

OYA

SPISERI



ANTIPASTI

Antipasti misti all'italiana •
liten 180,- / stor 280,-
Oppskåret spekeskinke, salami, oster,
valnøtter, marmelade, oliven og foccaccia
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter, mandler, walnøtter)

Gamberi grigliato • 169,-
Grillet scampi i olivenolje, hvitløk og chili
(Inneholder skalldyr, selleri)

Aspargi grigliati • 165,-
Grillet asparges servert med ruccula-
salat, parmesan, pinjekjerner,
soltørkede tomater og olivenolje
(Inneholder melk, pinjekjerner)

Carpaccio di manzo • 175,-
Løvtynne skiver rå oksefilet med
rucculasalat, pinjekjerner, parmesan,
olivenolje, sitron, salt og pepper
(Inneholder melk, pinjekjerner)

Parma e melone • 165,-
Parmaskinke med melon,
oliven, pinjekjerner og rucculasalat
(Inneholder sulfitter)

Melanzane alla griglia • 165,-
Grillet aubergine servert med
mozzarella og parmaskinke
(Inneholder melk)

I Italia er det alltid antipasti som
markerer starten på et godt måltid

PIATTI CALDI

Zuppa di pesce • 195,-
Tomatisert fiskesuppe med både hvit
og rød fisk, scampi, og grønnsaker
(Inneholder skalldyr, fisk, selleri, bløtdyr)

Zuppa di pomodoro • 145,-
Øyas tomatsuppe med bakt paprika.
Serveres med foccaccia
(Inneholder hvetegluten)

Foccaccia con patè di olive • 95,-
Foccaccia med olivenpaté
(Inneholder hvetegluten, melk)

Mandorle tostate con sale • 75,-
Ristede mandler med salt
(Inneholder mandler)

Aioli • 45,-
Egg, olivenolje og hvitløk
(Inneholder egg)

Crosta di pizza • 110,-
Steinovnsbakt pizzabunn med parmesan,
peccorino, olivenolje og havsalt
(Inneholder hvetegluten, melk)

Insalata stagionale • 85,-
Sesongens salat
(Inneholder sulfitter)

Olive • 85,-
(fri for allergener)



BRUSCHETTE

Serveres til kl 16:00

Bruschetta con pollo • 185,-
Hvitløksbrød med kylling,
tomatsalsa og ricottakrem
(Inneholder hvetegluten, melk)

Bruschetta con manzo • 195,-
Hvitløksbrød med biff,
tomatsalsa og ricottakrem
(Inneholder hvetegluten, melk)

PRIMI

PASTA

Spaghetti carbonara • 235,-
Parmesan, bacon, persille, hvitløk
(Inneholder hvetegluten, egg, melk)

Tagliatelle prosciutto • 239,-
Parmaskinke og valnøtter i en
kremet trøffelsaus
(Inneholder hvetegluten, egg, melk, valnøtter, sulfitter)

Lasagna bolognese • 245,-
Kjøttdeig, kremet bechamelsaus,
parmesan, servert med salat
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter)

Fussiloni all pollo ubriaco • 240,-
Pastaskruer i tomatpesto med grillet kylling
og nduja (spicy myk svinepølse)
(Inneholder hvetegluten, egg, melk, cashewnøtter)

Tortellini ricotta e spinaci • 225,-
Pasta fylt med ricottaost og spinat
(Inneholder hvetegluten, egg, melk)

Pasta negro con vongole • 245,-
Sort spagetti i tomatisert
fiskesaus med vongole (skjell)
(Inneholder hvetegluten, egg, skalldyr, bløtdyr, selleri, sulfitter)

RISOTTO

Risotto all'Isolana • 235,-
Canaroliris, kalvefilét og sopp
(Inneholder melk, sulfitter)

COZZE - BLÅSKJELL

Cozze al vapore • 230,-
500g blåskjell dampet med hvitvin
og fløte, servert med pommes frites
(Inneholder bløtdyr, melk, sulfitter, selleri)

