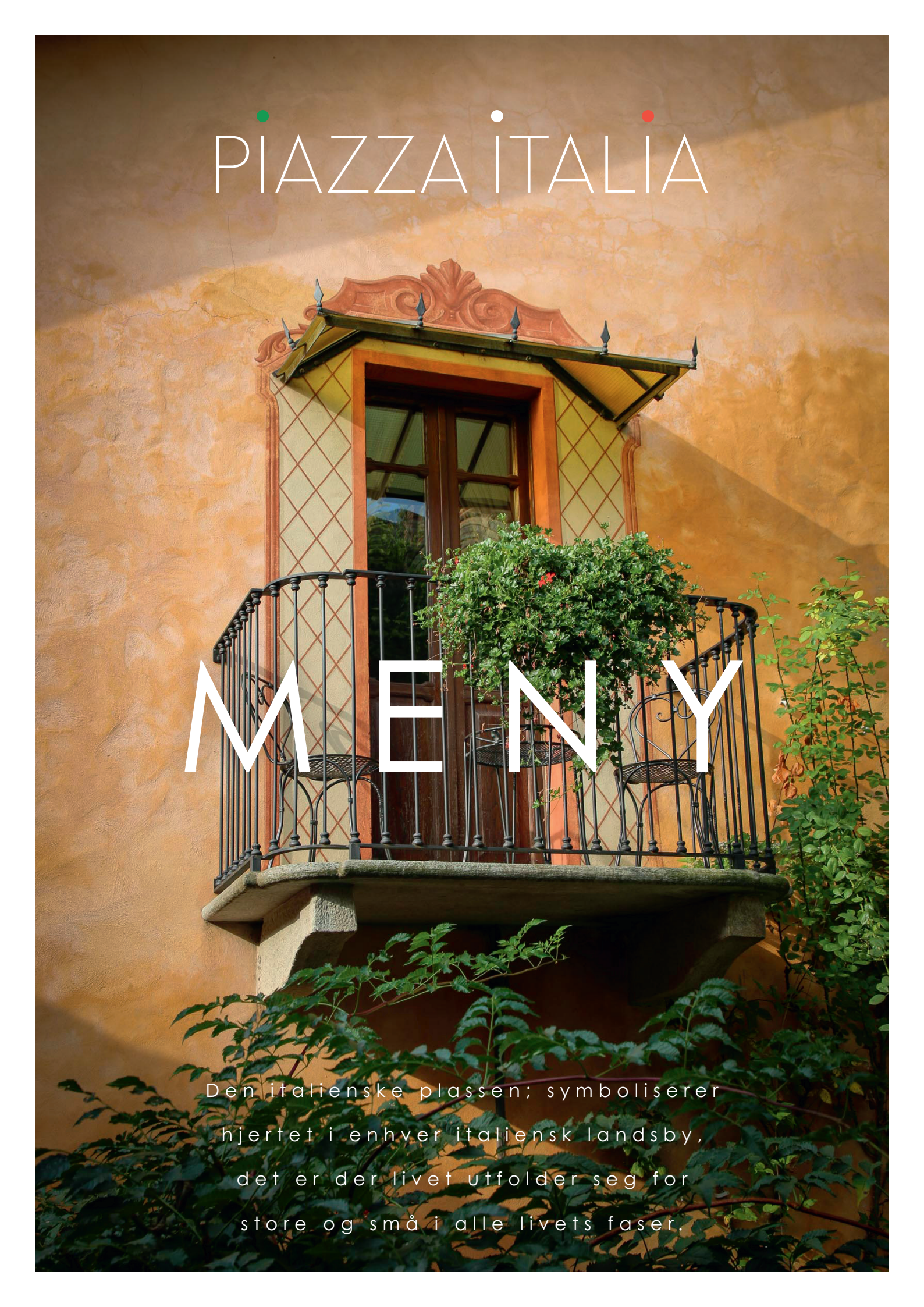




PIAZZA ITALIA

MENY

Den italienske plassen; symboliserer
hjertet i enhver italiensk landsby,
det er der livet utfolder seg for
store og små i alle livets faser.

SNACKS

Ristede mandler (MN)..... kr. 49,- | **Oliven** (S)..... kr. 69,- | **Focaccia og aioli** (HV, S, E) kr. 99,-

ANTIPASTI

Caprese + focaccia kr. 179,-

Klassisk salat fra Capri med basis i det italienske flaggets farger med tomat, bøffelmozzarella og basilikum – enkelt og deilig. (HV, M, S)

Vitello tonnato..... kr. 199,-

En klassisk antipasto fra Lombardia/Piemonte med tynnskåret kalvefilet over ruccolasalat, servert med tunfiskmajones og kapers. (HV, F, S, E)

Salumi & formaggi kr. 229,-

Tradisjonsrik toskansk forrett med spekemat – Parmaskinke, fenikkel- og trøffelsalami fra Serpepe. I tillegg tre oster; parmesan, gorgonzola, peccorino. (HV, M, S, E)

SALATER

Vi lager våre salater med en base av ulike salattyper, marinert rødløk, agurk, oliven, cherrytomater og vinaigrette som vi serverer med vår egen focaccia.

