

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.

## 3-retters

Antipasti misti  
Valgfri hovedrett fra menyen  
Valgfri dessert fra menyen

Antipasti misti  
Optional main dish from the menu  
Optional dessert from the menu

498 kr/pers

# Da dividere

# Antipasti

*På deling | To share*

## Antipasti misti 1 pers 168/2 pers 298

Parmaskinke, Salame Ventricina, parmesan, marinerte grønnsaker, Caprese di buffala, marinert scampi | Parma ham, Salame Ventricina, parmesan, marinated vegetables, Caprese di buffala, marinated scampi (M,S)

## Pane 68

Brød, aioli | Bread, aioli (H,M)

## Olive marinate 68

Marinerte oliven | Marinated olives

## Pane all'aglio 89

Pizzabrød, aioli | Pizza bread, aioli (M,H)

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

## Bruschetta Toscana 118

Ristet brød, marinerte tomater, bøffelmozzarella, hvitløk, basilikum  
| Toasted bread, marinated tomatoes, Buffalo Mozzarella, garlic, basil (M,H)

## Gamberoni al aglio e limone 128

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

## Burrata alla Caprese 148

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

## Insalata di barbabietole rosse 148

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

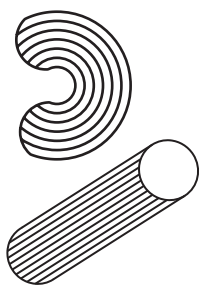
## Carpaccio di manzo 168

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 • RK pinjekjerner • SU sulfitt

VINO  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

## Ai funghi e prosciutto 218

Tagliatelle, sprøstekt parmaskinke, skogssopp, parmesan, kremet saus  
| Tagliatelle, crispy parma ham, wild mushroom, Parmesan, creamy sauce (H,E,M)

Anbefales

## Alla Norcina 228

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

## Agli scampi 218

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

## Al ragu bolognese 218

Tagliatelle, kjøttsaus | Tagliatelle, slow-cooked beef and pork ragu (H,E,M,C)

## Alla norma 208

Rigatoni, aubergine, tomatosaus, saltet ricotta  
| Rigatoni, eggplant, tomato sauce, salted ricotta (M)

## Gnocchi di patate 218

Potet-gnocchi, langtidskokt anderagu, hvitvin, rosmarin  
| Potato gnocchi, slow cooked duck ragu, white wine, Rosemary (M)

# Spaghetti

## Al pomodoro 189

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

## Carbonara 198

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

## 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

## Alla salsiccia e Nebbiolo di Vino al vino 238

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

## Ai gamberi 218

Scampi, cherrytomater, hvitvin, mascarponeost, chili  
| Scampi, cherry tomatoes, white wine, mascarpone cheese, chili (S,M)

## Al limone 198

Artisjokk, sitron, parmesan | Artichoke, 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.*

## Prima vera 208

Grillede grønnsaker, sopp, fersk bøffelmozzarella, tomatsaus | Roasted vegetables, 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, artisjokk, tomatsaus | Italian ham, fresh Buffalo Mozzarella, mushroom, artichoke, tomato sauce (H,M)

## Parma 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)

# Bambino

*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

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

VINO  
VINO

# Secondi

# Contorni

Anbefåles

*Hovedrett | Main Course*

**Tagliata di manzo 1 pers 298/2 pers 548**

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

**Petto d'anatra al balsamico 278**

balsamico-glasert andebryst | balsamic glazed duck breast

**Salmone all'aneto (økologisk) 268**

Grillet laksefilet, kremet estragon- og rosépeppersaus

| Grilled salmon filet, creamy tarragon and rose pepper sauce (M,F)

*Vi anbefaler ekstra tilbehør til våre hovedretter.*

*Se Contorni. | We recommend you to order extra side dishes to our main courses. See Contorni.*

*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

58

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

VINO  VINO

# Dessert Cocktails

# Dolci

## 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

## 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 al lamponi 108

Italiensk vaniljepudding med bringebær laget på huset  
| Homemade Italian Panna Cotta with raspberry (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)