

# OYA

SPISERI



# ANTIPASTI

Antipasti misti all'italiana •  
liten 225,- / stor 390,-  
Oppskåret spekeskinke, salami, oster,  
valnøtter, marmelade, oliven og focaccia  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter, nøtter, sennep)*

Bruschetta con pomodoro • 125,-  
Focaccia med tomatsalsa og taleggio ost  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter, sennep, sesam)*

Gamberi Grigliati • 169,-  
Grillet scampi i olivenolje, hvitløk og chili  
*(Inneholder skalldyr, sulfitter, sesam, sennep)*

Involtino di Parma con  
mozzarella • 169,-  
Parmarull fylt med mozzarella, ruccula og  
melon, toppet med parmesan, pinjekjerner  
og balsamicovinaigrette  
*(Inneholder melk, sulfitter)*

Carpaccio di manzo • 175,-  
Løvtynne skiver rå oksefilet med  
ruccula, pinjekjerner, parmesan,  
olivenolje, sitron, salt og pepper  
*(Inneholder gluten, melk, nøtter, sulfitter)*

Focaccia con patè di olive • 95,-  
Focaccia med olivenpaté  
*(Inneholder gluten, melk)*

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

## ZUPPA

Zuppa di pesce • 225,-  
Tomatisert fiskesuppe med både hvit  
og rød fisk, scampi, og grønnsaker  
*(Inneholder gluten, fisk, bløtdyr, skalldyr, selleri)*

Crosta di pizza • 125,-  
Steinovnsbakt pizzabunn med parmesan,  
mozzarella og basilikum olivenolje  
*(Inneholder gluten, melk)*

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

Patatine fritte • 75,-  
Skål med pommes frites  
*(Fri for allergener)*

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

Olive • 95,-  
*(Fri for allergener)*

## BRUSCHETTE

Bruschetta con pollo • 215,-  
Focaccia med kylling,  
tomatsalsa og ricottakrem  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter, sennep, sesam)*

Bruschetta con manzo • 225,-  
Focaccia med biff,  
tomatsalsa og ricottakrem  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter, sennep, sesam)*

Bruschetta con gamberetti • 225,-  
Focaccia med reker, aioli, guacamole  
*(Inneholder gluten, skalldyr, sulfitter, egg, sennep)*

## COZZE - BLÅSKJELL

Cozze al vapore • 265,-  
Gryte med blåskjell dampet med hvitvin,  
fløte, hvitløk og litt chilli, servert med  
pommes frites  
*(Inneholder bløtdyr, melk, sulfitter, selleri)*

Cozze alla Tarantina • 265,-  
Gryte med blåskjell dampet med hvitvin,  
chilli og tomat, servert med pommes frites  
*(Inneholder bløtdyr, selleri, sulfitter)*



# PRIMI

## INSALATE

Insalata tagliatta • 265,-  
Strimlet oksekjøtt med ruccula/  
romanosalat, cherrytomater, bakt paprika,  
pinjekjerner, grillet hvitløk, oliven, skåret  
parmesan, balsamicovinaigrette og focaccia  
*(Inneholder melk, sulfitter)*

Insalata di chevre • 255,-  
Isbergsalat med lun chevre, fiken,  
valnøtter, prosciutto, bringebærvinaigrette  
og focaccia  
*(Inneholder hvetegluten, egg, sennep, melk, sulfitter)*

Insalata pollo e pancetta • 245,-  
Isberg/romanosalat med grillet  
kyllingfilet, avocado, stekt bacon,  
løk, agurk, skåret parmesan,  
balsamicovinaigrette og focaccia  
*(Inneholder hvetegluten, sennep, melk, sulfitter)*

Glutenfri pasta 30,-

## PANINI

Panino con pollo • 225,-  
Pizzasandwich bakt i ovn servert  
med grillet kylling, salat, avocado,  
tomat, løk, agurk og aioli  
*(Inneholder gluten, sennep, egg, melk, sulfitter)*

Panino con manzo • 230,-  
Pizzasandwich bakt i ovn servert med  
stekt biff, salat, paprika, tomat, løk,  
agurk, avocado og aioli  
*(Inneholder gluten, sennep, egg, melk, sulfitter)*

Panino vegetariano • 195,-  
Pizzasandwich bakt i ovn servert med salat,  
grønnsaker grillet i josper og aioli  
*(Inneholder gluten, sennep, egg, melk, sulfitter)*



