

Forretter / Antipasti

Brød med rosmarin og oliven _____ 129,-

Ferskbakt brød med oliven, rosmarin og aiolisaus.
Inneholder: Hvetemel og egg.

Gamberi Gratinati _____ 129,-

Hvitløksgratinerte reker med ost. Inneholder: Hvetemel, skalldyr og melk.

Champignon / Funghi _____ 119,-

Hvitløksgratinerte champignon med ost. Inneholder: Hvetemel og melk.

Scampi gratinati all'arrabiata _____ 189,-

Gratinerte scampi med chilisaus, hvitløkssmør og ost. Serveres med fersk brød.
Inneholder: Hvetemel, skalldyr og melk.

Carciofo _____ 139,-

Artisjokk serveres med parmigiano, olivenolje, aioli og fersk brød.
Inneholder: Hvetemel, egg og melk.

Insalata Caprese _____ 159,-

Serveres med tomat, mozzarella, olivenolje og pesto.
Inneholder: Melk og nøtter.

Kjøttretter

Valgfritt tilbehør:

kokte poteter - ovnsbakte poteter - søtpotet pommes frites
pomes frites - bakt poteter - fløtegratinerte poteter

1. Pepperbiff _____ 399,-

Indrefilet serveres med bakt potet og hvitløkssmør, grønnsaker og peppersaus.
Inneholder: Soya, melk, selleri og sulfitt.

2. Filetto con salsa béarnaise _____ 399,-

Indrefilet serveres med ovnsbakte poteter, grønnsaker og béarnaisesaus.
Inneholder: Egg og selleri.

3. Filetto con salsa creme _____ 429,-

Indrefilet serveres med kremet saus (med fløte, rødløk, paprika og champignon),
bakt potet og grønnsaker. Inneholder: Hvetemel, soya og melk.

4. Filetto su tagliere (plankestek) _____ 449,-

Indrefilet med potetpuré, grønnsaker, béarnaisesaus og peppersaus.
Inneholder: Egg, soya, melk, selleri og sulfitt.

5. Entrecôte al vino rosso _____ 399,-

Entrecôte serveres med stekte grønnsaker, ovnsbakte poteter og rødvinsaus.
Inneholder: Sulfitt.

6. Biffsnadder _____ 329,-

Strimlet indrefilet med grønnsaker, pommes frites, béarnaisesaus og blandet salat.
Inneholder: Egg, sennepsrø og soya.

7. Stinco di Agnello al Forno _____ 369,-

Ovnstekt lammeskank serveres med Casolare's risotto, tomat og rødvinsjy.
Inneholder: Hvetemel, melk og sulfitt.

Alle retter kan bestilles med sidesalat (69,-)

Alle biffer kan bestilles med +100g kjøtt (129,-)

Pesce / Fiskeretter

8. Scampi alla Casolare _____ 289,-

Tilbredt scampi med oliven, sopp, tomat, løk, hvitløk, tomatsaus, sitron og fersk brød.
Inneholder: Hvetemel og skalldyr.

9. Salmone alla Casolare _____ 299,-

Laksefilet serveres med gulrot- og potetpuré, sitronsaus og ruccola.
Inneholder: Melk og fisk.

10. Rana pescatrice alla Casolare _____ 360,-

Rømmesurret breiflabb med reker, serveres med kokte poteter og blandet salat.
Inneholder: Skalldyr, fisk, soya, melk, sennepsfrø og sulfitt.

11. Scampi all'aglio _____ 319,-

Grillet scampi med rødløk og hvitløk i fløtesaus, kokte poteter og blandet salat.
Inneholder: Skalldyr, soya, melk og sulfitt.

12. Merluzzo alla Casolare _____ 289,-

Torskefilet serveres med gulrot- og potetpuré, erter og sitronsaus.
Inneholder: Melk og fisk.

Kyllingretter

13. Pollo alla Casolare _____ 329,-

Kyllingfilet med champignonsaus, pommes frites og blandet salat.
Inneholder: Soya, melk og sennepsfrø.

14. Pollo di Mojo _____ 329,-

Kyllingfilet med kokkens kombinert saus av hjemmelaget mojo rojosaus og rødvinsaus, serveres med pommes frites og blandet salat.
Inneholder: Hvetemel, melk og sulfitt.

15. Kyllingsnadder _____ 299,-

Strimlet kyllingfilet med grønnsaker, pommes frites, béarnaisesaus og blandet salat.
Inneholder: Egg, soya, melk, selleri og sennepsfrø.

Pastaretter

Alle pastaretter serveres med ferskbakt brød og hvitløkssmør.

16. Lasagne al forno _____ 239,-

Graniterte pastaplater med bechamelsaus, kjøttsaus, ost og parmigiano ost. Serveres med blandet salat. Inneholder: Hvetemel, egg, soya, melk og selleri.

17. Tagliatelle alla bolognese _____ 209,-

Tagliatelle pasta med kjøttsaus og parmigiano ost. Inneholder: Hvetemel, egg, soya, melk og selleri.

