

# IL TEATRO

CUCINA ITALIANA

## Stuzzichini SMÅRETTER

<b>OLIVEN</b> .....	<b>75,-</b>
En liten smak av italienske grønne oliven.	
<b>PANE GUTTAU (G)</b> .....	<b>75,-</b>
Sardinsk "flatbrød" med jomfruolje, salt & rosmarin.	
<b>PANE DI PIZZA (G)</b> .....	<b>75,-</b>
Pizzabrød med hvitløk, chili & rosmarin.	
<b>GUTTAU CON MELANZANE (G)</b> .....	<b>125,-</b>
Sardinsk "flatbrød" med aubergine, hvitløk & persille.	
<b>INSALATA PICCOLA</b> .....	<b>80,-</b>
Liten blandet grønn salat, soltørkede tomater & oliven.	

## Antipasti FORRETTER

<b>CARPACCIO DI MANZO (M)</b> .....	<b>199,-</b>
Tynne skiver rå indrefilet av okse, marinert i olivenolje. Servert med rucicola, parmesan & sitronolje.	
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA (M)</b> .....	<b>199,-</b>
Carpaccio av speket storfekjøtt i sitronolje med parmesan.	
<b>POLPO ALLA MEDITERRANEA (B, SU, SE)</b> .....	<b>199,-</b>
Blekksprut i olivenolje med hvitløk, sitron & persille.	
<b>CAPRESE DI BUFALA (M)</b> .....	<b>168,-</b>
Bøffelmozzarella, tomater, basilikum & jomfruolje.	
<b>VITELLO TONNATO (E, SE)</b> .....	<b>199,-</b>
Tynne skiver av kalv ytrefilet servert med tunfiskmajones & kapers.	
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (M)</b> .....	<b>205,- / 379,-</b>
Assortert italiensk spekemat & ost. 1 pers. / 2 pers.	
<b>BRUSCHETTA AL POMODORO (G)</b> .....	<b>130,-</b>
Hjemmebakt brød med tomat, basilikum, hvitløk & jomfruolje.	
<b>BURRATA E MELANZANE (M)</b> .....	<b>189,-</b>
Burrata med ovnsbakt aubergine & trøffel.	
<b>SCAMPI ALL'AGLIO E PEPERONCINO CON CREMA DI BOTTARGA (S, F)</b> .....	<b>195,-</b>
Scampi marinert med chili & hvitløk i kremet bottarga-saus.	
<b>COZZE AL VINO BIANCO (SU, B)</b> .....	<b>168,- / 275,-</b>
Hvitvinsdampede blåskjell med chili, hvitløk, jomfruolje, persille, timian & crostino. 250g / 500g.	

## Insalate SALATER

<b>DELLA CASA (M, SE)</b> .....	<b>215,-</b>
Blandet grønn salat, parmaskinke, selleri, bøffelmozzarella, soltørkede tomater & oliven.	
<b>INSALATA CON SCAMPI (S, SE)</b> .....	<b>215,-</b>
Blandet grønn salat, selleri, soltørkede tomater, oliven & scampi.	

