

Proseccheria

ANTIPASTI Forretter

CARPACCIO DI MANZO	165,-
Klassisk carpaccio av okse (E)	
SALMONE MARINATO	115,-
Marinert laks med appelsin saus, grovt salt og sukker (C,)	
SFORNATO DI ZUCCA	115,-
Souffle med gresskar ,egg ,parmesan og kremfløte Peanutter saus(E,J-PEANUTTER,I,K)	
IMPEPATA DI COZZE ALLA NORMANNA	159,-
Blåskjell med fløte saus, hvitløk ,chille,persille, (B,E, K)	
POLPETTINE DI MANZO IN SALSA PICCANTE	97,-
Hvitløk og rosmarin kjøttboller i pikant saus (A,E,I)	
MEDAGLIONI DI PARMIGIANA DI MELANZANE	127,-
Grillet auberginer med tomatsaus, parmesan ,hvitløk(E)	
SALUMI VARI	177,-
Et utvalg av italienske pålegg. (VALNØTTER,A)	
FORMAGGI PREGIAT	3. ostetype 165,-
Noen av de beste italienske oster. (E,A,VALNØTTER)	

PASTA E RISOTTI

PASTA OG RISRETTER

TORTELLONI SALVIA E BURRO	197,-
Fylt med ricotta ost og spinat i smør og salvie. (A, E, I,L,K)	
ANBEFALT VIN:BARBERA DI ALBA,CHIANTI	
LINGUINE ALLA CARBONARA	187,-
Guanciale,egg,chilli,hvitløk,persille(I,A)	
ANBEFALTVIN:CHARDONNAY ,RIPASSO	
TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E PEPERONCINO	215,-
Båndspaghetti med sandskjell, hvitløk, persille og chili, sherry tomat (A, B, K,L)	
ANBEFALTVIN:VERDICCHIO	
RAVIOLI DI PORCINI CON PANNA E ASPARAGI	197,-
Fylt med steinsopp i en kremet saus med speck-skinke og asparges,hvitløk (A, E, I, K,L)	
ANBEFALTVIN:PRIMITIVO,BRUNELLO,BAROLO	
TAGLIOLINI VONGOLE GAMBERI E PESTO DI ZUCCHINE	215,-
Tagliolini med sandskjell ,squash,parmesan ,chilli, Cherrytomater, valnøtter(J-VALNØTTER,A,C,K)	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	225,-
Med skalldyr,sherry tomat ,hvitløk,chilli (A, B, C, K,L)	
ANBEFALTVIN:VERDICCHIO,CHARDONNAY	

PASTA E RISOTTI PASTA OG RISRETTER

RIGATONI FANTASIA 197,-

Store pastarør med kylling, bacon, sopp,
hvitløk i tomatsaus.chilli

(A, K)

ANBEFALTVIN:RIPASSO,CHIANTI RISERVA,BARBERA DI ASTI

RIGATONI ALLA GIGI 225,-

Store pastarør med ruccula, scampi
tomat, pecorino ost, hvitløk, chili

(A, B, K,E,)

ANBEFALTVIN:PINOT GRIGIO,VERDICCHIO

LINGUINE ALLA AMATRICIANA 197,-

Guanciale,ferskchilli ,hvitløk ,pecorino,tomato saus

(A,E,K)

ANBEFALTVIN:ROSSO DI MONTELCINO 2014

SECONDI DI CARNE KJØTTRETT

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI
PARMIGIANO

Entrecote skive 220gr ,ruccula ,permesan scaglie
(E,K)

297,-

SECONDI DI PESCE FISKERETT

FILETTO DI ORATA AL LIMONE

Ovn bakt Dorade fillet ca.300gr ,hvitvinsaus, sitron,
hvitløk,svart pepper, cherrytomat, persille

(C)

287,-

DESSERT

TORTINO AL CUORE CALDO 125,-

DI CIOCCOLATO(NYTT)

Kokkens hjemmelagde sjokoladefondant
80% mørkesjokolade (A,E;I,K)

TIRAMISU ALLA NOCCIOLA 125,-

Proseccherias tiramisu med nøttesmak

(A, E, I, NØTTER)

PANNACOTTA DEL BOSCO 125,-

Vår hjemmelaget blåbær, bringebær pannacotta.

(E,MANDLER)