## PASTA

Spaghetti alla carbonara • 255,-  
Parmesan, bacon, eggeplomme,  
fløte og grovkvernet pepper  
*(Inneholder gluten, egg, melk, sulfitter)*

Tagliatelle prosciutto • 249,-  
Parmaskinke og valnøtter i en  
kremet trøffelsaus  
*(Inneholder gluten, egg, melk, sulfitter)*

Lasagna bolognese • 245,-  
Kjøttdeig, kremet bechamelsaus,  
parmesan, servert med salat  
*(Inneholder gluten, egg, melk, sulfitter, selleri)*

Tagliatelle con manzo • 255,-  
Tagliatelle i soppsaus med soltørket  
tomater, biffkjøtt og persille  
*(Inneholder gluten, egg, melk, sulfitter, sesam, sennep, selleri)*

Penne dall inferno • 245,-  
Penne i mørk chilisau  
med paprika og biffkjøtt  
*(Inneholder gluten, egg, melk, sulfitter, selleri)*

Penne all'arrabbiata • 255,-  
Penne i sterk tomatsau  
med kyllingfilet og parmesan  
*(Inneholder gluten, egg, melk, selleri)*

Linguini al mare • 265,-  
Flat spagetti i hvitvin- og chilisau  
servert med stekt scampi og blåskjell  
*(Inneholder gluten, egg, skalldyr, bløtdyr, sulfitter)*

## RISOTTO

Risotto con manzo e funghi • 260,-  
Canaroliris, biffkjøtt, rødvin,  
sopp, spinat, løk og parmesan  
*(Inneholder melk, sulfitter, selleri)*

Risotto al scampi • 260,-  
Canaroliris, scampi, Taleggio, spinat  
*(Inneholder melk, sulfitter, skaldyr, bløtdyr)*

# LE NOSTRE PIZZE

## VÅRE PIZZAER BAKES I EKTE VEDFYRT ITALIENSK PIZZAovn

### LE ROSSE - MED TOMATSAUS

Margherita • 199,-  
Tomatsaus, fersk mozzarella  
og basilikum olivenolje  
*(Inneholder gluten, melk)*

La Diavola • 255,-  
Tomatsaus, ost, chili og spicy salami  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter)*

Capricciosa • 245,-  
Tomatsaus, ost, skinke,  
sjampinjong, og oregano  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter)*

Prosciutto • 255,-  
Tomatsaus, ost, parmaskinke, oliven,  
ruccula og revet parmesan  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter)*

Bistecca • 250,-  
Tomatsaus, ost, biff, løk, paprika,  
sopp og basilikum olje  
*(Inneholder gluten, melk)*

Nduja • 249,-  
Nduja (spicy myk svinepølse),  
tomatsaus, fersk mozzarella, glasert  
løk, basilikum olivenolje  
*(Inneholder gluten, melk)*

Rustica • 249,-  
Tomatsaus, mozzarella, salsiccia,  
løk og nduja  
*(Inneholder gluten, melk)*

Quattro formaggi • 259,-  
Tomatsaus, gorgonzola, parmesan,  
mozzarella og pecorino  
*(Inneholder gluten, melk)*

Vegetariana • 195,-  
Tomatsaus, ost, asparges,  
sopp, paprika, løk  
*(Inneholder gluten, melk)*

Pizza di pollo • 245,-  
Tomatsaus, ost, marinert kylling,  
cherrytomat, sopp, paprika og chili  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter)*

Quattro diavoli • 265,-  
Tomatsaus, gorgonzola, parmesan,  
mozzarella, pecorino og spicy salami  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter)*

Calzone • 235,-  
Tomatsaus, ost, skinke og oregano  
*(Inneholder gluten, melk, sulfitter)*

Calzone vegetariano • 205,-  
Tomatsaus, ost, paprika, løk,  
sopp og oregano  
*(Inneholder gluten, melk)*

Al metro • 750,-  
1 meter pizza der du selv velger  
ut 3 varianter fra menyen  
*(inneholder gluten, melk, m.m.)*

