



MENY

GLUTENFRITT

ANTIPASTI

CAPRESE

Ferske cherrytomater, basilikum og rucola.

CARPACCIO

Tynt skivet oksefilet med fersk sopp, vår hjemmelagde Ciprinisau, rucola og Grana Padano.

CESARE

VENNLIGST BESTILL UTEN KRUTONGER

Romansalat, hjemmelagde krutonger og Grana Padano som smaker best med vår hjemmelagde Cæsardressing.

MISTA DELLA CASA

En mix av bladsalat, cherrytomater, gulrøtter, zucchini, rødløk, sopp, vårløk, agurk, paprika og Grana Padano.

MISTA PICCOLA

En mix av bladsalat, cherrytomater og gulrøtter.

TOMATO SOUP

VENNLIGST BESTILL UTEN KRUTONGER

Suppe laget av solmodne tomater og toppet med aromatisk basilikum.

INSALATE

GREEK

En mix av bladsalat med aromatisk Feta, agurk, cherrytomater. Kapers, rødløk og Kalamataoliven som elsker Niçoisedressing.

NIÇOISE

En mix av bladsalat, tunfisk, Kalamataoliven, rødløk, grønne bønner, poteter, kapers, ansjos og et kokt egg. Smaker best med vår hjemmelagde Niçoisedressing.

CRUDO

Frisk blandet salat med bladsalat og rucola. Vi tilsetter gorgonzola og vår hjemmelagde dressing med honning og balsamico. Vi toppe med friske jordbær, ristede valnøtter og prosciutto crudo.

RISOTTO

CREMA DI FUNGHI

Kremet risotto med fersk sopp, løk, fløte, hvitvin, Grana Padano og persille.

POLLO AL LIMONE

Kremet risotto med kylling, sukkererter, timian og hvitløk. En saus av fløte, buljong og Grana Padano.

SCAMPI

Scampi, vårløk, gulrøtter, cherrytomater, rosmarin, hvitvin og vår hjemmelagde tomat saus.

DOLCI

PANNA COTTA

Vaniljepannacotta med jordbærsaus. Hjemmelaget såklart.

CREMA DI FRAGOLA

Hjemmelaget mascarponekrem med ferske jordbær

PASTICCINI

Hjemmebakte italienske småkaker.

CHOKLADTRYFFEL

En liten godbit for sjokoladeelskeren.



MENY GRAVID

ANTIPASTI

BRUSCHETTA

Ovnsbakt ciabatta med tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje, ekstra virgin.

CAPRESE

Ferske cherrytomater, basilikum og rucola.

TOMATO SOUP

VENNLIGST BESTILL UTEN KRUTONGER

Suppe laget av solmodne tomater og toppet med aromatisk basilikum.

INSALATE

MISTA DELLA CASA

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

En mix av bladsalat, cherrytomater, gulrøtter, zucchini, rødløk, sopp, vårløk, agurk, paprika og Grana Padano.

MISTA PICCOLA

En mix av bladsalat, cherrytomater og gulrøtter.

GREEK

VENNLIGST BESTILL MED EN ANNEN DRESSING

En mix av bladsalat med aromatisk Feta, agurk, cherrytomater. Kapers, rødløk og Kalamataoliven som elsker Niçoisedressing.

NIÇOISE

VENNLIGST BESTILL MED EN ANNEN

DRESSING OG VELSTEKT TUNFISK

En mix av bladsalat, tunfisk, Kalamataoliven, rødløk, grønne bønner, poteter, kapers, ansjos og et kokt egg. Smaker best med vår hjemmelagde Niçoisedressing.

CRUDO

Frisk blandet salat med bladsalat og rucola. Vi tilsetter gorgonzola og vår hjemmelagde dressing med honning og balsamico. Vi topper med friske jordbær, ristede valnøtter og prosciutto crudo.

PASTA

VENNLIGST BESTILL ALL PASTA UTEN GRANA PADANO

AGLIO E OLIO

Fersk hvitløk i olivenolje med chili og hakket persille.

