



ARNO

Ristorante

ANTIPASTI / Forretter

Oliven (lu-su)	70
Formaggi/ostetallerken (for 2 personer) et utvalg av italiensk oster og kastanje honning (h-m-lu-su-by)	325
Affettati/skinketallerken (for 2 personer) et utvalg av italiensk spekemat med olivenbrød og oliven (h-lu-su)	325
Carpaccio di manzo (for 2 personer) rå skiver av indrefilet med rucola og parmesan (m)	325
Toscano (for 2 personer) crostini og et utvalg av italienske skinke og oster (h-m-lu-su)	325
Bruschetta tallerken (for 2 personer) med 3 typer: hjemmelaget salsiccia ragu (italiensk pølse) toscano skinke, taleggio ost, rucola porcini sopp saus (h-m-lu-su-se)	325

PRIMI / Pasta retter

Ravioli di zucca con burro e salvia ravioli med gresskar i salviesmør (h-m-e-ma)	220
Pappardelle al coniglio bredbåndspasta med kanin ragu (h-se-su-m-e)	235
Ravioli di carne al sugo ravioli fylt med kjøtt og rustik tomatsaus (h-e-m-se-su)	235
Ravioli di castagne burro e salvia ravioli med kastanjemel fylt med ricotta og spinat i salviesmør (h-m-e)	220
Pappardelle al cinghiale bredbåndspasta med villsvin ragu (h-se-su-m-e)	235
Ravioli ai funghi ravioli fylt med porcini (steinsopp) og kremet porcini saus (h-e-m)	235

SECONDI / Hovedretter

Bistecca	(for 2 personer) grillet T-bone steak ca. 500 gr serveres med blandet salat	700
Petto d'anatra al Marsala	andebryst i Marsala vin saus med gulrøtter (m-su)	330
Tagliata	grillet og skivet ytrefilet servert med caponata (grønnsaksgryte) (se-su)	350

INSALATA

Contadina:	blandet salat, tomater, oliven, agurk (su-lu)	100
-------------------	---	-----

DOLCI & DESSERTS

Torta di Ricotta	ricotta ostekake med sjokoladesaus (m-e-h)	110
Panna cotta al caramello	med karamellsaus (m)	110
Tiramisù (h-m-e)		110
Cantucci e Vin Santo	biscotti med Vinsanto dessert vin (h-m-ma-e-su)	145

Allergener: (bl) bløtdyr/(by) byg/(e) egg/(f) fisk/(ha) hasselnøtter/(h)hvete/(lu)lupin/(m)melk/(ma)mandler/
(p)peanøtter/(pi) pinjekjerner/(pj) pistasj/(se) selleri/
(sf) sesamfrø/(sn) sennep/(sk) skalldyr/(su) sulfitter/
(va) valnøtt