

VINO AL VINO

Velkommen til VINO al vino - italieneren på hjørnet av Holbergs Plass. Her kan du nyte italienske smaker og noe godt i glasset. Menyen består av våre favoritter blant klassikerne, hvor vi tilbyr deleretter, fersk pasta, risotto, pizza og tradisjonelle kjøtt- og fiskeretter.

Welcome to VINO al vino. Italys diverse cooking is the heart and soul of our menu. It's the attention of details and carefully chosen dishes by our chefs, using fresh products, and when possible locally sourced seasonal ingredients, that brings you amazing italian dishes.

7 retter meny

Tagliere
Pane all'aglio
Cozze
Caprese
Risotto al limone
Tagliata
Jordbærsorbet

755 kr/pers

min. 6 pers
48t bestilling

5 retters

Tagliere
Pane all'aglio
Rigatoni Norma
Tagliata
Jordbærsorbet

545 kr/pers

min 2 pers

Da dividere

På deling | To share

Tagliere italiano 1 pers 128/2 pers 238

På deling. Utvalg av italiensk spekemat og oster: Parmaskinke, Salame Ventricina, Prosciutto Cotto, Mortadella, peccorino, parmesan, bøffelmozzarella
| To share. A selection of Italian cold cuts and cheeses: Parma ham, Salame Ventricina, Prosciutto Cotto, Mortadella, peccorino, parmesan, Buffalo Mozzarella (M)

Pane 58

Brød | Bread (H)

Olive marinate 68

Marinerte oliven | Marinated olives

Pane all'aglio 68

Hvitløksbrød, persille, smør, olivenolje | Toasted bread, parsley, butter, olive oil (M,H)

Pane all'aglio e formaggio 98

Hvitløksbrød, mozzarella, parmesan, persille
| Toasted bread, mozzarella, parmesan, parsley (M,H)

Antipasti

*Klassiske italienske småretter for enhver smak
| Classic Italian Antipasti starters*

Zuppa di pomodoro 108

tomatsuppe | tomato soup (M)

Bruschetta sotto sopra 118

Ristet hvitløksbrød, bøffelmozzarella-krem, tomat
| toasted garlic bread, buffalo mozzarella cream, tomatoes (M,H)

Asparagi 118

Asparges, bacon, italiensk ost, smør | Asparagus, bacon, Italian cheese, butter (M)

Cozze con pomodoro 118

Blåskjell, tomatsaus, chili, hvitløk, basilikum, ristet brød
| Blue mussels, tomato sauce, chili, garlic, basil, toasted bread (M,H,B)

Gamberoni al aglio e limone 128

scampi, hvitløk, sitron | scampi, garlic, lemon (S)

Burrata a la Caprese 148

Burrata mozzarella, tomat, basilikum, ristet brød
| Burrata Mozzarella, tomato, basil, toasted bread (H,M)

Insalata di barbabietole rosse 138

rødbet, chevre, valnøtt, ruccola, appelsindressing
| Beetroot, chevre, walnut, rocket salad, orange dressing (M,V)

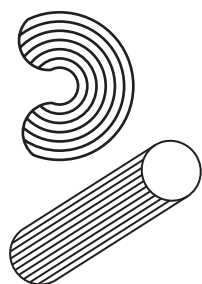
Carpaccio di manzo 168

Tynt skåret skiver av oksefilet, ruccola, parmesan, husets dressing
| Thinly sliced beef, ruccola, parmesan, house dressing (M,H)

ALLERGENER: • M melk • S skaldyr • C selleri • E egg • H hvete • F fisk • HA hasselnøtt • B bløtdyr • V valnøtt • MA mandel • P pistasj nøtt • PK pinjekjerner • SU sulfitt

VINO
A
L
VINO

Pasta fresca



Vår ferske pasta lages for hånd her på kjøkkenet med napolitansk tipo-00 mel, durumhvete, egg, olivenolje og havsalt | Our fresh pasta is handmade in house by our chefs, with quality Napolitan "00" flour, fine Semolina, eggs, olive oil and sea salt

