

LUNSJ

12:00-16:00

ANTIPASTI

- Mozzarella Bufala Caprese-salat med Historiske cherry-tomater, basilikumpesto, pinjekjerner og brunet smør. 169,-
Buffalo Mozzarella Caprese salad with Historic cherry tomatoes, basil pesto, pine nuts and burnt butter.
[nøtter, melk, laktose, sulfitt]
- Honning Marinert pærer- og rucola salat med dadler, Manchego og ristede hasselnøtter. 159,-
Honey Marinated pear and rocket salad with dates, Manchego and roasted hazelnuts.
[nøtter, melk, sulfitt, laktose]

PRIMI

- Fersk linguini med Concasse av tomat, Scampi, hvitvin, hvitløk og Chili, toppes med parmesan. 235,-
Fresh linguini in a Concasse of tomatoes, Prawns, garlic, white wine and chili, with parmesan.
[hvete, egg, laktose, sulfitt, skaldyr]
- Fersk linguini med kylling og kremet alfredosaus, toppes med parmesan. 229,-
Fresh linguine with chicken and a creamy alfredo sauce. Parmesan on top.
[hvete, gluten, egg, laktose, melk]
- Fersk pappardelle med villsvin-ragu og parmesan 239,-
Fresh pappardelle in a wild boar ragu, topped with fresh parmesan.
[hvete, egg, laktose]
- Kremet Gnocchi, Parmesan toppes med Pancetta og søtpotetchips. 189,-
Creamy Gnocchi with Pancetta topped with Parmesan and sweet potato.
[hvete, melk, egg, laktose, sulfitt]

SECONDI

Sous vide Osso Bucco med Barolo-rødvinssaus, Enoki-sopp og Polenta. 225,-

Sous vide Osso Buco in a Barolo red wine sauce with pan fried

Enoki mushrooms atop creamy Polenta.

[melk, laktose, selleri, sulfitt]

Arborio Risotto med Shitake-, Portobello- og Aromasopp, 218,-
Parmesan og rucola.

Arborio Risotto with shitake, Portobello and brown mushrooms.

Topped with Parmesan and rocket.

[melk, laktose, sulfitt]

DESSERT

Vanilje-Panna Cotta, Cornflake-melkeis og havre-Crumble. 119,-

Vanilla Panna Cotta and Cornflake ice cream topped with a crunchy Oat crumble.

[melk, laktose, hvete, egg, nøtter]

Tiramisu med mascarpone, sukker-kjeks og Amaretto. 139,-

Tiramisu made with Mascarpone, ladyfingers and Amaretto.

[melk, laktose, egg, hvete, sulfitt]

Sjokolademoussekake med smak av eple og kanel. 119,-

Chocolate mousse cake with apple and a taste of cinnamon.

[melk, laktose, egg, nøtter, hvete]

NAPOLITANSK PIZZA

MARGHERITA

San Marzano tomatsaus, fersk Mozzarella og basilikum. 199,-
San Marzano tomato sauce, fresh Mozzarella & basil.
[melk, laktose, hvete, sulfitt]

DIAVOLA

San Marzano tomatsaus, Salami Picante, Nduja 219,-
og fersk Mozzarella.
*San Marzano tomato sauce, spicy Salami, Nduja sausage
and fresh Mozzarella.*
[melk, laktose, hvete, sulfitt]

PARMA

San Marzano tomatsaus, Prosciutto, parmesan, 219,-
fersk Mozzarella, rucola og pinjekjerner.
*San Marzano tomato sauce, Prosciutto, parmesan, fresh Mozzarella,
rocket and pine nuts.*
[melk, laktose, hvete, sulfitt, nøtter]

CAPRICCIOSA

San Marzano tomatsaus, Cotto skinke, fersk Mozzarella, 219,-
aromasopp, oliven og Mascarpone.
*San Marzano tomato sauce, Cotto ham, fresh Mozzarella, brown mushrooms,
olives and Mascarpone.*
[melk, laktose, hvete, sulfitt]

BIANCA

Fersk mozzarellasaus, Porcini-sopp, Salsiccia pølse 215,-
og Parmesan.
Fresh mozzarella sauce, Porcini mushrooms, Salsiccia sausage and Parmesan.
[melk, laktose, hvete, sulfitt]

VEGAN

San Marzano tomatsaus, aromasopp rucola, 198,-
oliven og rødløk.
San Marzano tomato sauce, brown mushrooms, rocket, olives and red onions.
[hvete, sulfitt]

KVELD

17:00 - 21:00

SMÅRETTER

Focaccia [hvete]	49,-
Aioli [egg, sulfitt]	45,-
Castelvetrano Oliven [sulfitt]	59,-
Paprika de Padron	79,-
Andeleverpatè med toast [melk, laktose, gluten]	89,-
Smørstekt brokkolini med sesamfrø. <i>Butter fried broccolini with sesame seeds.</i> [laktose, melk, sesamfrø]	79,-
Rucolasalat med honning marinert pære og Manchego <i>Rocket salad with honey marinated pears and Manchego</i> [melk, laktose, nøtter]	99,-
Focaccia Bruschetta med sopragu <i>Focaccia Bruschetta with a wild mushroom ragu</i> [hvete, melk, laktose]	89,-
Poteter sautert i fett fra andebryst <i>Potatoes roasted in duck fat</i>	99,-