## Pasta Til barn kan vi lage halv porsjon. / \*Kan lages som glutenfri

<b>HUSETS HJEMMELAGDE LASAGNE (G, M, SE, SU)</b> .....	<b>240,-</b>
<b>TORTELLONI BURRO E SALVIA (G, M, E)</b> .....	<b>235,-</b>
Tortelloni med ricotta og spinat i smør & salvie.	
<b>RAVIOLI AL RAGU (G, M, E)</b> .....	<b>235,-</b>
Tortelloni med parmesan & husets kjøttsaus.	
<b>RISOTTO ASPARAGI E PANCETTA (M)</b> .....	<b>235,-</b>
Risotto med asparges & pancetta.	
<b>SCOGLIO* (G, S, B, SU)</b> .....	<b>275,-</b>
Linguine fra Garofalo (pasta di gragnano IGP) i tomatsaus med blåskjell, kamskjell, scampi, hvitvin, hvitløk, chili & persille.	
<b>GNOCCHI AL PESTO CON POLPO E POMODORINI (G, N, M, SU)</b> .....	<b>235,-</b>
Italiensk potetpasta med pesto, blekksprut & cherrytomater.	
<b>TAGLIATELLE PARMIGIANO E TARTUFO (G, M, E)</b> .....	<b>275,-</b>
Tagliatelle med parmesan & trøffel fra Toscana.	
<b>TAGLIATELLE AL RAGU* (G, E)</b> .....	<b>240,-</b>
Hjemmelaget tagliatelle med kjøttsaus.	
<b>MALLOREDDUS* (G, M)</b> .....	<b>240,-</b>
Sardinsk pasta med tomatsaus, pecorino & hjemmelaget salsiccia fra økologisk skogsgris fra Spikkerud Gård.	
<b>CULURGIONES (M, G, SU)</b> .....	<b>295,-</b>
Hjemmelaget sardinsk pasta fylt med potet, mynte og fersk mozzarella, i safran- & kjøttsaus.	
<b>FREGOLA FRUTTI DI MARE (G, SU, S, F)</b> .....	<b>275,-</b>
En klassisk pastarett fra Sardinia med blåskjell & scampi.	
<b>SPAGHETTI CARBONARA* (G, E, M)</b> .....	<b>235,-</b>
Spaghetti fra Garofalo (pasta di gragnano IGP), uten fløte, og med guanciale - etter autentisk italiensk oppskrift.	

# IL TEATRO

## CUCINA ITALIANA

### Pizza

#### PIZZE

<b>MARGHERITA</b> (G, M) .....	<b>195,-</b>
Tomatsaus, mozzarella & basilikum.	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (G, M, F) .....	<b>205,-</b>
Tomatsaus, mozzarella, tunfisk, oliven & løk.	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> (G, M) .....	<b>240,-</b>
Tomatsaus, mozzarella, italiensk kokt skinke, sopp, oliven & artisjokk.	
<b>PARMA</b> (G, M) .....	<b>265,-</b>
Tomatsaus, mozzarella, Parmaskinke, parmesan & rucola.	
<b>DIAVOLA</b> (G, M) <sup>NB! Picante!</sup> .....	<b>240,-</b>
Tomatsaus, mozzarella, oliven og N'Duja (sterk, krydret salami) & ventricina fra Calabria.	
<b>FRUTTI DI MARE</b> (B, SU) .....	<b>265,-</b>
Tomatsaus, mozzarella, blåskjell, scampi & persille.	
<b>CALZONE</b> (G, M) .....	<b>230,-</b>
Innbakt pizza med tomatsaus, mozzarella, sopp & kokt skinke.	
<b>MAIALINA</b> (G, M) .....	<b>270,-</b>
Tomatsaus, mozzarella, ventricina, italiensk kokt skinke, parmaskinke, italiensk spekeskinke & salsiccia.	
<b>CALZONE PICCANTE</b> (G, M) .....	<b>240,-</b>
Innbakt pizza med tomatsaus, mozzarella, oliven, krydret salami, n'Duja & ventricina.	
<b>PANCETTA</b> (G, M) .....	<b>275,-</b>
Pizza med tomatsaus, mozzarella, pancetta, burrata, soltørket tomat & pesto.	

#### PIZZE PER BAMBINI BARNE-PIZZA

<b>PIZZA PICCOLA</b> .....	<b>135,-</b>
Pizza margherita / Pizza med skinke.	

Alle våre pizza, med unntak av calzone, kan lages som glutenfri (+ 15,-)

