SNACKS

MARINERTE OLIVEN 65

CHARCUTERIE 135

Utvalg av spekemat

ØSTERS “MIGNONETTE” *3 stk:* 120

Klassisk servering med syrlig rødvinsvinaigrette og sjalottløk. Selges i sett på 3, 6 eller 12

BLØTDYR

ARANCINI “QUATTRO FORMAGGIO” 125

Tre friterte risottoboller laget av fire oster. Gruyere, comté, mozzarella og parmesan . Serveres med trøffelaioli.

GLUTEN, EGG, MELK, SULFITT, SENNEP

“GRAND CHARCUTERIE” 375

Vår store, rustikke deling favoritt.
Utvalgte italiensk og franske oster, spekemat, kjøttboller, kroketter, salte mandler, artisjokk, parmasan kjeks og oliven.

MELK, EGG, GLUTEN, SULFITT, SENNEP

FORRETTER

TARTAR AV OKSE 175

Håndkuttet tartar av okse ytrefilet med sprø løk og persillemajones.

MELK OG EGG

SYDFRANSK FISKESUPPE "COTE D´AZUR" 175

Dagens fisk, fennikel, safran og squash

FISK, SULFITT, MELK, GLUTEN

MELON OG PARMASKINKE "SANGRIA" 175

Melon av beste kvalitet og parmaskinke med et hint av sangria

SULFITT

SMÅRETTER

SOMMERSALAT PAZZO 245

Kylling fra Vestfold, parmaskinke, tomat, artisjokk, urte og parmasan dressing og krutonger

SULFITTER, MELK, SENNEP,

TARTAR AV OKSE 245

Håndkuttet tartar av okse ytrefilet med sprø løk og persillemajones. Serveres med pommes frites.

SYDFRANSK FISKESUPPE "COTE D´AZUR" 250

Dagens fisk, ferske reker, blåskjell fennikel, safran og squash

FISK, SULFITT, MELK, GLUTEN

TARTE FLAMBÉE 225

Syltynn "pizza" fra Alsace — crème fraîche, pancetta, karamellisert løk og fire franske oster. Kremet, fyldig og umiskjennelig fransk.

GLUTEN, MELK

TARTE FLAMBÉE “KALIX” 295

Den syltynne "pizzaen" fra Alsace møter den norske kysten — crème fraîche, smeltet raclette og myk purre, kronet med glinsende løyrom. Kremet, salt og umiskjennelig vår.

GLUTEN, MELK, FISK

BRØD

Vårt signaturbrød
Kuvertbrød - selges per stk.

OLIVENBRØD 45

Brød med oliventapenade og olivenolje

GLUTEN

FENNIKELBRØD 45

Fenikkelbrød pensles med hvitløkssmør

GLUTEN, MELK

PASTA

LASAGNE 245
Lasagne med fyldig ragu, béchamel og lagret ost, toppet med luftig comtésaus. Serveres med grønn salat.

GLUTEN, MELK, EGG, SULFITT

TRØFFELPASTA 225
Kremet ostesaus smakt til med trøffel.
Legg til 100g entrecóte ? + 125,-

GLUTEN, MELK, SULFITT

PASTA CARBONARA 225
Vår versjon av orginalen med eggeplomme, pecorino romano og pancetta

GLUTEN, MELK, EGG

ACCOMPAGNEMENTS

Til hovedrettene og pastarettene kan du legge til ekstraff tilbehør for å gjøre måltidet akkurat slik du vil ha det.

GRØNN SALAT 55
Frisk salat med vinaigrette og finhakket sjalottløk

POMMES FRITES SPOR AV GLUTEN 55

TRØFFELMAJONES EGG, SENNEP 35

BAKT HVITLØKSAIOLI EGG, SENNEP 35

EKSTRA SAUS 35

Redd det ikke er nok - eller kanskje bare veldig glad i saus?
Du kan legge til ekstra porsjon av en våre hjemmelagde sauser.

HOVEDRETT

PEPPERBIFF 495
180 g indrefilet av med husets peppersaus med cognac og grønn pepper.
Stekt løk, brokkolini og pommes frites.

MELK, SULFITT, SPOR AV GLUTEN - *KAN GJØRES GLUTENFRI*

KVEITE 475
Posjert kveite med beurre blanc, syltet fennikel og aspargesbønner.

FISK, MELK, SULFITT, BLØTDYR

KYLLING 425
Kylling fra vestfold med savoykål, gulbete, små poteter og sauce vadouvan

MELK, GLUTEN

DESSERT

TIRAMISU 145
Pazzo sin versjon av den italienske klassikeren

MELK, EGG, SULFITT

PANNACOTTA 125
med karamel,rhum og mandelkjeks

MELK, EGG, NØTTER, GLUTEN

HUSETS IS & SORBET 135
Anretning av dagens is og sorbet.
Spør gjerne om våre smaker.

MELK, EGG

PISTASJE DRØMMEN 145
Pistasje iskrem,lokale bringbær,bringbærcoulis,pistasjkjeks og toppes med zabaglione.

GLUTEN,MELK,NØTTER,EGG KAN GJØRES GLUTENFRI

OSTETALLERKEN 155
3 oster fra Frankrike / Italia - spør gjerne om dagens utvalg. Serveres med dagens kompott og sprøtt brød

MELK, GLUTEN - *KAN GJØRES GLUTENFRI*