



ARNO

Ristorante

ANTIPASTI

Formaggi/ostetallerken (for 2) 325 et utvalg av italienske oster (h-m-lu-su-by)
Affettati/skinketallerken (for 2) 325 et utvalg av italienske skinke (h-lu-su)
Carpaccio di manzo (for 2) 325 okse indrefilet (m)
Toscano (for 2) 325 crostini med italiensk skinke og oster (h-m-lu-su)
Bruschetta tallerken (for 2) 310 3 ulike typer bruschetta (h-m-lu-su-se)

PRIMI

Pasta er hjemmelaget

Linguine alle vongole 235 med vongole (h-lu-bl-su)
Ravioli di zucca con burro e salvia 220 ravioli med gresskar i salviesmør (h-m-e-ma)
Ravioli di castagne burro e salvia 220 ravioli med kastanjemel fylt med ricotta og spinat i salviesmør (h-m-e)
Ravioli di carne al sugo 235 ravioli fylt med kjøtt og rustik tomatsaus (h-e-m-se-su)
Pappardelle al cinghiale 235 med villsvin (h-se-su-m-e)
Ravioli ai funghi 235 ravioli fylt med sopp og kremet porcini sopp saus (h-e-m)

SECONDI

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

INSALATE

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

DOLCI / DESSERTS

Torta 110
Panna Cotta (m) 110
Tiramisù (h-m-e) 110

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) valnøtter