PANINI

Serveres til kl 16:00

Panino con pollo • 199,-
Pizzasandwich bakt i ovn servert med
grillet kylling, salat, avocado, tomat, løk,
agurk og hvitløksdressing
(Inneholder hvetegluten, sennep, egg, melk)

Panino con manzo • 199,-
Pizzasandwich bakt i ovn servert med
stekt biff, salat, paprika, tomat, løk,
agurk, advokado og aioli
(Inneholder hvetegluten, sennep, egg, melk)

INSALATE

Insalata di chevre • 255,-
Blandet salat med lun chevre, fiken,
valnøtter prosciutto, oliven,
bringebærvinaigrette og foccaccia
(Inneholder hvetegluten, egg, sennep, melk, sulfitter)

Insalata pollo e pancetta • 245,-
Romanosalat med grillet kyllingfilet,
avocado, Stekt pancetta (italiensk bacon),
løk, agurk og foccaccia
(Inneholder hvetegluten, sennep, melk, sulfitter)

Insalata caprese • 235,-
Tomat, mozzarella di burrata,
olivenolje og basilikum
(Inneholder melk, sulfitter)

Insalata tagliatta • 259,-
Strimlet oksekjøtt med rucculasalat,
cherrytomater og skåret parmesan
(Inneholder melk, sulfitter)



LE NOSTRE PIZZE

VÅRE PIZZAER BAKES I EKTE VEDFYRT ITALIENSK PIZZAOVN

LE ROSSE - MED TOMATSAUS

Margherita • 189,-
Tomatsaus og fersk mozzarella,
frisk basilikum og olivenolje
(Inneholder hvetegluten, melk)

Diavolo • 245,-
Tomatsaus, ost, chili og spicy salami
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter)

Capricciosa • 235,-
Tomatsaus, ost, skinke,
sjampinjong, og oregano
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter)

Prosciutto • 239,-
Tomatsaus, ost, parmaskinke, oliven,
rucculasalat og revet parmesan
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter)

Bistecca • 240,-
Tomatsaus, ost, biff, løk, paprika,
sopp og basilikum olje
(Inneholder hvetegluten, melk)

Nduja • 236,-
Nduja (spicy myk svinepølse),
tomatsaus, fersk mozzarella,
glasert løk, basilikum
(Inneholder hvetegluten, melk)

Rustica • 236,-
Tomatsaus, mozzarella, salsiccia,
løk og nduja
(Inneholder hvetegluten, melk)

Vegetariana • 195,-
Tomatsaus, ost, asparges, sopp,
paprika løk og aubergine
(Inneholder hvetegluten, melk)

Quattro formaggio • 239,-
Tomatsaus, gorgonzola, parmesan,
mozzarella og peccorino
(Inneholder hvetegluten, melk)

Pizza di pollo • 235,-
Tomatsaus, ost, marinert kylling,
cherrytomat, sopp, paprika og chili
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter)

Quattro diavolo • 255,-
Tomatsaus, gorgonzola, parmesan,
mozzarella, peccorino og spicy salami
(Inneholder hvetegluten, melk)

Calzone • 225,-
Tomatsaus, ost, skinke og oregano
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter)

LE BIANCHE - MED CREME-FRAICHE SAUS

Quattro formaggio • 239,-
Hvit pizzasaus, mozzarella, parmesan,
peccorino og gorgonzola
(Inneholder hvetegluten, melk)

Tartufo • 245,-
Hvit pizzasaus, mozzarella, trøffelsalami,
sopp, ruccola salat og trøffelolje
(Inneholder hvetegluten, melk, sulfitter)

Mare • 235,-
Hvit pizzasaus, mozzarella,
scampi, løk og paprika
(Inneholder hvetegluten, melk, skaldyr, selleri)

Parma secca • 240,-
Hvit pizzasaus, mozzarella, chevre,
honning, parma, soltørkede tomater,
cherrytomater og pinjekjerner
(Inneholder hvetegluten, melk, pinjekjerner, sulfitter)

