

IL TEATRO

CUCINA ITALIANA

Stuzzichini SMÅRETTER

- OLIVEN** 65,-
En liten smak av italienske grønne oliven.
- PANE GUTTAU (G)** 65,-
Sardinsk brød med jomfruolje, salt og rosmarin.
- PANE DI PIZZA (G)** 65,-
Pizzabrød med hvitløk, chili og rosmarin.

Antipasti FORRETTER

- CARPACCIO AL PEPE VERDE (M)**..... 165,-
Syltynn, rå, indrefilet av okse, marinert i grønn pepper og olivenolje. Servert med ruccola, parmesan og sitronolje.
- CAPRESE DI BUFALA (M)** 145,-
Bøffelmozzarella, tomater, basilikum og jomfruolje.
- VITELLO TONNATO (E, SE)**..... 165,-
Tynne skiver av kald ytrefilet servert med tunfiskmajones og kapers.
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (M)** 160,- / 280,-
Assortert italiensk spekemat og ost, 1 pers. / 2 pers.
- BRUSCHETTA AL POMODORO (G)**..... 110,-
Hjemmebakt brød med tomat, basilikum, hvitløk og jomfruolje.
- BRUSCHETTA AI FUNGHI TRIFOLATI (G,SU,M)**..... 110,-
Hjemmebakt brød med aromasopp, hvitløk, persille og pecorino-ost.
- GUAZZETTO (S, L, B, SU)** 170,-
Blåskjell, dagens skjell, scampi og villreker i tomatsaus med hvitløk og hvitvin. Serveres med crostino.
- COZZE AL VINO BIANCO (SU, B)**..... 120,- / 180,-
Hvitvinsdampede blåskjell med chili, hvitløk, jomfruolje, persille og crostino. 250g / 500g.

Insalate SALATER

- DELLA CASA (M)** 140,-
Blandet grønn salat, selleri, bøffelmozzarella, soltørkede tomater og oliven.
- INSALATA DELL'UBRIACO (M,SU,S)** 160,-
Blandet grønn salat, soltørket tomat, aspargus, scampi, squash, mynte. Dressing av yoghurt og vodka.

Pasta

Til barn kan vi lage halv porsjon!
*Kan lages som glutenfri

- HUSETS HJEMMELAGDE LASAGNE (G, M, SE, SU)**..... 195,-
- TORTELLONI (G, M, E)** 190,-
Tortelloni fylt med ricotta og spinat servert med smør og salvie.
- AGNOLOTTI (G, M, E)** 190,-
Pastaputer fylt med parmesan servert med husets hjemmelagde kjøttsaus.
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (L,S,SU)** 195,-
Risotto med akkar, scampi, sjøkreps og revet sitronskall.
- SCOGLIO* (G, S, B, SU)**..... 210,-
Spaghetti med blåskjell, scampi, dagens skjell, villreker, hvitvin, hvitløk, chili og persille.
- TANGLIATELLE AI PORCINI* (M,G)**..... 190,-
Tagliatelle med steinsopp.
- PASTA ALLA SILVIO* (G, PS,M)** 180,-
Tagliatelle med ricotta, cherry tomater, mynte og pistasjenøtter.
- CARBONARA* (G, E, M)** 175,-
Spaghetti med egg, bacon, svart pepper og pecorino.
- MALLOREDDUS* (G-M)** 195,-
Sardinsk pasta med tomatsaus, pecorino og hjemmelaget salsiccia fra økologisk skogsgris fra Spikkerud Gård i Vangsåsen.



IL TEATRO

CUCINA ITALIANA

Pizza

Alle våre pizzaer, bortsett fra calzone, kan lages glutenfrie (+ 30,-)

PIZZE

MARGHERITA (G, M) 160,-

Tomatsaus, mozzarella og basilikum.

NAPOLI (G, M, F) 175,-

Tomatsaus, mozzarella, ansjos, kapers og oregano.

QUATTRO STAGIONI (G, M) 190,-

Tomatsaus, mozzarella, italiensk kokt skinke, sopp, oliven og artisjokk.

PARMA (G, M) 210,-

Tomatsaus, mozzarella, Parmaskinke, parmesan og rucola.