MEAT SLICED TO ORDER

Prosciutto di Parma 18 mnd. 80 gr.	99,-
Salame Stofelotto Finocchio 80 gr.	99,-
Bresaola punta D'Anca 80 gr.	99,-

SHARING MENY

Caprese Salat med Mozzarella Burrata, blåbær, hjemmebakte flatbrød, cherrytomater og brunet smør. <i>Caprese Salad with Burrata Mozzarella, blueberries and cherry tomatoes. Topped with burnt butter.</i> [hvete, melk, laktose, sulfitt]	195,-
Storfe-Carpaccio med Parmesan-skum, kapers, pinjekjerner, senneps-vinaigrette og toast. <i>Beef Carpaccio with Parmesan foam, mustard vinaigrette, capers and pine nuts.</i> [melk, laktose, sulfitt, hvete, nøtter]	145,-
Smørstekt kamskjell med gresskarpurè og ørretrogn. Pan fried scallops with pumpinkpurè and trout roe. [skalldyr, laktose, melk, fisk]	159,-
Dobbelt panert Cheesan-ball i krydret tomat saus, Parmesan, Panchetta, Mascarpone og rucola. <i>Double fried Cheesan-balls in a spicy tomato sauce, topped with Parmesan, Pancetta, Mascarpone and rocket.</i> [melk, egg, hvete, laktose, sulfitt]	119,-
Kalve-Brissel med pastinakkpurè, karriolje, Enoki-sopp og ristede mandler. <i>Veal sweetbread with parsnip puree, curry oil, Enoki mushrooms and toasted almonds.</i> [melk, laktose, nøtter]	169,-
Lammecarrè med safran-potetmos, toppet med granateple-kjerner, ristede pistasjnøtter og fransk urtesaus. <i>Lamb Carrè with a saffron potato mash, pomegranate seeds and Roasted pistachios.</i> [nøtter, laktose, melk, sulfitt]	225,-

<p>Andebryst glasert i appelsin karamellsaus med purre- og honning-marinert eplesalat.</p> <p><i>Glazed duck breast in orange and caramel atop a honeyed leek and green apple salad.</i></p> <p>[sulfit]</p>	225,-
<p>Sous vide Osso Bucco med Barolo Demi Glace, Polenta og Enoki-sopp.</p> <p><i>Sous vide Osso Bucco in a Barolo red wine sauce with pan fried Enoki mushrooms and creamy Polenta.</i></p> <p>[melk, laktose, sulfit, selleri]</p>	165,-
<p>Kylling yakitori grillspyd med teriyaki dip og fersk vårløk.</p> <p><i>Chicken yakitori with teriyaki sauce and fresh spring onions.</i></p> <p>[soya, sesamfrø, sulfit, gluten, fisk]</p>	149,-
<p>Oksetartar med toast, toppes med vaktelegg.</p> <p><i>Steak tartare with toast, topped with quail egg.</i></p> <p>[egg, sennep, hvete, gluten, sulfit, laktose]</p>	165,-

DESSERT

<p>Vanilje-Panna Cotta, Cornflake-melkeis og havre-Crumble.</p> <p><i>Vanilla Panna Cotta and Cornflake ice cream topped with a crunchy Oat crumble.</i></p> <p>[melk, laktose, gluten, egg, nøtter]</p>	119,-
<p>Favns sharing-dessert fra vår egen konditor.</p> <p><i>Favn's sharing dessert from our own pastry chef.</i></p> <p>[nøtter, egg, hvete, melk, laktose, peanøtter, sulfit]</p>	199,-
<p>Tiramisu med mascarpone, sukker-kjeks og Amaretto.</p> <p><i>Tiramisu with Mascarpone, ladyfingers and Amaretto.</i></p> <p>[melk, laktose, hvete, sulfit]</p>	139,-
<p>Ostefat av manchego og taleggio, med passende syltetøy.</p> <p><i>Cheese sharing platter with manchego and taleggio, with fruit jam.</i></p> <p>[melk, laktose]</p>	139,-

NAPOLITANSK PIZZA

MARGHERITA

San Marzano tomatsaus, fersk Mozzarella og basilikum.

199,-

San Marzano tomato sauce, fresh Mozzarella & basil.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

DIAVOLA

San Marzano tomatsaus, Salami Picante, Nduja og fersk Mozzarella.

219,-

San Marzano tomato sauce, spicy Salami, Nduja sausage and fresh Mozzarella.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

PARMA

San Marzano tomatsaus, Prosciutto, parmesan, fersk Mozzarella, rucola og pinjekjerner.

219,-

San Marzano tomato sauce, Prosciutto, parmesan, fresh Mozzarella, rocket and pine nuts.

[melk, laktose, hvete, sulfitt, nøtter]

CAPRICCIOSA

San Marzano tomatsaus, Cotto skinke, fersk Mozzarella, aromasopp, oliven og Mascarpone.

219,-

San Marzano tomato sauce, Cotto ham, fresh Mozzarella, brown mushrooms, olives and Mascarpone.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

BIANCA

Fersk mozzarellasaus, Porcini-sopp, Salsiccia pølse og Parmesan.

215,-

Fresh mozzarella sauce, Porcini mushrooms, Salsiccia sausage and Parmesan.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

VEGAN

San Marzano tomatsaus, aromasopp rucola, oliven og rødløk.

198,-

San Marzano tomato sauce, brown mushrooms, rocket, olives and red onions.

[hvete, sulfitt]