



ARNO Ristorante

Meny Arno GLUTENFRI

Fri valg av:

1 Antipasto / Forrett
3 Primi / Pasta retter
Dessert

730,- pr.person

Meny Firenze GLUTENFRI

Fri valg av:

1 Antipasto/ Forrett
1 Primo / Pasta retter
1 Secondo / Hovedrett
Dessert

900,- pr. person

ANTIPASTI / FORRETTER

AFFETTATI / SKINKETALLERKEN

et utvalg av italiensk spekemat med glutenfri brød
og oliven (lu-su)

CARPACCIO DI MANZO

rå skiver av indrefilet med rucola og parmesan (m)

TOSCANO

crostini (glutenfri brød) og et utvalg av italienske skinke og oster
(m-lu-su)

TOMINO ALLA GRIGLIA CON MIELE DI CASTAGNO

grillet tomino ost med kastanjehonning (m)

PRIMI / PASTA RETTER

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA

hjemmelaget bredbåndspasta med anderagu (se-su-m-e)

RAVIOLI DI CASTAGNE BURRO E SALVIA

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

PAPPARDELLE AL SUGO

bredbåndspasta med rustikk tomatsaus (se-su-m-e)

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

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

RAVIOLI AI FUNGHI

hjemmelaget bokhveteravioli fylt med porcini (steinsopp) og kremet porcini saus (e-m)

SECONDI / HOVEDRETTER

BISTECCA

(for 2 personer)

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

PETTO D'ANATRA AL MARSALA

andebryst i Marsala vin saus med glaserte 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)

=vegetar

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