DIAVOLA (G, M) 195,-

Tomatsaus, mozzarella, oliven og N'Duja (sterk, krydret salami) og ventricina - begge fra Calabria. NB! Picante!

FRUTTI DI MARE (B, SU) 210,-

Tomatsaus, mozzarella, blåskjell, scampi, vongole og persille.

CALZONE (G, M) 185,-

Innbakt pizza med tomatsaus, mozzarella, sopp og kokt skinke.

PIZZE BIANCHE HVIT PIZZA

IL TEATRO (G, M) 210,-

Fersk ricotta, mozzarella, spekeskinke, steinsopp, svart pepper og Pecorino.

PRINCIPESSA (G, M) 195,-

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, Salvagno-oliven og pecorino sardo.

MEZZA LUNA (G, M) 195,-

Halvinnbakt pizza med mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, cherrytomater, rucola og mozzarella di bufala.

SALSICCE (G, M) 210,-

Mozzarella, friarielli broccoli, Pecorino, og salciccia fra økologisk skogsgris fra Spikkerud Gård i Vangsåsen.

QUATTRO FORMAGGI (G, M) 195,-

Mozzarella, gorgonzola piccante, parmesan, taleggio og pecorino.

ORTOLANA (G, M) 185,-

Mozzarella, friarielli broccoli, aubergine, sopp og artisjokk.

PIZZE PER BAMBINI PIZZA TIL BARN

PIZZA PICCOLA 85,-

Til barn har vi en mindre pizza etter eget ønske.

Vi benytter kun italiensk tipo 00-mel og San Marzano-tomater i våre pizzaer - og vår pizzadeig modnes alltid i 72 timer før tilberedning.

www.ilteatro.no @ilteatro_hamar



IL TEATRO

CUCINA ITALIANA

Dolci DESSERT

TIRAMISU MAMMA VITTORIA (G, M, E) 130,-
Italiensk kake med mascarpone, Amaretto, espresso og savoiardi.

CANNOLI SICILIANI (M,G,PS) 120,-
Siciliansk dessert med fersk ricotta, sjokolade og pistasjnøtter.

TORTINO AL CIOCCOLATO (M, E, G)..... 130,-
Sjokoladefondant med vaniljeis.

AFFOGATO (M) 70,-
Vaniljeis servert med espresso over.

CANTUCCI E VIN SANTO (G)..... 130,-
Hjemmelaget biscotti med dessertvin.

TARTUFO (G-M-S)..... 95,-
Italiensk semifreddo med hasselnøtt eller sjokolade.

FORMAGGI (M)..... 150,-
Et utvalg italienske oster servert med hjemmelaget marmelade og honning.

Caffè

	SINGOLO	DOPPIO
ESPRESSO	39,-	44,-
AMERICANO	39,-	44,-
CAPUCCINO	43,-	48,-
CAFFÈ E LATTE	44,-	49,-
KAFFE	28,-	

Vini dolci DESSERTVIN

VIN SANTO CAPEZZANA (HVIT)..... 95,-
Toscana. Trebbiano 100%. Kompleks fruktighet med smak av tørket frukt.

PASSITO DI PANTELLERIA (HVIT) 90,-
Pantelleria. Muscat of Alexandria 100%. Middels fyldig aroma av honning, rosin og sitrusfrukter.

PERAUDIN (HVIT).....115,-
Piemonte. Arneis 100%. Aromaer av aprikos og tørket fiken.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA MONTE DEL FRÀ (RØD)..... 90,-
Veneto. Corvina 80%, Rondinella 20%. Intens duft av modne kirsebær, plommer, mørk sjokolade, roser og vanilje.

MARSALA SUPERIORE (RØD) 90,-
Sicilia. Grillo 60%. Catarratto 40%. Lett sursøt stil, preg av mørk tørket frukt, hint av brent sukker i ettersmaken.