Insalata di Burrata kr. 199,-

Salat med Burrata (mozzarella med ricotta) og en balsamico glaze. (HV, M, S)

Insalata di Parma..... kr. 199,-

Salat med Parmaskinke. (HV, M, S)

Insalata di Tonno..... kr. 199,-

Salat med tunfisk. (HV, M, S, E)

PRIMI

Pastaen lages med italiensk mel (blanding mellom 00-hvetemel og semola durummel) og egg. Alle pastaretter kan også bestilles med glutenfri pasta. Videre i menyen kommer vi med vinanbefaling på glass.

Carbonara kr. 249,-

Klassisk romersk linguine pasta (flat spaghetti) med guanciale (speket svinekjøtt) og saus (eggeplomme, parmesan). (HV, DM, M, F, S, E, Mu, Mo)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S)..... kr. 135,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

Porcini & tartufo (vegetar)..... kr. 249,-

En av våre mest populære pastaretter lager vi med tagliatelle (båndpasta) m/trøffelsaus og sopp m/bl.a. steinsopp. (HV, DM, M, F, S, E, Mu, Mo)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S)..... kr. 135,-

 Casanova de Neri Il Matto – Sangiovese (S)... kr. 160,-

Bolognese kr. 249,-

Klassisk pastarett fra Bologna med pappardelle (bred båndpasta) med ragu (tomatbasert kjøttsaus som for oss betyr langtidsstekt kalve- og svinekjøtt med soffritto tomatsaus). (HV, DM, M, F, S, E, Mu, Mo, SE)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S)..... kr. 140,-

 C. di Campobello – Nero D'avola/Syrah (S) ... kr. 160,-

Gnocchi al "Pesto Piazza" (vegetar) kr. 239,-

Husets gnocchi (pasta med mel og revet potet) lager vi med en vri ved at den stekes ferdig i panne og iblandes selvlaget Piazza pesto (mandler, peccorino og persille). Vi har også et vegansk alternativ med tomatsaus, samt at det er mulig å bestille med smør og salvie istedenfor pesto. (HV, MN, E)

 C. di Campobello – Chardonnay m.m. (S) kr. 135,-

 Col dei Venti – Barbera (S)..... kr. 140,-

VÅRE PIZZAER

Vi bruker kun 00-hvetemel for å lage våre klassiske romerske pizzaer – tynn bunn med ingrediensene i fokus. Olivenoljen er selvfølgelig extra virgin type og bunnene lages med sakte heving over 2-4 dager. Foruten Marinara, serveres alle pizzaer med mozzarellaost. Husk at vi har chiliolje som kan tas på etterpåk om ønskelig. Gi oss beskjed om du heller ønsker alternativ glutenfri bunn.

PIZZA – ROSSA

Tomatsausen til de røde pizzaene er basert på San Marzano tomater.

Margherita (vegetar) kr. 199,-

Den opprinnelige pizzaen fra Napoli med tomatsaus, basilikum og mozzarella (HV, M)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S) kr. 140,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

Marinara (vegansk) kr. 199,-

Nok en napolitansk pizza med kun tomatsaus, oregano, hvitløk og olivenolje (HV)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S) kr. 140,-

 Col dei Venti – Barbera (S) kr. 140,-

Capricciosa kr. 249,-

Opprinnelig romersk «restepizza» med kokt skinke fra Dalia, marinert artisjokk, champignon og oliven (HV, M, S)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S) kr. 135,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

PIZZA – BIANCA

Disse pizzaene har en kremet hvit saus.

Porcini & salami tartufata kr. 259,-

Steinsopp og trøffelsalami fra Serpepe...nam (HV, M, S)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S) kr. 140,-

 Col dei Venti – Barbera (S) kr. 140,-

Pizza Salsiccia kr. 259,-

Salsiccia er en krydret svinepølse fra romersk tid som vi serverer sammen med champignon og cherrytomater (HV, M, S)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S) kr. 135,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

Diavola kr. 249,-

Kanskje en av de mest populære pizzaene med chilisalami (HV, M)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S) kr. 135,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

Diabolica kr. 259,-

Lyst på en mer sinna variant så serverer vi en pizzico pizza med Nduja (sterkt krydret svinepølse) fra Calabria, løk, oliven og ricotta (HV, M, S)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S) kr. 135,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