Ekstra topping på pizza  
Liten 45,- / Stor 65,-  
Glutenfri pizzabunn 30,-

## LE BIANCHE - MED CREME-FRAICHE SAUS

Bistecca Gorgonzola • 255,-

Hvit pizzasaus, Gorgonzola,  
biff, løk, honning og balsamico

*(Inneholder gluten, melk, egg, sennep, sulfitter)*

Quattro formaggi / bianca • 255,-

Hvit pizzasaus, mozzarella, parmesan,  
pecorino og gorgonzola

*(Inneholder gluten, melk, egg, sennep)*

Tartufo • 255,-

Hvit pizzasaus, ost, trøffelsalami,  
sopp, ruccula og trøffelolje

*(Inneholder gluten, melk, sulfitter, egg, sennep)*

Mare • 265,-

Hvit pizzasaus, ost, scampi,  
løk og paprika

*(Inneholder gluten, melk, egg, sennep, skalldyr, selleri)*

Parma secca • 255,-

Hvit pizzasaus, ost, chevre, honning,  
parma, soltørkede tomater, cherry  
tomater og pinjekjerner

*(Inneholder gluten, melk, egg, nøtter, sulfitter, sesam, sennep)*



## 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 bevarer. 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 • 145,-

Mascarponekrem med fingerkjeks  
dyppet i kaffe og amaretto

*(Inneholder gluten, melk, soya, sulfitter, egg, nøtter)*

Panna cotta alla vaniglia • 140,-

Vaniljepannacotta med blåbær coulis

*(Inneholder melk)*

Dolcetto al cioccolato • 135,-

Sjokoladebrownie med vaniljeis

*(Inneholder melk, soya)*

Semifreddo croccante • 145,-

Halvfrossen italiensk fløteis med krokan  
og salt karamell

*(Inneholder egg, soya, melk, nøtter)*

Gelato & sorbetto • 145,-

3 kuler iskrem / sorbet

*(Inneholder melk)*

Ostekake • 145,-

Jordbær ostekake med ganache

*(Inneholder gluten, melk, soya)*

# VIN



## HVITVIN

cl 15 / 25 / 75

|                                                                            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Husets hvitvin: Greco di Tufo DOCG, F. di San Gregorio (Campania) •</b> | <b>124 / 206 / 620,-</b> |
| Organic Pinot Grigio DOC, Tavernello (Sicilia) •                           | 113 / 188 / 565,-        |
| Soave Classico DOC, Pieropan (Veneto) •                                    | 630,-                    |
| Langhe Riesling Fre DOC, Ca' Del Baio (Piemonte) •                         | 745,-                    |
| Fiano di Avelino DOCG, Feudi Di San Gregorio (Campania) •                  | 785,-                    |
| Pinot Grigio Canlungo DOC, Collavini (Friuli-Venezia-Giulia) •             | 775,-                    |
| Scalunera Etna Bianco, DOC, Torre Mora (Sicilia) •                         | 795,-                    |
| Sauvignon Blanc Fumat DOC, Collavini (Friuli-Venezia-Giulia) •             | 875,-                    |
| Bramito della Sala Chardonnay IGT, Marchesi Antinori (Umbria) •            | 895,-                    |
| Soave Classico La Rocca 2015 DOC, Leonildo Pieropan (Veneto) •             | 1095,-                   |
| Cervaro della Sala Chardonnay IGT, Marchesi Antinori (Umbria) •            | 1495,-                   |



## MUSSERENDE

cl 15 / 25 / 75

|                                                                     |                          |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Treviso Prosecco Extra Dry DOC, Val d'Oca (Veneto) •</b>         | <b>113 / 188 / 565,-</b> |
| Prosecco Rose Venetian Dress DOC, Gestoni Piccini (Veneto) •        | 595,-                    |
| Franciacorta DOCG, Ca'del Bosco (Lombardia) •                       | 1095,-                   |
| Nebolé Spumtante Metodo Classico, Travaglini Giancarlo (Piemonte) • | 1395,-                   |



## ROSÈ

cl 15 / 25 / 75

|                                                            |                          |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Rosaura DOC, Feudi di San Gregorio (Campania) •</b>     | <b>124 / 206 / 620,-</b> |
| Pagliarese Rosato IGT, Fattoria dei Pagliaresi (Toscana) • | 769,-                    |