Anbefales

Tagliatelle ai funghi e prosciutto 218

Sprøstekt parmaskinke, skogsopp, parmesan, kremet saus
| Crispy parma ham, wild mushroom, Parmesan, creamy sauce (H,E,M)

Anbefales

Pasta alla Norcina 228

Rigatoni, Salsiccia, kremet ricotta-saus
| Rigatoni, Salsiccia, Ricotta cream sauce (H,E,M)

Tagliatelle agli scampi 218

Scampi, chili, cherrytomater, persille
| Scampi, chili, cherry tomatoes, parsley (H,E,M,S)

Tagliatelle al ragu bolognese 218

Kjøttsaus | Slow-cooked beef and pork ragu (H,E,M,C)

Rigatoni alla norma 208

Aubergine, tomat saus, saltet ricotta | Eggplant, tomato sauce, salted ricotta (M)

Lasagna vegetariana 218

Linsreragu, spinat, peccorino. Hvitløksbrød
| Lentil ragu, spinach, peccorino. Garlic bread (M)

Spaghetti

Al pomodoro di Vino al Vino 189

Cherrytomater, chili, hvitløk, urter, tomat saus
| Cherry tomatoes, chili, garlic, herbs, tomato sauce (H,E,M)

Carbonara 198

Bacon, egg, pecorinokrem | Bacon, egg, Pecorino cream (H,E,M)

Spaghetti alle vongole 218

Hjerteskjell, muslingkrem, basilikumsaus
| Clams, mussel cream, basil sauce (H,E,M,B,SK)

Vår risotto lages med 100% arborio-ris
| Our Risotto is made from 100% finest Arborio rice

Risotto

Anbefales

Risotto alla salsiccia e Nebbiolo di Vino al vino 238

Italiensk pølse, Nebbiolo rødvin saus sitron
| Italian sausage, Nebbiolo red wine sauce, lemon (M,SU)

Ai frutti di mare 218

Scampi, vongoleskjell, blåskjell, cherry tomat, hvitvin, chili
| Scampi, clams, blue mussels cherrytomatoes, white wine, chili (S,M,B)

Al limone 198

Asparges, sitron, parmesan | Asparagus, lemon, parmesan (M)

ALLERGENER: • M melk • S skaldyr • C selleri • E egg • H hvete • F fisk • HA hasselnøtt • B bløtdyr • V valnøtt • MA mandel • P pistasj nøtt • PK pinjekjerner • SU sulfitt

VINO  VINO

Pizze

Laget på tradisjonell napolitansk vis | We follow traditional methods when making pizza, similar to the techniques in Naples.

Anbefales

Pistacchiosa 218

Mortadella-pølse, fersk bøffelmozzarella, base av ristet pistasjnøtter og grana padano ost | Mortadella sausage, fresh Buffalo Mozzarella, roasted pistachios mixed with grana cheese base (H,M,P)

Margaritana 208

Stekt aubergine, fersk bøffelmozzarella, peccorino, basilikum, tomatsaus | Roasted eggplant, fresh Buffalo Mozzarella, Peccorino cheese, basil, tomato sauce (H,M)

Casertana 228

Stekt salsiccia, brokkoli, fersk bøffelmozzarella, olivenolje | Roasted salsiccia, broccoli, fresh Buffalo Mozzarella, olive oil base (H,M)

Pantelleria 208

Stekt paprika, sopp, fersk bøffelmozzarella, tomatsaus | Roasted bell peppers, mushrooms, fresh Buffalo Mozzarella, tomato sauce (H,M)

Anbefales

Calabrese 218

Sterk. Salami Ventricina Piccante, Nduja, fersk bøffelmozzarella, chili, basilikum, tomatsaus | Spicy. Salami Ventricina Piccante, Nduja, fresh Buffalo Mozzarella, chili, basil, tomato sauce (H,M)

Capricciosa 218

Italiensk kokt skinke, fersk bøffelmozzarella, sopp, tomatsaus | Italian ham, fresh Buffalo Mozzarella, mushroom, tomato sauce (H,M)

