



# ARNO Ristorante

## Meny Arno

Antipasti / Forretter  
3 Primi / Pasta retter  
Dessert

730,- pr.person

## Meny Firenze

Antipasti / Forretter  
1 Primo / Pasta retter  
1 Secondo / Hovedrett  
Dessert

900,- pr. person

Du velger selv hvilke retter som skal inngå i menyene

### ANTIPASTI / FORRETT

**AFFETTATI/SKINKETALLERKEN**  
et utvalg av italienske skinke  
(h-lu-su)

**CARPACCIO DI MANZO**  
okse indrefilet (m)

**TOSCANO**  
crostini med italiensk skinke og oster  
(h-m-lu-su)

**TOMINO ALLA GRIGLIA CON MIELE DI CASTAGNO**  
grillet tomino ost med kastanjehonning (m)

## PRIMI / PASTA RETTER

### **RAVIOLI DI ZUCCA CON BURRO E SALVIA**

ravioli med gresskar i salviesmør  
(h-m-e-ma)

### **RAVIOLI AL RAGÙ DI LEPRE**

bokhvete ravioli med hare ragu, fylt med poteter (m-h-e)

### **FETTUCCHINE ALLO SCOGLIO**

med vongole, blåskjell og reker i hvitvin saus  
(h-lu-sk-bl-su)

### **RAVIOLI DI CARNE AL SUGO**

ravioli fylt med kjøtt og rustik tomatsaus  
(h-e-m-se-su)

### **RAVIOLI DI CASTAGNE BURRO E SALVIA**

ravioli med kastanjemel fylt med  
ricotta og spinat i salviesmør (h-m-e)

### **PAPPARDELLE AL CINGHIALE**

bredbåndspasta med villsvin ragu  
(h-se-su-m-e)

### **RAVIOLI AI FUNGHI**

ravioli fylt med porcini (steinsopp) og  
kremet porcini saus (h-e-m)

## SECONDI / HOVEDRETTER

### **BISTECCA**

(for 2 personer)

grillet T-bone steak ca. 500 gr  
serveres med grillede grønnsaker

### **FILETTO DI CERVO CON DEMI-GLACE AL MARSALA**

hjort ytrefilet med marsala demi-glacé saus  
kremet poteter og vinskokte pærer  
(su-m-h)

### **PETTO D'ANATRA AL MARSALA**

andebryst i Marsala vin saus med gulrøtter (m-su)

### **TAGLIATA**

grillet og skivet ytrefilet servert med caponata (grønnsaksgryte) (se-su)

## **DOLCI / DESSERTS**

### **PANNA COTTA AL CARMELLO**

med karamellsaus (m)

### **BUDINO AL CIOCCOLATO CON PANNA MONTATA**

italiensk sjokoladepudding med pisket krem (m)

### **AFFOGATO AL CAFFÈ**

vanilje gelato med espresso (m)

### **GELATO ITALIANO**

hjemmelaget gelato

(m-pj-ha-so-e-va-p-se-lu-sf)

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