# BEVANDE - DRIKKE



## RØDVIN

cl 15 / 25 / 75

|                                                                                      |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Husets rødvin: Il Nido Barbera d’Asti DOCG, C. Castlet (Piemonte) •</b>           | <b>124 / 206 / 620,-</b> |
| Organic Sangiovese, Tavernello (Toscana) •                                           | 113 / 188 / 565,-        |
| Montepulciano d’Abruzzo DOCG, Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini (Abruzzo) •         | 625,-                    |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso ”Campolietti” DOC, Righetti Luigi (Veneto) • | 615,-                    |
| Pagliarese Chianti Classico DOCG, Fattoria dei Pagliaresi (Toscana) •                | 695,-                    |
| Dolcetto d’Alba DOC, Ca’ Del Baio (Piemonte) •                                       | 762,-                    |
| Barbera d’Alba DOCG, Mauro Molino (Piemonte) •                                       | 695,-                    |
| Langhe Nebbiolo DOC, Ca’ Del Baio (Piemonte) •                                       | 695,-                    |
| Terdema Langhe Rosso DOC, Cascina Bertolotto (Piemonte) •                            | 785,-                    |
| Barbaresco DOCG, Enzo Bartoli MGM Mondo (Piemonte) •                                 | 882,-                    |
| Barolo DOCG, Enzo Bartoli MGM Mondo (Piemonte) •                                     | 935,-                    |
| Chianti Classico Pèppoli DOCG, Marchesi Antinori (Toscana) •                         | 855,-                    |
| Scalunera Etna Rosso DOC, Torre Mora (Sicilia) •                                     | 835,-                    |
| Taurasi DOCG, Feudi di San Gregorio (Campania) •                                     | 935,-                    |
| Gattinara DOCG, Travaglini Giancarlo (Piemonte) •                                    | 955,-                    |
| Il Folle IGP, Azienda Agricola Millami (Sicilia) •                                   | 955,-                    |
| Brunello di Montalcino DOCG, Villa Al Cortile (Toscana) •                            | 1195,-                   |
| Fontalloro IGT, Fèlsina S.P.A. (Toscana) •                                           | 1325,-                   |



## DESSERTVIN glass/flaske

cl 15 / 75

|                                                       |                        |
|-------------------------------------------------------|------------------------|
| Moscato d’Asti Tenuta del Fant, Tenuta Il Falchetto • | 119 / 595,-            |
| Muffato Della Sala •                                  | 109 / 975,- Glass 6 cl |
| Vin Santo Chianti Classico, Fèlsina •                 | 110 / 985,- Glass 6 cl |

(Alle viner inneholder sulfitter)



# BEVANDE - DRIKKE

## BIRRA ANALCOLICA -

### ALKOHOLFRI ØL

(inneholder gluten fra bygg og hvete)

Erdinger Weissbier 0,33L • 71,-

Heineken 0.0 0,33L • 71,-

### BIRRA ALLA SPINA - FATØL

(inneholder gluten fra bygg og hvete)

Birra Moretti fat 0,25L /0,4L • 78,-/125,-

Heineken fat 0,25L /0,4L • 74,-/115,-

Nøgne Ø 4885 blanc fat

0,25L /0,4L • 87,-/124,-

## BIRRA IN BOTTIGLIA - FLASKEØL

(inneholder gluten fra bygg og hvete)

Sol 0,33L • 125,-

Peroni glutenfri • 135,-

Brewdog Punk IPA 0,33L • 125,-

Nøgne Ø Porter 0,33L • 142,-

Bacardi Breezer 0,33L • 125,-

Grevens pærecider 0,33L • 125,-

Bulmers 0,5L • 154,-

Nøgne Ø Ginger Beer 0,33L • 135,-

## CAFFÈ - KAFFE (Inneholder melk)

Caffe • 48,-

Espresso /doppio • 54,- /62,-

Americano /doppio • 54,- / 62,-

Macchiato / doppio • 54,- / 62,-

Cappuccino / doppio • 63,- / 71,-

Latte /doppio • 63,- / 71,-

Latte med smak • 69,- / 79,-



## SODA/AQUA – BRUS/MINERALVANN

Coca Cola / Coca Cola u/sukker / Fanta Orange / Sprite 0,33L • 62,-

San Pellegrino Limonata/Aranciata/ Aranciata Rosso 0,25L • 69,-

San Pellegrino 0,25L / 0,75L • 58,- / 96,-

Hyllest – økologisk hylleblomstdrikk fra Gvarv i Telemark, 0,33L • 76,-

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

Epleblomsten eple og bringebær 0,25L • 61,- 0,75L • 155,-

Epleblomsten eple og solbær 0,75L • 155,-

Hansa eplemost 0,275L • 65,-



UTFORSK  
BYLIVET ELLER  
KJENN PÅ  
HVILEPULSEN