Bianca 228

Parmaskinke, mozzarella, parmesan, ruccola | Parma ham, mozzarella, Parmesan, ruccola (H,M)

Calzone Napolitana 218

Innbakt pizza fylt med bøffelmozzarella, tomatsaus, basilikum, salami Ventricina | Folded pizza stuffed with Buffalo Mozzarella, tomato sauce, basil, Salami Ventricina (H,M)

Margherita 189

Fersk bøffelmozzarella, cherrytomater, basilikum, tomatsaus | fresh Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, basil, tomato sauce (H,M)

Barn inntil 12 år /Children up to 12 years

Velg mellom Spaghetti al pomodoro,
Spaghetti Bolognese eller Pizza Margherita

| Choose between Spaghetti al pomodoro, Spaghetti Bolognese or Pizza Margherita

138

Bambino

ALLERGENER: • M melk • S skaldyr • C selleri • E egg • H hvete • F fisk • HA hasselnøtt • B bløtdyr • V valnøtt • MA mandel • P pistasjnøtt • PK pinjekjerner • SU sulfitt

VINO A L VINO

Secondi

Hovedrett | Main Course

Anbefales

Tagliata di manzo 278/pers (min. 2 pers)

skivet okse ytrefilet, sautert champignon
| sliced beef fillet, sauteed Mushroom

Petto d'anatra al balsamico 268

balsamico-glasert andebryst, søtpotetmos
| balsamic glazed duck breast, mashed sweet potato

Saltimbocca alla romana 268

kalvestek, parmaskinke, hvitvinssaus, asparges
| veal roast, Parma ham, white wine sauce, asparagus (H)

Carrè di agnello 278

lammecarrè glasert med hvitvin, rosmarin og hvitløk, søtpotetmos
| rack of lamb, garlic rosemary white wine glaze, mashed sweet potato

Merluzzo 258

torsk, Calabrese-pølse, dampet brokkoli
| cod, Calabrian sausage, tender steamed broccoli

*Vi anbefaler ekstra tilbehør til våre hovedretter.
Se Contorni. | We recommend you to order extra side
dishes to our main courses.*

Tilbehør | Sides

Patate al forno

rosmarinpoteter | Rosemary potatoes

Verdure grillate

stekte grønnsaker | grilled vegetables

Insalata mista

blandet salat | mixed green salad

Broccoli e Cavolfiore

brokkoli, blomkål, hvitløk, chili
| broccoli, cauliflower, garlic, chili

Insalata di pomodoro

tomatsalat | tomato salad

Purè di patate dolci

søtpotetpuré | mashed sweet potatoes

58

Contorni

ALLERGENER: • M melk • S skaldyr • C selleri • E egg • H hvete • F fisk • HA hasselnøtt • B bløtdyr • V valnøtt • MA mandel • P pistasj nøtt • PK pinjekjerner • SU sulfitt

VINO
A
L
VINO

Dessert Cocktails

Dolci

Gelato 98

Vaniljeis | Vanilla ice cream (M)

Sorbetto 98

Jordbærsorbet | Strawberry sorbet

Tiramisu 108

Husets italiensk dessert med mascarponekrem, kjeks og kaffe | Homemade Italian dessert with mascarpone cream, ladyfingers and coffee (H,E,M,MA)

Panna cotta alla fragola 108

Italiensk vaniljepudding med jordbær laget på huset | Homemade Italian Panna Cotta with strawberry (E,M)

Torta caprese 108

Italiensk konfektkake med mørk sjokolade og mandler, servert med vaniljeis | Dark chocolate and almond tart, served with vanilla ice cream (MA,E,M)

Affogato 128

Grappa, calua, creme de cacao, espresso, vaniljeiskrem (vanilla ice cream) (M)

Sgroppino al limone 128

Italiensk sitronsorbet cocktail, prosecco, vodka | Italian lemon sorbet cocktail, prosecco, vodka

ALLERGENER: • M melk • S skaldyr • C selleri • E egg • H hveite • F fisk • HA hasselnøtt • B bløtdyr • V valnøtt • MA mandel • P pistasjinøtt • PK pinjekjerner • SU sulfitt

VINO  VINO