ALL'ARRABBIATA

Sterk hjemmelaget tomat saus.

POMODORO

Hjemmelaget tomat saus.

RAVIOLI CON RICOTTA SPINACI

Hjemmelaget ricotta og spinatravioli med vårløk i en lett tomat saus.

RATATOULLIE

Klassiske middelhavsgrønnsaker i vår hjemmelagde tomat saus.

POLLO PICCANTE

Kyllingfilet i en hjemmelagde smaksrik appelsin og chilisauz med pak choi og paprika.

CARBONARA

Bacon og løk i en fløtesaus med eggeplomme, Grana Padano og persille.

ESTIVA

Kyllingfilet med halvtørkede tomater i en lett saus med ingefær sammen med rucola og mynte.



MENY GRAVID

PIZZA

MARGHERITA

Hjemmelaget tomatsaus og rikelig med mozzarella.

GORGONZOLA

Smakfull gorgonzola og mozzarella, toppes med acaciahonning som har et hint av vanilje og rosmarin.

VERDURE

Hjemmelagde grillede grønnsaker og fersk sopp med tomatsaus og mozzarella.

BRUSCHETTA

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

Tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje med rucola, Grana Padano med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella

CHÉVRE CON FICHI

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

En basis av olivenolje og mozzarella med chevré, ferske fiken, krydret rucola, ristede valnøtter, sitron og honning.

DELL'ALPE

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

Gorgonzola, Grana Padano, røkt Scamorzaost, halvtørkede tomater, ferske fiken, rucola og mozzarella.

QUATTRO STAGIONI

Prosciutto cotto, fersk sopp, artisjokk og Kalamatioliven med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

TROPICALE

Prosciutto cotto og fersk ananas med tomatsaus og mozzarella.

DOLCI

DEATH BY CHOCOLATE

Vår hjemmelagde sjokoladecake.

PASTICCINI

Hjemmebakte italienske småkaker.

CHOKLADTRYFFEL

En liten godbit for sjokoladeelskeren.

CREMA DI FRAGOLA

Hjemmelaget mascarponekrem med ferske jordbær.

PANNA COTTA

Vaniljepannacotta med jordbærsaus. Hjemmelaget såklart.



MENY

LAKTOSEFRITT

ANTIPASTI

BRUSCHETTA

Ovnsbakt ciabatta med tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje, ekstra virgin.

CARPACCIO

Tynt skivet oksefilet med fersk sopp, vår hjemmelagde Ciprinisaus, rucola og Grana Padano.

MISTA DELLA CASA

En mix av bladsalat, cherrytomater, gulrøtter, zucchini, rødløk, sopp, vårløk, agurk, paprika og Grana Padano.

CESARE

VENNLIGST BESTILL UTEN KRUTONGER

Romansalat, hjemmelagde krutonger og Grana Padano som smaker best med vår hjemmelagde Cæsardressing.

MISTA PICCOLA

En mix av bladsalat, cherrytomater og gulrøtter.

PIATTO ANTIPASTI

VENNLIGST BESTILL UTEN MOZZARELLA

Vår speketallerken med bøffelmozzarella, litt pesto, prosciutto crudo, Salame Milano, halvtørkede tomater, svarte og grønne oliven samt en nygrillet bruschetta.

TOMATO SOUP

VENNLIGST BESTILL UTEN KRUTONGER

Suppe laget av solmodne tomater og toppet med aromatisk basilikum.

INSALATE

GREEK

VENNLIGST BESTILL UTEN FETA

En mix av bladsalat med aromatisk Feta, agurk, cherrytomater. Kapers, rødløk og Kalamataoliven som elsker Niçoisedressing.

NIÇOISE

En mix av bladsalat, tunfisk, Kalamataoliven, rødløk, grønne bønner, poteter, kapers, ansjos og et kokt egg. Smaker best med vår hjemmelagde Niçoisedressing.

CRUDO

VENNLIGST BESTILL UTEN GORGONZOLA

Frisk blandet salat med bladsalat og rucola. Vi tilsetter gorgonzola og vår hjemmelagde dressing med honning og balsamico. Vi topper med friske jordbær, ristede valnøtter og prosciutto crudo.