SECONDI



SE VÅRE MIDDAGSRETTER PÅ TAVLE SOM BLIR LAGET I JOSPEREN

Josper®

En Josper er en hybrid. Den er først og fremst en grill, men hemmeligheten om hva den tilfører det vi tilbereder er at den har en ovnsdør som sikrer at all av den naturlige fuktigheten og smaken i maten bevares. I josperen griller vi biffer, kylling, fisk, grønnsaker og alt annet våre kreative kokker kan velge å prøve. Josperen beskrives ofte som en ovn, selv om den først og fremst griller maten. Med brennende kull av topp kvalitet er Josper bokstavelig talt den heiteste innendørsgrillen som finnes.

DOLCI

Tiramisu • 135,-

Mascarponekrem med fingerkjeks
dyppet i kaffe og amaretto

(Inneholder hvetegluten, egg, melk, soya, sulfitter)

Semifreddo croccante • 135,-

Halvfrossen italiensk fløteis med krokan
og salt karamell

(Inneholder egg, soya, melk, mandler)

Affogato al caffè • 95,-

1 kule vaniljeis «druknet» i en dobbel
espresso og servert med biscotti.

(Inneholder hvetegluten, melk, mandler)

Panna cotta de cocco • 130,-

Kokospannacotta med jordbær og
pasjonsfrukttopping

(Inneholder melk)

Torta di formaggio • 135,-

Ostekake med sjokolade og
bringebærsorbet

(Inneholder hvetegluten, melk, soya)

Ekstra topping på pizza 45,-

Glutenfri pizzabunn 30,-



VIN

HVITVIN

cl 15 / 25 / 75

Husets hvitvin: Greco di Tufo DOCG, F. di San Gregorio (Campania) •	115 / 192 / 575,-
Bianco di Custoza DOC, Az. Agr Cavalchina (Veneto) •	105 / 175 / 525,-
Soave Otto DOC, Az.Agr. Prá (Veneto) •	545,-
Pinot Grigio Canlungo DOC, Collavini (Friuli-Venezia-Giulia) •	565,-
Sauvignon Blanc Fumat DOC, Collavini (Friuli-Venezia-Giulia) •	570,-
Prendina Pinot Grigio DOC, Az. Agr Prendina (Veneto) •	595,-
Bramito della Sala Chardonnay IGT, Marchesi Antinori (Umbria) •	725,-
Fiano di Avelino DOCG, Feudi Di San Gregorio (Campania) •	745,-
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, Pievalta (Marche) •	745,-
Frabianco IGT, Soc. Agr. Judeka (Sicilia) •	795,-
Soave Classico La Rocca 2015 DOC, Leonildo Pieropan (Veneto) •	995,-

Vi selger vin på glass
15 cl og 25 cl.

MUSSERENDE

cl 15 / 25 / 75

Prosecco Extra Dry DOC, Toso Spa (Veneto) •	105/ 175 / 525,-
Prosecco Rose DOC, Gestoni Piccini (Veneto) •	105/ 175 / 525,-
Lambrusco Frizzante IGT, Riunite (Emilia Romagna) •	85/ 142 / 425,-
Franciacorta Golf 1927 DOCG, Barone Pizzini (Lombardia) •	795,-
Franciacorta Animante DOCG, Barone Pizzini (Lombardia) •	895,-

ROSÈ

cl 15 / 25 / 75

Rosaura DOC, Feudi di San Gregorio (Campania) •	105 / 175 / 545,-
Chiaretto Bardolino DOC, Az.Agr.Cavalchina (Veneto) •	545,-

