



ARNO

Ristorante

Velg en meny og tilhørende retter

Meny Arno

Antipasti / Forretter
3 Primi / pasta retter
Dessert

630,- pr.person

Meny Firenze

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

830,- pr. person

ANTIPASTI / Forretter

Formaggi/ostetallerken
et utvalg av italienske oster
(h-m-lu-su-by)

Affettati/skinketallerken
et utvalg av italienske skinke
(h-lu-su)

Carpaccio di manzo
okse indrefilet (m)

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

PRIMI / Pasta retter

Ravioli di zucca con burro e salvia

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

Pappardelle al coniglio

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

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)

Fettuccine allo scoglio

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

SECONDI / Hovedretter

Bistecca

(for 2 personer)

grillet T-bone steak ca. 500 gr
serveres med blandet salat

Petto d'anatra al Marsala

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

Tagliata

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

DOLCI / DESSERTS

Panna Cotta (m)

Tiramisù (h-m-e)

Gelato Italiano

hjemmelaget – (m-h-ha-pj)

Formaggi/ostetallerken

et utvalg av italienske oster
(h-m-lu-su-by)

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