ESPRESSO CORRETTO CON SAMBUCA	59,-
ESPRESSO CORRETTO CON GRAPPA	59,-
GALLIANO SHOT	80,-
IRISH COFFEE	119,-

www.ilteatro.no @ilteatro_hamar



ALLER GENER	G = Gluten M = Melk S = Skalldyr	V = Valnøtter E = Egg L = Lupin	F = Fisk B = Bløtdyr P = Pinjekjerner	PS = Pistasj H = Hasselnøtter MA = Mandler	SE = Selleri SE = Sennep SU = Sulfitt
--------------------	--	---------------------------------------	---	--	---

Aperitivi FØR MIDDAG

APEROL SPRITZ	119,-
Aperol og Prosecco	
CAMPARI SPRITZ	119,-
Campari og Prosecco	
MIMOSA	119,-
Fersk appelsinjuice og Prosecco	
ROSSINI	119,-
Fersk jordbærpuré og Prosecco	
NEGRONI	129,-
Gin, Campari og Martini Rosso	
NEGRONI SBAGLIATO	119,-
Campari, Martini Rosso og Prosecco	
AMERICANO	98,-
Campari og Martini Rosso	
CAMPARI SODA	55,-
En liten flaske med Campari og soda	

APERITIVI ANALCOLICI ALKOHOLFRI

CRODINO	49,-
BELLINI ANALCOLICO	49,-
SAN PELLEGRINO APERITIVO	49,-

Birra ØL

BIRRA ALLA SPINA ØL PÅ FAT

PORETTI (0,4)	99,-
CARLSBERG (0,4)	95,-

BIRRA IN BOTTIGLIA ØL PÅ FLASKE

PERONI	109,-
MORETTI	109,-
PERONI GLUTENFRI	109,-
PERONI LIBERA (ALKOHOLFRI)	59,-

Dopo cena ETTER MIDDAG

AMARI

AVERNA	90,-
MONTENGRO	90,-
FERNET BRANCA	90,-
AMARO DE CAPO	90,-

LIQUORI

SAMBUCA	90,-
AMARETTO	90,-
LIMONCELLO	90,-
GALLIANO	90,-
FRANGELICO	90,-

GRAPPE BIANCHE

TIGNANELLO	110,-
CANDOLINI	110,-

GRAPPE BARRICATE

NONINO	120,-
PRODUTTORI DEL BARBARESCO	120,-

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	90,-
---	------

Bibite MINERALVANN

SAN PELLEGRINO	75,- / 89,-
Vann med kullsyre. 0,5 L / 0,75 L	
CEDRATA	45,-
CHINOTTO	45,-
LIMONATA	45,-
GAZZOSA	45,-
ARANCIATA	45,-
SUCCO DI FRUTTA ALLA PESCA O MELA	45,-
Fersken- eller eplejuice	
PEPSI/PEPSI MAX/SOLO/7UP	45,-



@ilteatro_hamar

www.ilteatro.no

Vino



SPUMANTI MUSSERENDE VIN

GLASS FLASKE

FLORALBA PROSECCO119,- / 499,-

Veneto, 100% Glera. Tørr, klar og gyllen. Aromatisk frisk ung frukt med innslag av fersken, eple og sitrus. Små elegante bobler.

TAMELLINI EXTRA BRUT.....129,- / 599,-

Veneto, 100% Garganega. Tørr, strågul farge, behagelig friskhet på nesen, intens smak med hint av fersken, aprikos, hvitpepper. Mineralsk.

FRATELLI BERLUCCHI CASA DELLA COLONNE.....139,- / 679,-

Lombardia, 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero. Tørr, middels dyp grønn-gul farge. Aroma er sval, preget av modent og frisk eple, blomst og krydder. Hint av smør, nøtter og fat. Kremet og fint utviklet.

FRANCIACORTA BRUT ROSE ORGANIC139,- / 679,-

Lombardia, 100% Pinot Nero. Tørr, nydelig klar rosa farge, rik og fyldig med fine bobler, elegant innslag av rød frukt fra jordbær og villbringebær.

BIANCHI HVITVIN

GLASS FLASKE

TAMELLINI SOAVE109,- / 499,-

Veneto, 100% Garganega. Halvtørr, lys grønn-gul. Fruktig aroma preget av eple, pære og sitrus, hint av blomst og mineral.

TAMELLINI LE BINE COSTIOLA SOAVE129,- / 589,-

Veneto, 100% Garganega. Tørr, middels dyp strågul. Intens på nesen, frisk og blomstret aroma av fersken og aprikos. Mineralsk.

