

LUNSJ

12:00-16:00

ANTIPASTI

Honning Marinert pærer- og rucola salat med dadler, Manchego og ristede hasselnøtter. 159,-

Honey Marinated pear and rocket salad with dates, Manchego and roasted hazelnuts.

[nøtter, melk, sulfitt, laktose]

Mozzarella Caprese-salat med cherry-tomater, basilikumpesto, pinjekjerner og brunet smør. 169,-

Mozzarella Caprese salad with Historic cherry tomatoes, basil pesto, pine nuts and burnt butter.

[nøtter, melk, laktose, sulfitt]

PRIMI

Kremet Gnocchi, Parmesan toppes med Pancetta og søtpotetchips. 189,-

Creamy Gnocchi with Pancetta topped with Parmesan and sweet potato.

[hvete, melk, egg, laktose, sulfitt]

Fersk linguini med kylling og kremet alfredosaus, toppes med parmesan. 229,-

Fresh linguine with chicken and a creamy alfredo sauce. Parmesan on top.

[hvete, gluten, egg, laktose, melk]

Fersk linguini med Concasse av tomat, Scampi, hvitvin, hvitløk og Chili, toppes med parmesan. 235,-

Fresh linguini in a Concasse of tomatoes, Prawns, garlic, white wine and chili, with parmesan.

[hvete, egg, laktose, sulfitt, skalldyr]

Fersk pappardelle med villsvin-ragu og parmesan. 239,-

Fresh pappardelle in a wild boar ragu, topped with fresh parmesan.

[hvete, egg, laktose]

SECONDI

Arborio Risotto med Shitake-, Portobello- og Aromasopp, 218,-
Parmesan og rucola.
Arborio Risotto with shitake, Portobello and brown mushrooms.
Topped with Parmesan and rocket.
[melk, laktose, sulfitt]

DESSERT

Vanilje-Panna Cotta, Cornflake-melkeis og havre-Crumble. 125,-
Vanilla Panna Cotta and Cornflake ice cream topped with a crunchy Oat crumble.
[melk, laktose, hvete, egg, nøtter]

Sjokolademoussekake med smak av eple og kanel. 125,-
Chocolate mousse cake with apple and a taste of cinnamon.
[melk, laktose, egg, nøtter, hvete]

Tiramisu med mascarpone og sukker-kjeks. 139,-
Tiramisu made with Mascarpone and ladyfingers.
[melk, laktose, egg, hvete, sulfitt]

NAPOLITANSK PIZZA

MARGHERITA

San Marzano tomatsaus, fersk Mozzarella og basilikum.

199,-

San Marzano tomato sauce, fresh Mozzarella & basil.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

DIAVOLA

San Marzano tomatsaus, Salami Picante, Nduja og fersk Mozzarella.

225,-

San Marzano tomato sauce, spicy Salami, Nduja sausage and fresh Mozzarella.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

PARMA

San Marzano tomatsaus, Prosciutto, parmesan, fersk Mozzarella, rucola og pinjekjerner.

225,-

San Marzano tomato sauce, Prosciutto, parmesan, fresh Mozzarella, rocket and pine nuts.

[melk, laktose, hvete, sulfitt, nøtter]

CAPRICCIOSA

San Marzano tomatsaus, Cotto skinke, fersk Mozzarella, aromasopp, oliven og Mascarpone.

225,-

San Marzano tomato sauce, Cotto ham, fresh Mozzarella, brown mushrooms, olives and Mascarpone.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

BIANCA

Fersk mozzarellasaus, Porcini-sopp, Salsiccia pølse og Parmesan.

225,-

Fresh mozzarella sauce, Porcini mushrooms, Salsiccia sausage and Parmesan.

[melk, laktose, hvete, sulfitt]

VEGAN

San Marzano tomatsaus, aromasopp rucola, oliven og rødløk.

199,-

San Marzano tomato sauce, brown mushrooms, rocket, olives and red onions.

