Sorbetto 109,-

Sorbetis, en skikkelig hjemmelaget opplevelse

Formaggi e mostarda 139,-

Et utvalg av ost med mostarda

Allergener: Melk