



*Casa Mia*

Selskapsmeny | Party Menu



## Antipasti | Forretter

### 1. *Carpaccio Di Cervo*

Løvtynne skiver av rå hjortefilet med frise salat, pecorino ost og citronette dressing  
*deer carpaccio with frisee salad, pecorino flakes and citronette dressing*

115,-

### 2. *Scampi E` Capesante*

Ristede scampi og kamskjell med hvitløk, urter og chilli i en fond av skalldyrsaus  
*toasted prawns and scallops with garlic, herbs, chilli and seafood sauce*

119,-

### 5. *Caprese*

Fersk mozzarella og tomater i skiver. Med fersk basilikum, oregano, oliven, ekstra vergin olivenolje og balsamico  
*sliced fresh mozzarella and tomatoes. With fresh basil, olives, oregano, extra virgin olive oil and balsamico*

99,-

### 7. *Bruschetta Con Prosciutto Di Parma*

Ristet hvitløksbrød med tomat, løk, hvitløk, basilikum, parmaham og fersk mozzarella  
*toasted garlicbread with tomato, onion, garlic, basil, parmaham and fresh mozzarella*

99,-

## Pizze | Pizza

alle pizzaene kan lages med glutenfri bunn

### 19. *Alla Sofia*

Tomatsaus, mozzarella, italiensk kokt skinke og sjampinjong  
*tomatosauce, mozzarella, ham and mushroom*

169,-

### 26. *Alla Anna*

Med fersk mozzarella og tomatsaus. Toppet med ruccola, tomater, basilikum pesto og rød løk  
*fresh mozzarella and tomatosauce. With rocket salad, tomatoes, basil and red onions*

165,-

### 28. *Don Corleone\**

Tomatsaus, mozzarella, biff, italiensk sterk salami og chilli\*sterk  
*tomatosauce, mozzarella, beef, italian salami sausage and chilli\*spicy*

169,-

### 29. *Al Parma*

Tomatsaus, mozzarella, parmaham, ruccola salat og parmesanflak  
*tomatosauce, mozzarella, parmaham, rocket salad and parmesan flakes*

175,-

### Bøffel Mozzarella

Din pizza kan lages med fersk bøffelmozzarella med tillegg i prisen;

30,-

## Paste | Pastaretter

### 33. *Gnocchi Alla Sorrentina*

Med ferske tomater, løk, hvitløk, smør, salvie, mozzarella og tomatsaus. Med parmesanost.  
*with fresh tomatoes, onion, garlic, butter, sage, mozzarella and tomato sauce.*

169,-

### 34. *Rigatoni Alla Napoletana*

Pastarør med kylling, svinefilet, bacon, løk, hvitløk, rosmarin og salvie. Med tomat og kremsaus. Med Parmesanost  
*with chicken and pork fillet, bacon, onion, garlic, rosemary and sage. With tomato and cream sauce*

169,-

### 41. *Spaghetti Allo Scoglio*

Med blåskjell, scampi, reker, sjøkreps, krepsehaler, løk, hvitløk og chilli i hvitvin og tomatsaus  
*with mussels, prawns, shrimps, crayfish, onion, garlic and chilli in white wine and tomato sauce*

179,-

### 43. *Tagliatelle Alla Nonna Rosa*

Båndspaghetti med kylling, bacon, løk, hvitløk og persille i hvitvin og kremsaus. Med parmesanost  
*with chicken, bacon, onion, garlic and parsley in white wine and cream sauce.*

169,-

## Pesce E` Carne | Fisk & Kjøttretter

### 50. Grigliata Di Pesce Misto

Grillet breiflabbfilet, kveitefilet, kamskjell, kongereke og scampi. Serveres med urtesaus  
*grilled monkfish, halibut, scallops, king prawn and scampi. Served with herb sauce*

289,-

### 57. Tournedo

Grillet okse indrefilet med valgfri saus; husets Bernaise-, Pepper- eller løk og skogsopp saus  
*grilled tenderloin of beef with sauce by choose: bernaise- Pepper-, or onion and mushroom sauce*

299,-

### 62. Filetto Alla Provenzale

Grillet okse indre filet i skiver med hvitløk og urtesaus. Serveres på en seng av skivede provenze poteter  
*grilled beef tenderloin with garlic and herb sauce. Served with sliced provenze potatoes*

320,-

### 63. Composizione Di Agnello

Grillet lam indrefilet og grillet lammecarre. Serveres med trøffelpotetmos hvitløk og rosmarinsaus  
*grilled lamb tenderloin and grilled lamb carre. Served with mashed potatoes with truffle and rosemary sauce*

295,-

### 65. Filetto Di Cervo

Grillet hjortefilet med skogsbær og viltsaus  
*grilled deer fillet with mixed berries and game sauce*

299,-

ALLE KJØTT & FISKERETTENE SERVERES MED DAGENS GRØNNSAKER.  
SERVERES MED VALGFRIE POTETER MED **UNNTAK AV RETT NR: 62 & 63**

Velg: Kokte poteter, fløtegratinerte, ovnsstekte med rosmarin,  
ris, pommes frites eller bakt potet med hvitløkssmør

## Dolci | Dessert

### 67. Tiramisù

Klassisk italiensk kake med kakaosjokolade, mascarponeost, savoiardi og amaretto  
*classic italian cake with cocoa, mascarpone, savoiardi and amaretto*

99,-

### 68. Tortino Fondente

Sjokoladefondant med italiensk vaniljeis  
*chocolate fondant with italian vanilla ice cream*

99,-

### 69. Panna Cotta Classica

Italiensk fløte pudding med vaniljesmak og bær  
*italian cream pudding with vanilla and berries*

99,-

### 70. Creme Bruleé

Klassisk creme bruleé  
*classical creme bruleè*

95,-

### 73. Bianconero

Italiensk vaniljeis med sjokoladesaus  
*italian vanilla ice cream with chocolate sauce*

89,-

## Buon Appetito | Vel bekomme

Vi har egen meny for allergikere spør din servitør