[hvete, sulfitt]

SHARING MENY

Fra 17:00

ANTIPASTI

Surdeig Focaccia	49,-
Aioli av sort hvitløk	45,-
Hummus	49,-
Marinerte oliven	79,-

VEGETAR

Rucola salat med pære, manchego og dadler. <i>Rocket and pear salad with manchego and dates.</i> [melk, laktose, nøtter]	99,-
Stekte grønnsaker med sitron-vinaigrette og ristede mandler. <i>Fried vegetable mix with a lemon vinaigrette and almonds.</i> [mandel, sulfitt]	99,-
Poteter stekt i andefett med sriracha mayo og parmesan. <i>Roasted potatoes in duck fat with sriracha and parmesan.</i> [egg, melk, laktose]	115,-
Gratinert chevre med pistasj og fiken. <i>Gratinated chevre with pistachios and figs.</i> [melk, laktose, sulfitt, nøtter]	169,-
Caprese salat, burrata mozzarella, blåbær, reddik, brunet smør og urter. <i>Caprese salad with blueberries, radish, herbs and burnt butter.</i> [hvete, melk, laktose, sulfitt]	195,-

SJØMAT

Grillet Scampi med hvitløk, chili og sitron. <i>Grilled Prawns in garlic, chili and lemon.</i> [skalldyr, sulfitt]	149,-
Pannestekt kamskjell, sellerirot-purè med sitron og smørsaus. <i>Pan Fried scallops with celery root puree and lemon butter.</i> [skalldyr, laktose, melk]	165,-

KJØTT

Kalvebrissel med “butternut squash”, shi-mej sopp og pinjekjerner. <i>Veal sweetbread with butternut squash, mushrooms and pine nuts.</i> [melk, laktose, sulfitt, nøtter]	169,-
Charcuterie - Italiensk kjøtt og ostefat. <i>Charcuterie with Italian cured meats and cheese.</i> [laktose, melk]	199,-
150gr. Entrecote med kornet sennep og chimichurri. <i>Entrecote with grainy mustard and chimichurri sauce.</i> [sennep, sulfitt]	209,-
Osso Bucco med demi glace, risotto milanese og urter. <i>Osso buco with demi glace, risotto Milanese and herbs.</i> [selleri, sulfitt]	229,-
“Crispy” andelår med asiatisk krydder, agurk, gulrot, Bao Buns og chili. <i>Confit duck leg Bao Buns with cucumber, carrots and hoisin sauce.</i> [sulfitt, hvete, melk, laktose]	249,-
Lammekarrè, salsa verde med mynte, syltet squash og soltørrede tomater. <i>Rack of lamb with a mint salsa verde, pickled squash and cherry tomatoes.</i> [selleri, sulfitt]	259,-

DESSERT

Vanilje Panna Cotta med Cornflake iskem. <i>Vanilla Panna cotta with cornflake ice cream.</i> [melk, laktose, hvete, egg]	135,-
Tiramisu med mascarpone, sukker kjeks og amaretto liquor. <i>Tiramisu with mascarpone and ladyfingers.</i> [melk, laktose, hvete, sulfitt]	139,-
Favn Sharing Dessert fra vår egen konditor. <i>Favn's sharing dessert from our own Pastry Chef.</i> [nøtter, laktose, gluten av hvete, egg, melk]	199,-

CHEF'S CHOICE

SHARING MENY 649,-

ANTIPASTI

Hummus servert med focaccia, oliven og sort aioli.

Hummus served with focaccia, olives and black garlic aioli.

[sulfitt, egg]

Charcuterie, Italiensk speke- og ostefat.

Charcuterie with Italian cured meats and cheese.

[laktose, melk]

SJØMAT

Grillet Scampi med hvitløk og sitron.

Grilled Prawns marinated in garlic, chili and lemon.

[skalldyr, sulfitt]

KJØTT

Kalvebrissel med “butternut squash”, shi-mej sopp og pinjekjerner.

Veal sweetbread with butternut squash, mushrooms and pine nuts.

[melk, laktose, sulfitt, nøtter]

“Crispy” andelår med asiatisk krydder, agurk, Bao Buns og chili.

Confit duck leg Bao Buns with cucumber, carrots and hoisin sauce.

[sulfitt, hvete, melk, laktose]

DESSERT

Favn sharing dessert.

Favn's sharing dessert from our own Pastry Chef.

[nøtter, laktose, gluten av hvete, egg, melk]