

33

Meny tirsdag – lørdag 17.00 – 22.00

ANTIPASTI / FORRETTER

OSTRICHE Østers naturell 1 stk / 6 stk All.(SK)(SI)(B)	42,- / 240,-
AFFETTATI MISTI Utvalg av spekemat og oster All. (L)(G)(N)(K1)	295,-
GRANCHIO GRIGLIATO Grillet kongekrabbe med paprika-, lime- og chilismør All. (SK)(L)(SI)	270,-
FRITTO MISTO Fritert utvalg fra kjøkkenet All. (LU)(F)(E)(SI)(K1)(B)(L)	175,-
INSALATA Salat, geiteost, betar, valnøtter, neper, gulrøtter, persillerot All.(N5)(SI)(SU)(L)	195,-
CARCIOFI FRITTI Fritert artsjokk med hasselnøtt og selleri All. (N2)(SL)(SI)(G)(L)	145,-
TONNO TONNATO Lett grillet tunfisk med kalv og tunfiskmajones All. (SI)(F)(S)	175,-
CAPESANTE Råmarinert kamskjell med gremolata og ørretrogn All. (B)(SI)(SE)	165,-

MENU DI SKUR 33

HUSETS 3 RETTER

SPØR DIN SERVITØR



PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Fersklaget spaghetti med skjell, chili, hvitløk All.(K1)(E)(B)(SU)	225,-
GNOCCHI CON ZUCCA Fersklaget gnocchi med gresskar og salviesmør All.(K1)(E)(SI)(L)	175,-
RISOTTO CON ASTICE Hummerrisotto (Min. 2 personer) All.(SK)(SI)(L)	460,-
SORRENTO Fettuccine med råmarinert hvit fisk og tomater All.(K1)(SK)(SI)(L)(E)	175,-
SCOGLIO COPERTA Fersk og tomatisert strozzapreti pasta med fisk, skalldyr og bløtdyr (2 personer) All.(K1)(E)(B)(SI)(SU)(SK)(F)	460,-

SECONDI CARNE / KJØTT

BRASATO DI MANZO Bresert oksekjake med potet, sopp og pistasjpesto All.(N1)(L)(SL)	315,-
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

SECONDI PESCE / FISK

COSTOLETTE DI HALIBUT Kveitekotelett, caponata, kapersblomst og gresskarchips All. (F)(SI)(SU)	305,-
PESCE GRIGLIATO Helgrillet fisk med cimi di rapa, gulrot, selleri og paprikakrem All. (K2)(SU)(SI)(SL)(F)	295,-

PIZZA AL FORNO DA LEGNO

PIZZA FRA VEDFYRT OVN

All. (K1)(L)(F)(SK)(B)(SI)(N3)	
CRUDO & RUCOLA Spekeskinke og rucola	195,-
PESTO ROSSO Pesto rosso, salami, pecorino	195,-
VESUVIO PICCANTE Salami piccante, chili, paprika	195,-
PIZZA AL GRANCHIO REALE Kongekrabbe, hvit fisk, tomater, estragon, squash	205,-
BIANCA SALAMETTO TARTUFO Trøffelsalami, timian, creme fraiche	195,-
BIANCA ALPINA Speck crudo, sopp, mascarpone, timian	195,-
GELATO, SORBETTO & DOLCE	
PISTACCHIO Pistasjiskrem All. (N1)(L)	92,-
NOCCIOLA Hasselnøttiskrem All. (N2)(L)	92,-
CARAMELLO Karamelliskrem, mandel All. (N4)(L)	92,-
SORBETTO ALBICOCCA Aprikossorbet All. (SI)	88,-
SORBETTO ARANCIA ROSSA Rødappelsinsorbet All. (SI)	88,-
TORTA DI LIMONE Sitronterte All. (SI)(G)(L)(E)	135,-
CREMOSO AL CIOCCOLATO Sjokolade- og pistasjiskrem All.(SI)(L)(E)(N1)(N2)(K1)	145,-
PANNACOTTA Pannacotta med karamell og appelsin All.(L)(SI)(G)	105,-



Menu Tuesday – Saturday 17:00 – 22:00

ANTIPASTI / STARTERS

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes items like OSTRICHE, AFFETTATI MISTI, GRANCHIO GRIGLIATO, FRITTO MISTO, INSALATA, CARCIOFI FRITTI, TONNO TONNATO, and CAPESANTE.

MENU DI SKUR 33

HOUSE 3 COURSE MENU

TODAY'S PRICE



PASTA & RISOTTO

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes items like SPAGHETTI ALLE VONGOLE, GNOCCHI CON ZUCCA, RISOTTO CON ASTICE, SORRENTO, and SCOGLIO COPERTA.

SECONDI CARNE / MEAT

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes BRASATO DI MANZO.

SECONDI PESCE / FISH

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes COSTOLETTE DI HALIBUT and PESCE GRIGLIATO.

PIZZA AL FORNO DA LEGNO

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes CRUDO & RUCOLA, PESTO ROSSO, VESUVIO PICCANTE, and PIZZA AL GRANCHIO REALE.

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes BIANCA SALAMETTO TARTUFO.

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes BIANCA ALPINA.

GELATO, SORBETTO & DOLCE

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Includes PISTACCHIO, NOCCIOLA, CARMELLO, SORBETTO ALBICOCCA, ARANCIA ROSSA, TORTA DI LIMONE, CREMOSO AL CIOCCOLATO, and PANNACOTTA.

Allergies: (K) Grain 1. Wheat 2. Barley – (SK) Shellfish – (E) Egg – (F) Fish – (P) Peanut – (S) Soya – (L) Lactose – (SI) Citrus (N) Nuts 1. Pistacchio 2. Hazelnut 3. Pine nuts 4. Almond – (SL) Cellery – (B) Molluscs – (LU) Lupin – (SU) Sulphites