DOLCI

PASTICCINI

Hjemmebakte italienske småkaker.



MENY

LAKTOSEFRITT

PASTA & RISOTTO

AGLIO E OLIO

Fersk hvitløk i olivenolje med chili og hakket persille.

ALL'ARRABBIATA

Sterk hjemmelaget tomatsaus.

POMODORO

Hjemmelaget tomatsaus.

PESTO BASILICO

Vår hjemmelagde pesto med basilikum, pinjekjerner og Grana Padano.

PESTO ROSSO

VENNLIGST BESTILL UTEN RICOTTA

Ferske cherrytomater, ricotta og ristede pinjekjerner med vår hjemmelagde tomatpesto.

SCAMPI

En av våre favoritter. Scampi med gulrøtter, cherrytomater og vårløk i vår herlige tomatsaus som toppes med hvitvin og sitron.

RISOTTO SCAMPI

Scampi, vårløk, gulrøtter, cherrytomater, rosmarin, hvitvin og vår hjemmelagde tomatsaus.

RAVIOLI CON CARNE

Hjemmelaget ravioli med bolognesefyll og vårløk i en lett tomatsaus.

RATATOULLIE

Klassiske middelhavsgrønnsaker i vår hjemmelagde tomatsaus.

POLLO PICCANTE

Kyllingfilet i en hjemmelagde smaksrik appelsin og chilisaus med pak choi og paprika.

ESTIVA

Kyllingfilet med halvtørkede tomater i en lett saus med ingefær sammen med rucola og mynte.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA

Oksefilet og ferske grønnsaker med rødvin og fløte.

SALSICCIA CON FICHI

Oksefilet og ferske grønnsaker med rødvin og fløte.

BOLOGNESE

VENNLIGST BESTILL UTEN SMØR

Italiensk nøtte og fleskeragu med løk, selleri, gulrøtter og vår hjemmelagde tomatsaus.

PIZZA

VENNLIGST BESTILL UTEN MOZZARELLA

MARGHERITA

Hjemmelaget tomatsaus og rikelig med mozzarella.

SALAMI

Salame Milano med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

CALZONE

Krydret salsiccia, prosciutto cotto og fersk sopp med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

TOSCANA

Krydret salsiccia, Kalamataoliven og ferske urter med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

PROSCIUTTO FUNGHI

Prosciutto cotto og fersk sopp med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

TROPICALE

Prosciutto cotto og fersk sopp med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

QUATTRO STAGIONI

Prosciutto cotto, fersk sopp, artisjokk og Kalamatioliven med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

CRUDO

Prosciutto crudo og Grana Padano med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

DIABOLO

Krydret salsiccia, fersk paprika og rødlok med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

SCAMPI E RUCOLA

Scampi, rucola og Kalamatioliven med vår hjemmelagde tomatsaus.

VERDURE

Hjemmelagde grillede grønnsaker og fersk sopp med tomatsaus og mozzarella.

BRUSCHETTA

Tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje med rucola, Grana Padano med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

VAPIANO®



MENY

MELKEPROTEINFRI

ANTIPASTI

BRUSCHETTA

OVNSBAKT CIABATTA MED TOMATER MARINERT I HVITLØK, BASILIKUM OG OLIVENOLJE, EKSTRA VIRGIN.

CARPACCIO

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

TYNT SKIVET OKSEFILET MED FERSK SOPP, VÅR HJEMMELAGDE CIPRINISAUS, RUCOLA OG GRANA PADANO.

PIATTO ANTIPASTI

VENNLIGST BESTILL UTEN MOZARELLA

VÅR SPEKETALLERKEN MED BØFFELMOZARELLA, LITT PESTO, PROSCIUTTO CRUDO, SALAME MILANO, HALVTØRKEDE TOMATER, SVARTE OG GRØNNE OLIVEN SAMT EN NYGRILLET BRUSCHETTA.

