



# ARNO

## Ristorante

### ANTIPASTI

<b>Formaggi/ostetallerken</b> (for 2) 325 et utvalg av italienske oster (h-m-lu-su-by)
<b>Affettati/skinketallerken</b> (for 2) 325 et utvalg av italienske skinke (h-lu-su)
<b>Carpaccio di manzo</b> (for 2) 325 okse indrefilet (m)
<b>Toscano</b> (for 2) 325 crostini med italiensk skinke og oster (h-m-lu-su)
<b>Bruschetta tallerken</b> (for 2) 295 3 ulike typer bruschetta (h-m-lu-su-se)

### PRIMI

*Pasta er hjemmelaget*

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

### SECONDI

<b>Bistecca</b> (for 2) 650 grillet T-bone steak ca. 500 gr serveres med blandet salat
<b>Petto d'anatra al Marsala</b> 330 andebryst i Marsala vin saus med gulrøtter (m-su)
<b>Tagliata</b> 350 grillet og skivet ytrefilet servert med caponata (grønnsaksgryte) (se-su)

### INSALATE

<b>Contadina:</b> 100 blandet salat, tomater, løk, oliven, agurk (su-lu)
--------------------------------------------------------------------------------

### DOLCI / DESSERTS

<b>Torta</b> 110
<b>Panna Cotta</b> (m) 110
<b>Tiramisù</b> (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