Piazza Italia kr. 259,-

Vår friske pizza toppet med parmaskinke, parmesan, cherrytomater og rucola med olivenolje (HV, M, S)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S) kr. 140,-

 Col dei Venti – Barbera (S) kr. 140,-

Pancetta & porro kr. 249,-

Pancetta (speket tynnribbe) sammen med mild purre gir en delikat pizza (HV, M)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S) kr. 135,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

Due formaggi kr. 229,-

Istedenfor den klassiske quattro (4) formaggi byr vi på 2 intense smaker med Gorgonzola og Peccorino. Denne serveres med honningglaserte valnøtter og fikenkompott eller fersk fiken avhengig av sesong. (HV, M, VN, S)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S) kr. 140,-

 Col dei Venti – Barbera (S) kr. 140,-

SECONDI

Alle retter serveres med vår deilige potetpuré.

Due Salsiccie kr. 289,-

Krydret svinepølse er bare digg og kommer i 2 utgaver med grillede grønnsaker og olivenolje. (S)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S) kr. 140,-

 Casanova de Neri Il Matto – Sangiovese (S)... kr. 160,-

Verdure Grigliate (vegetar/vegan) kr. 269,-

Grillede marinerte grønnsaker – Portobellosopp, løk, artisjokk og cherrytomat. (S)

 Pietro Rinaldi – Arneis (S) kr. 140,-

 Col dei Venti – Barbera (S)..... kr. 140,-

DOLCI

Torta di giorno (hjemmelaget kake) kr. 89,-

Sjekk med servitør om noen har bakt kake i dag og helt sikkert med allergener som hvetemel/ulike melsorter, melk, nøtter, egg – servitør vil informere.

Affogato kr. 99,-

Vi «drukner» en kule vanilje gelato i en espresso kaffe (M)

Tiramisu kr. 139,-

Jan Stefans variant med Amaretto (HV, M, MN, S, E)

ØL

Birra Moretti (HV), på fat 0,4 l kr. 109,-

Peroni Nastro Azzuro (HV), flaske 0,33 l kr. 99,-

Peroni Nastro Azzuro (HV), fl. 0,33 l (glutenfri) kr. 99,-

Peroni Nastro Azzuro 0 (HV),
flaske 0,3 l (alkoholfri) kr. 69,-

VIN OG SPRIT (Se også separat vinkart.)

Husets hvite (S), ¼ liter ... kr. 185,- ½ liter ... kr. 350,-

Husets røde (S), ¼ liter ... kr. 185,- ½ liter ... kr. 350,-

ALLERGENER

HV: Hvetemel, DM: Durum mel, M: Melk, VN: Valnøtter, MN: Mandler, F: Fisk, S: Sulfit, E: Egg, Mu: Sennep, Mo: Skalldyr, PN: Pistasj nøtter, SE: Selleri, HN: Hasselnøtter

Saltimbocca kr. 339,-

Sannsynligvis romersk rett og direkte oversatt betyr det – hopp i munnen 😊. Kalvesnitzel med Parmaskinke og salvie trukket i hvitvin og smør. (HV, M, S)

 Villa Vescovile – Chardonnay (S)..... kr. 135,-

 Sasso di Sole Orcia – Sangiovese (S) kr. 135,-

Bistecca..... kr. 399,-

En saftig oksefilet med grillede, marinerte grønnsaker. (M, S, Mu)

 Christo di Campobello – Nero D'avola/Syrah (S)kr.160,-

 Sasso di Sole – Brunello/Sangiovese (S)kr. 199,-

Pizza Golosakr. 119,-

Pizza bianca med nutella med hilsen fra Nicolai! (HV, M, HN)

Piatto di formaggi kr. 189,-

Et utvalg av oster: Gorgonzola, parmesan og peccorino med fikenkompott, kjeks & honning (HV, M, S)

Gelati/sorbetti (pr. kule) kr 55,-

Håndlaget italiensk is, levert fra Gioia på Frogner. Hør med servitør om tilgjengelige smaker, men normalt har vi sjokolade, vanilje, pistasj og sitronsorbet. (M, PN)

MINERALVANN

San Pellegrino, med kullsyre, 0,5 l kr. 69,-

San Pellegrino – Aranciata Rossa, 0,2 l kr. 49,-

San Pellegrino – Limonata, 0,2 l kr. 49,-

Coca Cola, 0,33 l kr. 49,-

Coca Cola Zero, 0,33 l kr. 49,-

KAFFE

Prøv våre gode Illy kaffe hvor vi lager alle varianter.

Priser fra 40,- til 50,- avhengig av enkel/dobbel espresso og med/uten melk.