TOMATO SOUP

VENNLIGST BESTILL UTEN KRUTONGER OG GRANA PADANO

SUPPE LAGET AV SOLMODNE TOMATER OG TOPPET MED AROMATISK BASILIKUM.

INSALATE

MISTA DELLA CASA

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

EN MIX AV BLADSLAT, CHERRYTOMATER, GULRØTTER, ZUCCHINI, RØDLØK, SOPP, VÅRLØK, AGURK, PAPRIKA OG GRANA PADANO.

MISTA PICCOLA

EN MIX AV BLADSLAT, CHERRYTOMATER OG GULRØTTER.

GREEK

VENNLIGST BESTILL UTEN FETA

EN MIX AV BLADSLAT MED AROMATISK FETA, AGURK, CHERRYTOMATER. KAPERS, RØDLØK OG KALAMATAOLIVEN SOM ELSKER NIÇOISEDRESSING.

NIÇOISE

EN MIX AV BLADSLAT, TUNFISK, KALAMATAOLIVEN, RØDLØK, GRØNNE BØNNER, POTETER, KAPERS, ANSJOS OG ET KOKT EGG. SMAKER BEST MED VÅR HJEMMELAGDE NIÇOISEDRESSING.

CRUDO

VENNLIGST BESTILL UTEN GORGONZOLA

FRISK BLANDET SALAT MED BLADSLAT OG RUCOLA. VI TILSETTER GORGONZOLA OG VÅR HJEMMELAGDE DRESSING MED HONNING OG BALSAMICO. VI TOPPER MED FRISKE JORDBÆR, RISTEDE VALNØTTER OG PROSCIUTTO CRUDO.

PASTA & RISOTTO

VENNLIGST BESTILL ALL PASTA UTEN GRANA PADANO

AGLIO E OLIO

FERSK HVITLØK I OLIVENOLJE MED HILI OG HAKKET PERSILLE.

ALL'ARRABBIATA

STARK HEMGJORD TOMATSÅS.

POMODORO

HJEMMELAGET TOMATSÅS.

SCAMPI

EN AV VÅRE FAVORITTER. SCAMPI MED GULRØTTER, CHERRYTOMATER OG VÅRLØK I VÅR HERLIGE TOMATSÅS SOM TOPPES MED HVITVIN OG SITRON.

RISOTTO SCAMPI

SCAMPI, VÅRLØK, GULRØTTER, CHERRYTOMATER, ROSMARIN, HVITVIN OG VÅR HJEMMELAGDE TOMATSÅS.

RAVIOLI CON CARNE

HJEMMELAGET RAVIOLI MED BOLOGNESEFYLL OG VÅRLØK I EN LETT TOMATSÅS.

RATATOULLIE

KLASSISKE MIDDELHAVSGRØNNSAKER I VÅR HJEMMELAGDE TOMATSÅS.

POLLO PICCANTE

KYLLINGFILET I EN HJEMMELAGDE SMAKSRIK APPELSIN OG CHILISAUS MED PAK CHOI OG PAPRIKA.

ESTIVA

KYLLINGFILET MED HALVTØRKEDE TOMATER I EN LETT SAUS MED INGEFÆR SAMMEN MED RUCOLA OG MYNTE.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA

OKSEFILET MED FERSCHE GRØNNSAKER OG SOPP, HVITVIN OG RUCOLA.

BOLOGNESE

VENNLIGST BESTILL UTEN SMØR

ITALIENSKE NØTTE OG FLESKERAGU MED LØK, SELLERI, GULRØTTER OG VÅR HJEMMELAGDE TOMATSÅS.

SALSICCIA CON FICHI

SPRØSTEKT OG STERK SALSICCIA MED LØK, FERSCHE FIKEN, ROSMARIN OG VÅR HJEMMELAGDE TOMATSÅS.

VAPIANO®



MENY

MELKEPROTEINFRI

PIZZA

VENNLIGST BESTILL UTEN MOZZARELLA

MARGHERITA

Hjemmelaget tomatsaus og rikelig med mozzarella.

