



Menyen serveres frem til 17.00

Lunsj

Zuppa Di Patate 159,-

Kremet potetsuppe med sprø panchetta, trøffel, basilikum og revet grana padana.

Serveres med grillet focaccia.

Allergener: Melk, sulfitt, hvete, spor av sesam, egg og nøtter

Bruschetta 179,-

Grillet focaccia, tomatsalat på cherrytomater, løk, frisk basilikum. Bøffelmozzarella og pesto.

Allergener: Melk, sulfitt, hvete, pinjekjerner, spor av sesam, egg og nøtter

“Club” Focaccia 199,-

Grillet focaccia med kylling, hjertesalat, italiensk spekeskinke, tomat og syltet løk.

Serveres med fries og aioli.

Allergener: Melk, sulfitt, hvete, egg, sennep, spor av sesam og nøtter

Pasta

Vi bruker fersk italiensk pasta produsert i Verona.

Alle våre pastaretter serveres med grillet focaccia.

Allergener brød: Hvete, spor av egg, melk, nøtter og sesam

Skogsopp 189,-

Kremet tagliatelle med kantarell og hvitløksbakt champignon.

Allergener: Melk, hvete, egg, sulfitt

Panchetta & Bacon 199,-

Kremet tagliatelle med panchetta og eldhusbacon.

Toppet med revet grana padano.

Allergener: Melk, hvete, egg, sulfitt

Viltragu 199,-

Kremet papardelle med langtidskokt elgkjøtt, sopp, løk og selleri.

Allergener: Melk, hvete, egg, sulfitt, selleri

LODGE 900

restaurant

Serveres fra 12.00 - 22.00

Pizza Rød

Med tomater

Margaritha 195,-

Bøffelfmozzarella og basilikum.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, selleri

Kantarell & Gorgonzola 195,-

Mozzarella, gorgonzola piccante, fersk kantarell og rosmarin.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, selleri

Capricciosa 205,-

Mozzarella, prosciutto cotto, hvitløksbakt sopp og leccino oliven.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, selleri

Salsiccia Piccante 205,-

Mozzarella, salsiccia Napoli piccante, chili, fersk rødløk og ruccula.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, selleri,

Prosciutto Crudo 209,-

Mozzarella, prosciutto crudo, ruccula og grana padano.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, selleri

Salami 209,-

Bøffelfmozzarella, trøffelsalami og basilikum.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, selleri

Calzone

En klassisk napolitansk spesialitet

Prosciutto e Funghi 199,-

Hvit pizzasaus, mozzarella, prosciutto cotto og hvitløksbakt sopp.

Toppet med rød pizzasaus og basilikum.

Allergener: Hvete, melk, sulfitt, selleri

Salsiccia Piccante 199,-

Rød pizzasaus, mozzarella og salsiccia Napoli piccante.

Toppet med fontina og basilikum.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, selleri

Pizza Hvit

Med creme fraiche

Quatro Formaggi 199,-

Bøffelfmozzarella, gorgonzola piccante, fontina, grana padano og basilikum.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt,

Nduja 205,-

Mozzarella, nduja, fersk rødløk, ruccula og pinjekjerner.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt, pinjekjerner

Bacon & Blomkål 205,-

Mozzarella, eldhusbacon, bakt blomkål, vårløk og trøffel.

Allergener: Melk, hvete, sulfitt

Manzo e Rosmarino 215,-

Mozzarella, langtidsstekt ytrefilet av okse, chili og rosmarin

Allergener: Melk, hvete, sulfitt

Snacks

Leccino Oliven fra Abruzzo 59,-

Allergener: Sulfitt

Pizzabrød 65,-

Vår pizzabunn stekt med maldon og rosmarin. Serveres med aioli.

Allergener: Hvete, egg, sulfitt, sennep

Side Salad 69,-

Blandet salat, syltet løk, tomat, oliven og Italiensk olivenolje

Allergener: Ingen

Hjemmelaget Hvitløksbrød 99,-

Fyllt med hvitløksmør

og gratinert med mozzarella.

Allergener: Hvete, melk, sulfitt

Prosciutto Crudo 109,-

Tynne skiver av italiensk spekeskinke.

Allergener: Ingen

Antipasto for 2 personer 279,-

Prosciutto crudo, trøffelsalami, fontina og marmelade, caprese med bøffelfmozzarella, grillet focaccia, aioli og pesto.

Allergener: Hvete, melk, sulfitt, egg, sennep, pinjekjerner, spor av nøtter og sesam

Fries og aioli 49,-

Allergener: Egg, sennep, sulfitt

Søtpotet og aioli 89,-

Allergener: Egg, sennep, sulfitt

Alle våre pizzaer er håndlagde
og stekt i steinovn.

Alle pizzaer kan gjøres glutenfri.

LODGE 900

restaurant

Velg din egen 3-retters meny, 599,- per person

(Gjelder ikke Côte De Boeuf og Løymom)

Menyen serveres fra 17.00 - 22.00

Forretter

Skotsk Rype 165,-

Pannestekt rypebryst, sellerikrem, kantarell og saus av rype og bær.

Allergener: Selleri, sulfitt, melk

Piggvar 165,-

Pannestekt piggvar, kokos, syltet agurk, reddik og nøtter.

Allergener: Fisk, melk, sulfitt, valnøtt, mandel, hasselnøtt

Sharing

Løymom

for 2 personer

Vi serverer den smakfulle rognen klassisk med blinis, gressløk, rødløk og creme fraiche.

Allergener: Melk, fisk, hvete

339,-

Hovedretter

Lysing 369,-

Bakt lysing, fenikkel, delikatesseløk, ørretrogn, reddik, perlepotet og buerre blanc.

Allergener: Fisk, melk, sulfitt

Hjort 369,-

Grillet indrefilet av hjort, perlepotet, selleri, gresskar, regnbuerøtter, pastinakk og viltsaus med rosmarin og bringebær.

Allergener: Melk, sulfitt, selleri

Sharing

Côte De Boeuf

for 2 personer

Grillet oksekam fra Greater Omaha.

Serveres med fransk inspirert tilbehør.

Hjertesalat med sennepsvinaigrette, rug og grana padano. Bernaise, peppersaus, bakt løk og fries.

Allergener: Melk, sulfitt, sennep, rug, selleri

Ca. 50 minutter tilberedningstid.

1299,-

Dessert

“Ris-krem” 119,-

Luftig riskrem, sprøtt sukkerbrød med kirsebær, eple, brent hvit sjokolade og marengs.

Allergener: Hvete, melk, soya, egg

Mørk sjokolade og multer 119,-

Pannacotta med mørk sjokolade, whiskey marinerte multer, havre crumble og mousse av hvit sjokolade.

Allergener: Havre, egg, soya, melk