



# ARNO Ristorante

## Meny Arno GLUTENFRI

Antipasti / Forretter  
3 Primi / Pasta retter  
Dessert

730,- pr.person

## Meny Firenze GLUTENFRI

Antipasti / Forretter  
1 Primo / Pasta retter  
1 Secondo / Hovedrett  
Dessert

900,- pr. person

Du velger selv hvilke retter som skal inngå i menyene

### ANTIPASTI / FORRETTETTER

#### **AFFETTATI / SKINKETALLERKEN**

et utvalg av italiensk spekemat med glutenfri brød  
og oliven (lu-su)

#### **CARPACCIO DI MANZO**

rå skiver av indrefilet med rucola og parmesan (m)

#### **TOSCANO**

crostini (glutenfri brød) og et utvalg av italienske skinke og oster  
(m-lu-su)

#### **TOMINO ALLA GRIGLIA CON MIELE DI CASTAGNO**

grillet tomino ost med kastanjehonning (m)

## PRIMI / PASTA RETTER

### **PAPPARDELLE SULLA LEPRE**

hjemmelaget bredbåndspasta med hare ragu (se-su-m-e)

### **RAVIOLI DI CASTAGNE BURRO E SALVIA**

hjemmelaget ravioli med kastanjemel fylt med ricotta og spinat i salviesmør (m-e)

### **PAPPARDELLE AL CINGHIALE**

hjemmelaget bredbåndspasta med villsvin ragu (se-su-m-e)

### **RAVIOLI AI FUNGHI**

hjemmelaget bokhveteravioli fylt med porcini (steinsopp) og kremet porcini saus (e-m)

## SECONDI / HOVEDRETTER

### **BISTECCA**

(for 2 personer)

grillet T-bone steak ca. 500 gr  
serveres med grillede grønnsaker

### **PETTO D'ANATRA AL MARSALA**

andebryst i Marsala vin saus med glaserte gulrøtter (m-su)

### **TAGLIATA**

grillet og skivet ytrefilet servert med caponata (grønnsaksgryte) (se-su)

## DOLCI & DESSERTS

### **PANNA COTTA AL CARMELLO**

med karamellsaus (m)

### **BUDINO AL CIOCCOLATO CON PANNA MONTATA**

italiensk sjokoladepudding med pisket krem (m)

### **AFFOGATO AL CAFFÈ**

vanilje gelato med espresso (m)

### **GELATO ITALIANO**

hjemmelaget gelato  
(m-pj-ha-so-e-va-p-se-lu-sf)

Allergener: (bl) bløtdyr/(by) byg/(e) egg/(f) fisk/(ha) hasselnøtter/(h) hvete/(lu) lupin/(m) melk/(ma) mandler/(p)peanøtter/(pi) pinjekjerner/(pj) pistasj/(se) selleri/(sf) sesamfrø/(sn) sennep/(sk) skalldyr/(su) sulfitter/(va) valnøtter