#### PIZZE BIANCHE HVIT PIZZA

<b>IL TEATRO</b> (G, M) .....	<b>265,-</b>
Fersk ricotta, mozzarella, spekeskinke, steinsopp, svart pepper & Pecorino.	
<b>DEL PASTORE</b> (G,M,V) .....	<b>240,-</b>
Mozzarella, gorgonzola, pære og valnøtter.	
<b>MEZZA LUNA</b> (G,M) .....	<b>240,-</b>
Halvinnbakt pizza med mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, cherrytomater, rucola & mozzarella di bufala.	
<b>OZIERESE</b> (G, M) .....	<b>240,-</b>
Mozzarella, Pecorino, salsiccia fra økologisk skogsgris fra Spikkerud Gård i Vangsåsen, rødløk & oliven.	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (G, M) .....	<b>240,-</b>
Mozzarella, gorgonzola piccante, parmesan, taleggio & pecorino.	
<b>ORTOLANA</b> (G, M) .....	<b>235,-</b>
Mozzarella, marinert, ovnsbakt paprika, aubergine, sopp & artisjokk.	
<b>VITELLO E TARTUFO</b> (G, M) .....	<b>275,-</b>
Fersk ricotta, mozzarella, kalvekjøtt & trøffel.	
<b>BRESAOLA</b> (G, M) .....	<b>275,-</b>
Fersk ricotta, mozzarella, bresaola (speket storfekjøtt), rucola, parmesan og crema di balsamico.	
<b>PIZZA CARPACCIO</b> (G, M) .....	<b>280,-</b>
Mozzarella, tynde skiver indrefilet av okse, toppet med rucola, parmesan og sitronolje.	

Vi benytter kun italiensk pizzamel av høyeste kvalitet fra Molino sul Clitunno - minimum 48 timers hevetid, og tomater fra Puglia (Rossa Gargano).

#### ALLER GENER

G = Gluten  
M = Melk  
S = Skaldyr

V = Valnøtter  
E = Egg  
L = Lupin

F = Fisk  
B = Bløtdyr  
P = Pinjekærner

PS = Pistasj  
H = Hasselnøtter  
MA = Mandler

SE = Selleri  
SN = Sennep  
SU = Sulfitt

# Dolci

## Tiramisu

Mamma Vittoria..... 145,-

Italiensk kake med mascarpone, Amaretto, espresso og savoiardi  
\*gluten, laktose, egg

Cannoli Siciliani..... 145,-

Siciliansk dessert med fersk ricotta, sjokolade og pistasjnøtter  
\*gluten, laktose, pistasjnøtter

Tortino  
al cioccolato..... 150,-

Sjokoladefondant med vaniljeis  
\*gluten, laktose, egg

Affogato..... 85,-

Hjemmelaget vaniglia-gelato servert med espresso over  
\*laktose

Coppa della casa..... 130,-

2 kuler hjemmelaget vaniglia-gelato servert med varm Belgisk sjokolade fra Callebaut.  
\*laktose, soya

Tartufo..... 110,-

Hjemmelaget "kule" hasselnøtt-gelato, fylt med sjokolade-gelato. En klassiker!  
\*laktose, hasselnøtt

Cantucci e  
vin santo..... 145,-

Hjemmelaget biscotti med dessertvin  
\*gluten

Mousse di  
mascarpone..... 130,-

Mascarponekrem med skogsbær og pistasj  
\*laktose, pistasjnøtter

Crostata de frutta..... 135,-

Et stykke hjemmelaget, italiensk fruktterte, servert med en kule vanilje-gelato  
\*laktose



## Gelato Artigianale

1 kule..... 50,-  
2 kuler..... 90,-  
3 kuler..... 95,-

 Pistacchio (Bronte DOP)  
\*laktose, pistasjnøtter

 Nocciola (Piemonte IGP)  
\*laktose, hasselnøtter

 Cioccolato (Callebaut, Belgia)  
\*laktose, spor av nøtter

 Vaniglia (Bourbon Madagascar)  
\*melk

## Sorbetto

 Limone (Sorrento IGP)

Hjemmelaget gelato og sorbetto etter autentiske oppskrifter, fra vår nabo:

**Gelatiamo**  
GELATO ARTIGIANALE

Sgroppino al  
Prosecco..... 130,-

En kule sitron sorbetto med Prosecco

## Caffè

	Singolo	Doppio
Espresso.....	39,-	44,-
Americano.....	39,-	44,-
Cappuccino.....	48,-	52,-
Caffè e latte.....	49,-	53,-
Svart kaffe <small>Gratis påfyll</small> .....		40,-
Kaffe Mocca.....	55,-	59,-
Cioccolata calda.....		65,-

Rik og kremet sjokoladefondant, laget på sjokolade fra Callebaut, Belgia.

Espresso corretto con sambuca..... 59,-  
Espresso corretto con grappa..... 59,-  
Galliano shot..... 80,-  
Irish coffee..... 130,-  
Espresso Martini..... 140,-

Vi bruker kaffebønner fra Tostini.