SALAMI

Salame Milano med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

CALZONE

Krydret salsiccia, prosciutto cotto og fersk sopp med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

PROSCIUTTO FUNGHI

Prosciutto cotto og fersk sopp med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

TROPICALE

Prosciutto cotto og fersk ananas med tomatsaus og mozzarella.

QUATTRO STAGIONI

Prosciutto cotto, fersk sopp, artisjokk og Kalamatioliven med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

DIABOLO

Krydret salsiccia, fersk paprika og rødløk med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

SCAMPI E RUCOLA

Scampi, rucola og Kalamatioliven med vår hjemmelagde tomatsaus.

VERDURE

Hjemmelagde grillede grønnsaker og fersk sopp med tomatsaus og mozzarella.

DOLCI

PASTICCINI

Hjemmebakte italienske småkaker.

VAPIANO®



MENY VEGANSK

ANTIPASTI & ZUPPE

BRUSCHETTA

Ovnsbakt ciabatta med tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje, ekstra virgin.

TOMATO SOUP

VENNLIGST BESTILL UTEN KRUTONGER OG GRANA PADANO

Suppe laget av solmodne tomater og toppet med aromatisk basilikum.

INSALATE

MISTA PICCOLA

En mix av bladsalat, cherrytomater og gulrøtter.

MISTA DELLA CASA

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

En mix av bladsalat, cherrytomater, gulrøtter, zucchini, rødløk, sopp, vårløk, agurk, paprika og Grana Padano.

NIÇOISE

VENNLIGST BESTILL UTEN TUNFISK, ANSJOS OG EGG

En mix av bladsalat, tunfisk, Kalamataoliven, rødløk, grønne bønner, poteter, kapers, ansjos og et kjøtt egg. Smaker best med vår hjemmelagde Niçoisedressing.

CRUDO

VENNLIGST BESTILL UTEN GORGONZOLA

Frisk blandet salat med bladsalat og rucola. Vi tilsetter gorgonzola og vår hjemmelagde dressing med honning og balsamico. Vi topper med friske jordbær, valnøtter og prosciutto crudo.

PASTA

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO

AGLIO E OLIO MED SPAGHETTI

Fersk hvitløk i olivenolje med chili og hakket persille.

ALL'ARRABBIATA MED PENNE

Sterk hjemmelaget tomat saus.

RATATOULLIE MED PENNE

Klassiske middelhavsgrønnsaker i vår hjemmelagde tomat saus.

POMODORO MED SPAGHETTI

Hjemmelaget tomat saus.

ESTIVA MED CONCHIGLIE

VENNLIGST BESTILL UTEN KYLLING

Kylling med halvtørkede tomater i en lett saus med ingefær sammen med rucola og mynte.

POLLO PICCANTE MED PAPPARDELLE

VENNLIGST BESTILL UTEN KYLLING

Kylling i en hjemmelagde smaksrik appelsin og chilisauz med pak choi og paprika.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA MED CAMPANELLE

VENNLIGST BESTILL UTEN OKSEFILET

Øksefilet med ferske grønnsaker og sopp, hvitvin¹ og rucola.

PIZZA

VENNLIGST BESTILL UTEN GRANA PADANO OG MOZARELLA

VERDURE

Hjemmelagde grillete grønnsaker og fersk sopp med tomat saus og mozzarella.

BRUSCHETTA

Tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje med rucola, Grana Padano med hjemmelaget tomat saus og mozzarella.

DOLCI

PASTICCINI

Hjemmebakte italienske småkaker.

VENNLIGST BESTILL MANDELKAKENE.

HASSELNØTTKAKENE INNEHOLDER EGG

VAPIANO®

WWW.VAPIANO.COM



MENY

VEGETARIANSK

ANTIPASTI

BRUSCHETTA

Ovnsbakt ciabatta med tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje, ekstra virgin.

CAPRESE

Ferske cherrytomater, basilikum og rucola.

TOMATO SOUP

Suppe laget av solmodne tomater og toppet med aromatisk basilikum.

INSALATE

MISTA DELLA CASA

En mix av bladsalat, cherrytomater, gulrøtter, zucchini, rødløk, sopp, vårløk, agurk, paprika og Grana Padano.