BEVANDE - DRIKKE

RØDVIN

cl 15 / 25 / 75

Husets rødvin: Il Nido Barbera d'Asti DOCG, C. Castlet (Piemonte) •	115 / 192 / 575,-
Rosso di Toscana "Mama Piccini" IGT, Tenute Piccini (Toscana) •	105 / 175 / 525,-
Montepulciano d'Abruzzo DOCG, Gestoni Piccini (Abruzzo) •	545,-
Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Campolietti" DOC, Righetti Luigi (Veneto) •	575,-
Frappato Vittoria DOC, Soc. Agr. Judeka (Sicilia) •	595,-
Dolcetto d'Alba DOC, Az.Agr.Pira Luigi (Piemonte) •	695,-
Chianti Classico DOCG, Valiano (Toscana) •	695,-
Chianti Classico Pèppoli DOCG, Marchesi Antinori (Toscana) •	725,-
Sasso al Poggio IGT, Gestoni Piccini (Toscana) •	745,-
Amarone della Valpolicella "Capitel de Roari DOCG, Righetti Luigi (Veneto) •	780,-
Barbaresco DOCG, Riva Leone (Piemonte) •	795,-
Barolo DOCG, Enzo Bartoli MGM Mondo (Piemonte) •	795,-
Langhe Nebbiolo Pian Delle Mole DOC, Giuglia Negri (Piemonte) •	845,-
Taurasi DOCG, Feudi di San Gregorio (Campania) •	895,-
Gattinara DOCG, Travaglini Giancarlo (Piemonte) •	895,-
Barbera d'Asti Superiore "Passum" DOCG, Cascina Castlet (Piemonte) •	925,-
Brunello di Montalcino DOCG, Villa Al Cortile (Toscana) •	950,-
Fontalloro IGT, Fèlsina S.P.A. (Piemonte) •	1080,-



DESSERTVIN 6CL

- Moscato d'Asti Tenuta del Fant, Tenuta Il Falchetto • 85,-
- Vin Santo Chianti Classico, Fèlsina • 95,-
- Muffato Della Sala • 95,-

(Alle viner inneholder sulfitter)



BEVANDE - DRIKKE

BIRRA ANALCOLICA -

ALKOHOLFRI ØL

(inneholder gluten fra bygg og hvete)

Erdinger Weisbeer 0,33L • 65,-

Heineken 0.0 0,33L • 65,-

BIRRA ALLA SPINA - FATØL

(inneholder gluten fra bygg og hvete)

Birra Moretti fat 0,25L /0,4L • 76,- /109,-

Heineken fat 0,25L /0,4L • 69,- /104,-

Nøgne Ø 4885 blanc fat

0,25L /0,4L • 87,- /124,-

BIRRA IN BOTTIGLIA - FLASKEØL

(inneholder gluten fra bygg og hvete)

Sol 0,33L • 105,-

Brewdog Punk IPA 0,33L • 114,-

Nøgne Ø Blonde 0,33L • 109,-

Nøgne Ø Global Ale 0,33L • 118,-

Nøgne Ø Brown Ale 0,33L • 109,-

Nøgne Ø Porter 0,33L • 142,-

Bacardi Breezer 0,33L • 112,-

Grevens pærecider 0,33L • 112,-

Bulmers 0,5L • 154,-

Crabbis Ginger Beer 0,33L • 120,-

CAFFÈ - KAFFE *(Inneholder melk)*

Caffe • 46,-

Espresso /doppio • 45,- /53,-

Americano /doppio • 45,- / 53,-

Macchiato / doppio • 45,- / 53,-

Cappuccino / doppio • 56,- / 65,-

Latte /doppio • 58,- / 65,-

Latte med smak • 65,- / 70,-

SODA/AQUA – BRUS/MINERALVANN

Coca Cola / Coca Cola u/sukker / Fanta Orange / Fanta No Sugar / Sprite 0,33L • 53,-

San Pellegrino Limonata/Aranciata/ Aranciata Rosso 0,25L • 58,-

San Pellegrino 0,25L / 0,75L • 48,- / 96,-

Hyllest – økologisk hylleblomstdrikk fra Gvarv i Telemark, 0,33L • 69,-

velg mellom hylleblomst / hyllebær / rabarbra / ingefær (varm eller kald)

Epleblomsten eple og bringebær 0,25L • 58,- 0,75L • 149,-

Epleblomsten eple og solbær 0,75L • 149,-

Hansa eplemost 0,275L • 58,-