MASTROBERARDINO GRECO DI TUFO135,- / 679,-

Campania, 100% Greco. Tørr. Her har vi den berømte Greco di Tufo med strågul på farge, duft av aprikos, epler og pærer.

NEGRO FAVORITA LANGHE125,- / 599,-

Piemonte, 100% Favorita. Tørr, strågul farge med hint av grønne undertoner.

VETTE DI SAN LEONARDO145,- / 689,-

Trentino Alto Adige, 100% Savignon Blanc. Aromatisk herlig duft av stikkelsbær, flint og mineraler. God frisk inngang med klassisk druepreg. Fine grønne pepperaromaer.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI115,- / 525,-

Marche, 100% Verdicchio. Lys gulgrønn. Fruktig eple, sitrus og litt mineralitet. God fylde og friskhet.

ROSATI ROSÉVIN

GLASS FLASKE

MONTE DEL FRA CHIARETTO110,- / 449,-

Veneto, 70% Corvina, 20% Molinara, 10% Rondinella. Middels lys rød. Frisk ung bærfrukt med innslag av urter og sitrus.

CA NOVA GIADA CODECASA NEBBIOLO ROSE119,- / 549,-

Piemonte, 100% Nebbiolo. Tørr, lys rød-rosa farge. Intens og frisk fruktighet med preg av røde bær.

ROSSI RØDVIN

GLASS FLASKE

LENA DI MEZZO VALPOLICELLA CLASSICO115,- / 589,-

Veneto, 80% Corvinone, 20% Rondeinella. Middels dyp rød. Ung rød frukt med innslag av krydder og urter. Saftig ung frukt, frisk og lang ettersmak.

LENA DI MEZZO RIPASSO125,- / 629,-

Veneto, 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella. Dyp rubinrød, moden. Kirsebær, tørket frukt, mørk sjokolade. Frukt-dreven. Mørke bær og noe svsker.

LENA DE MEZZO AMARONE160,- / 799,-

Veneto, 80% Corvina, 20% Rondinella. Dyp rubinrød farge. Aromatisk og karakteristisk Amarone duft av modne kirsebær, plommer, lakris med kryddertone som kanel og pepper.

NEGRO BARBERA DALBA DINA119,- / 599,-

Piemonte, 100% Barbera. Middels dyp rød farge. Kjølig kirsebærfrukt i nesen. Frisk og god syre som gjør den saftig. Modne, mørke kirsebær.

CA NOVA GIADA NOVARESI NEBBIOLO119,- / 599,-

Piemonte, 100% Nebbiolo. Sval aroma preget av røde og mørke bær, innslag av tørket frukt og urter. Fast og saftig, preg av røde bær og tørket frukt, innslag av krydder, urter og anis, god lengde.

NIPPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA119,- / 599,-

Toscana, 90% Sangiovese, 3% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 2% Malvasia. Intens og dyp rubinrød. Ren duft av mørke bær, fioler og andre blomster. En vin med fine tanniner og med delikate hint av sjokolade.

TERRE DI SAN LEONARDO137,- / 689,-

Alto Adige, 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmanere. Nydelig rubinrød farge med fruktig aromaer av moden plomme, gress og rosa pepper.

ROVERSI BAROLO160,- / 780,-

Piemonte, 100% Nebbiolo. Middels dyp rød farge. Duft av mørke bær, lakris og krydder. Smaken er fyldig med flott struktur.

ROVERSI BARBARESCO149,- / 729,-

Piemonte, 100% Nebbiolo. Middels dyp rød farge. Tiltalende og kompleks duft av røde bær, krydder og med innslag av rose-blader og te.

GUIDAL BERTO TENUTA SAN GUIDO945,-

Toscana, 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Aromatisk duft av moreller, kirsebær, plommer og noe vanilje.

LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO785,-

Toscana, 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese. Blårød. Preg av mørke bær, kirsebær. Noe krydder.

SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO4125,-

Toscana, 85% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc. Dyp rød farge, bjørnebær, moden kirsebær, grillet urt og grillkrydder.