

• MENU •

SNACKS

PANE ALL'AGLIO

Hvitløksbrød
/ Garlic bread

(1A)

85

OLIVE VERDI DI
CASTELVETRANO

95

• BAMBINI •

PASTA BOLOGNESE

(1A, 3, 7, 9)

145

PIZZA MARGHERITA

(1A, 7)

145

ANTIPASTI

CAPRI FOCACCIA PIZZA

cherrytomater - mozzarella
- basilikum pesto - oregano
/ cherry tomato - mozzarella
- basil pesto - oregano

(1A, 7, 8H, 8J)

155

PARMA HAM

Parmaskinke - hvitløksbrød - olivenolje
/ Parma ham - garlic bread - olive oil

(1A)

155

PIEMONTESE

Grillet Tomino ost med bacon - salat mix
- karamelliserte valnøtter - sursøt saus
- fikensyltetøy - grissini
/ Tomino cheese grilled with crispy bacon - mix salad
- caramelized walnuts - sweet and sour sauce
- fig jam and grissini

(1A, 6, 7, 8C, 10, 11, 13)

195

ROMA BRUSCHETTA

stekt svinekjøtt - røkt ost
- ristede poteter - pecorino ost
/ Roasted pork - smoked cheese
- roasted potatoes - pecorino cheese

(1A, 3, 7)

195

AFFETTATO MISTO*

Parmaskinke - ventricina - fenikkelsalami
- pecorino stagionato med trøffel - Grana padano
- olive di Castelvetrano - hvitløksbrød
/ Parma ham - ventricina - fennel salami
- Pecorino stagionato with truffle - Grana padano -
olive di Castelvetrano - garlic bread

(1A, 3, 7)

245

BIG LUCA*

SHARING (MIN. 2 PEOPLE TO SHARE)
Affettato misto - Roma Bruschetta - bruschetta
med cherrytomat, oregano og hvitløk
- olive di Castelvetrano - hvitløksbrød
/ Affettato misto - Roma bruschetta - bruschetta with
cherry tomato, oregano and garlic
- olive di Castelvetrano - garlic bread

(1A, 3, 7)

565

PASTA AND RISOTTO

PAPPARDELLE BOLOGNESE

Kjøttdeig - løk - gulrot - hvitløk - selleri
- tomat saus - olivenolje - Grana padano
/ minced meat - onions - carrots - garlic - celery
- tomato sauce - olives oil - Grana padano

(1A, 3, 7, 9)

255

PACCHERI WITH BEEF STEW

Løk - hvitløk - gulrot - pecorino ostesaus
- smør - basilikum - olivenolje
/ onion - garlic - carrots - pecorino cheese sauce
- butter - basil - olive oil

(1A, 3, 6, 7, 9)

265

TOSCANO*

Risotto med steinsopp - løk - smør
- Grana padano - olivenolje - trøffel hasselnøtter
/ Risotto with porcini mushrooms - onion - butter
- Grana padano - olive oil - truffle - hazelnuts

(3, 7, 8B, 9, 12)

335

SORRENTO

Gnocci alla Sorretina med tomat saus - røkt ost
- mozzarella - basilikum - olivenolje - Grana padano
/ Gnocchi alla sorretina with tomato sauce smoked che-
ese - mozzarella cheese - basil - olive oil - Grana padano

(1A, 3, 7, 10)

255

MAREMMA*

Agnolotti av ricotta og spinat - smørsaus
- salvie - Grana padano og kjøttsaus
/ Agnolotti of ricotta cheese and spinach - butter sauce
- sage - Grana padano - beef sauce

(1A, 3, 6, 7, 9)

275

LIGURE*

Risotto med reker - olivenolje - smør
- sitronskall - Grana padano
/ Risotto with shrimp - olive oil - butter
- lemon zest - Grana padano

(2, 3, 7, 12)

335

* Not included in halfboard menu

1. GLUTEN: A-HVETE B-RUG C-BYGG D-HAVRE E-EMMER F-SPELT G-KHORSAN / GLUTEN: A-WHEAT B-RYE C-BARLEY D-OATS E-EMMER F-SPELT G-KHORSAN

2. SKALLDYR / SHELLFISH 3. EGG / EGG 4. FISK / FISH 5. PEANØTTER / PEANUTS 6. SOYABØNNER / SOY BEANS 7. MELK-LAKTOSE / MILK-LACTOSE

8. NØTTER: A- MANDLER B - HASSELNØTTER C- VALNØTTER D - PEKANNØTTER E - PISTASJ F - PARANØTTER G - MACADAMIEN H - CASHEW I-MUSKAT J - PINJEKJERNER /

NUTS: A- ALMONDS B - HAZELNUTS C- WALNUTS D - PECANS E - PISTACHIO F - BRAZIL NUTS G - MACADAMIEN H - CASHEW I-NUTMEG J - PINE NUT

9. SELLERI / CELERY 10. SENNEP / MUSTARD 11. SESAM / SESAME 12. SVOVELDIOKSID - SULFITT / SULFUR OXIDE- SULPHITE 13. LUPIN /LUPINE 14. BLØTDYR / MOLLUSKS