MISTA PICCOLA

En mix av bladsalat, cherrytomater og gulrøtter.

GREEK

En mix av bladsalat med aromatisk Feta, agurk, cherrytomater. Kapers, rødløk og Kalamataoliven som elsker Niçoisedressing.

NIÇOISE

VENNLIGST BESTILL UTEN TUNFISK OG ANSJOS

En mix av bladsalat, tunfisk, Kalamataoliven, rødløk, grønne bønner, poteter, kapers, ansjos og et kokt egg. Smaker best med vår hjemmelagde Niçoisedressing.

CRUDO

VENNLIGST BESTILL UTEN PROSCIUTTO CRUDO

Frisk blandet salat med bladsalat og rucola. Vi tilsetter gorgonzola og vår hjemmelagde dressing med honning og balsamico. Vi topper med friske jordbær, ristede valnøtter og prosciutto crudo.

PASTA & RISOTTO

AGLIO E OLIO

Fersk hvitløk i olivenolje med chili og hakket persille.

ALL'ARRABBIATA

Sterk hjemmelaget tomat saus.

POMODORO

Hjemmelaget tomat saus.

PESTO BASILICO

Vår hjemmelagde pesto med basilikum, pinjekjerner og Grana Padano.

PESTO ROSSO

Ferske cherrytomater, ricotta og ristede pinjekjerner med vår hjemmelagde tomatpesto.

CREMA DI FUNGHI

Fersk sopp og østerssopp blandes med hvitvin og fløte som toppes med persille.

RISOTTO CREMA DI FUNGHI

Kremet risotto med fersk sopp, løk, fløte, hvitvin, Grana Padano og persille

RAVIOLI CON RICOTTA SPINACI

Hjemmelaget ricotta og spinat ravioli med vårløk i en lett tomat saus.

RATATOULLIE

Klassiske middelhavsgrønnsaker i vår hjemmelagde tomat saus.

POLLO PICCANTE

VENNLIGST BESTILL UTEN KYLLINGFILET

Kyllingfilet i en hjemmelagde smaksrik appelsin og chilisauz med pak choi og paprika.

ESTIVA

VENNLIGST BESTILL UTEN KYLLING

Kylling med halvtørkede tomater i en lett saus med ingefær sammen med rucola og mynte.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA

VENNLIGST BESTILL UTEN OKSEFILET

Øksefilet med ferske grønnsaker og sopp, hvitvin og rucola.



MENY

VEGETARIANSK

PIZZA

MARGHERITA

Hjemmelaget tomatsaus og rikelig med mozzarella.

GORGONZOLA

Smakfull gorgonzola og mozzarella, toppes med acaciahonning som har et hint av vanilje og rosmarin.

PESTO CON SPINACI

Fersk spinat, tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje, hjemmelaget pestosaus og mozzarella

VERDURE

Hjemmelagde grillede grønnsaker og fersk sopp med tomatsaus og mozzarella.

BRUSCHETTA

Tomater marinert i hvitløk, basilikum og olivenolje med rucola, Grana Padano med hjemmelaget tomatsaus og mozzarella.

PERLA

VENNLIGST BESTILL UTEN PROSCIUTTO CRUDO

Vår skjellformede pizzaperle, fylt med bøffelmozzarella, krydret rucola, cherrytomater og prosciutto crudo.

CHÉVRE CON FICHI

En basis av olivenolje og mozzarella med chevré, ferske fiken, krydret rucola, ristede valnøtter, sitron og honning.

DELLÁLPE

Gorgonzola, Grana Padano, røkt Scamorzaost, halvtørkede tomater, ferske fiken, rucola og mozzarella.

FILETTO DI MANZO TRE FORMAGGIO

VENNLIGST BESTILL UTEN OKSEFILET

Øksefilet, spinat, halvtørkede tomater, ricotta og Grana Padano.

DOLCI

CHOKLADTRYFFEL

En liten godbit for sjokoladeelskeren.

DEATH BY CHOCOLATE

Vår hjemmelagde sjokoladecake.