18. Tagliatelle alla carbonara _____ 229,-

Tagliatelle pasta med bacon, egg, pepper, fløte og parmigiano ost. Inneholder: Hvetemel, egg, soya og melk.

19. Tagliatelle con pollo _____ 239,-

Tagliatelle pasta med kyllingfillet, grønnsaker, fløtesaus og parmigiano ost. Inneholder: Hvetemel, egg, soya og melk.

20. Tortellini al gorgonzola _____ 249,-

Kjøttfylt pasta, skinke, champignon og aspargesbønner i gorgonzolasaus. Inneholder: Hvetemel, egg, soya og melk.

21. Tortellini con pomodori secchi _____ 249,-

Tortellini pasta serveres med soltørkede tomater, oliven og grillet paprika. Inneholder: Hvetemel og melk.

22. Strozzapreti alle N'duja (sterk!) _____ 259,-

Strozzapreti med salsiccia, n'duja, fløte, syltede chili og parmigiano ost. Inneholder: Hvetemel, egg og melk.

23. Ravioli con carne gratinati _____ 249,-

Gratinert ost- og spinatfylt ravioli med biff, kjøttsaus og peppersaus. Inneholder: Hvetemel, egg, soya og melk.

24. Pasta agli scampi _____ 269,-

Tagliatelle pasta med scampi, mojo rojosaus og løk. Inneholder: Hvetemel og melk.

25. Il Casolare's Risotto _____ 239,-

Il Casolare's risotto serveres med villsoppblanding, hvitvin og parmigiano. Inneholder: Hvetemel, melk og sulfitt.

Pizza

Inneholder: Hvetemel, melk
Alle pizzaer kan bestilles glutenfritt (+40,-)

- | | |
|--|-------|
| 26. Margherita | 199,- |
| Fersk basilikum, mozzarella og tomatsaus. | |
| 27. Venticina | 229,- |
| Venticina (sterk italiensk salami), ost, chilisaus, tomatsaus og løk. | |
| 28. Calzone (innbakt) | 199,- |
| Ost, mortadella skinke og tomatsaus. | |
| 29. Quattro Formaggi | 229,- |
| Parmigiano, gorgonzola, mozzarella, fontina og tomatsaus. | |
| 30. Vegetariana | 219,- |
| Mozzarella, oliven, løk, villsopblanding, soltørkede tomater og tomatsaus. | |
| 31. Mortadella | 239,- |
| Mozzarella, mortadella skinke og tomatsaus. | |
| 32. Parma | 239,- |
| Mozzarella, parmaskinke, ruccola, parmigiano og tomatsaus. | |
| 33. Pomodori secchi | 239,- |
| Soltørkede tomater, villsopblanding, mozzarella og bacon. | |

Saus: 25,-
aioli, béarnaise eller tomatsaus

Insalate

Alle salater serveres med ferskbakt brød og hvitløkssmør.

34. Insalata di pollo _____ 229,-

Kyllingsalat serveres med blandet salat, bacon, cherrytomater, parmesan og sitronsaus.
Inneholder: Hvetemel og melk.

35. Insalata di scampi _____ 229,-

Serveres med blandet salat, løk, cherrytomater, sitron og balsamico.
Inneholder: Hvetemel og skalldyr.

36. Insalata di gamberi _____ 259,-

Serveres med reker, salat, soltørkede tomater, aioli, agurk, reddik og sitron.
Inneholder: Hvetemel, melk, skalldyr og egg.

Burger

37. Bacon Burger _____ 249,-

Serveres med salat, tomat, stekt løk, stekt champignon, ost og Casolare's dressing.
Inneholder: Hvetemel, egg og melk.

38. Hot Chili Burger (sterk!) _____ 259,-

Serveres med tomat, løk, bacon, Casolare's chilidressing, jalapeño, cheddar og salat.
Inneholder: Hvetemel, egg og melk.

39. Vegan Burger _____ 249,-

Serveres med mango saus, stekt champignon, stekt løk. Inneholder: Hvetemel og nøtter.

Alle burgere kan bestilles med ekstra kjøtt (99,-)

Barnemeny

Carbonara bambini _____ 129,-

Tagliatelle pasta med bacon, egg, pepper, fløte og parmigiano ost.
Serveres med fersk brød og hjemmelaget hvitløkssmør. Inneholder: Hvetemel, egg, soya og melk.

Pizza bambini _____ 119,-

Pizza med ost og tomatsaus. Inneholder: Hvetemel og melk.

Tagliatelle Bolognese _____ 129,-

Tagliatelle pasta med kjøttsaus. Serveres med fersk brød og hjemmelaget hvitløkssmør.
Inneholder: Hvetemel, egg, soya, melk og selleri.

Dessert

Tiramisu _____ 129,-

Italiensk dessertkake laget av lag med kaffe-dyppet kjeks, fyldig lag med kremet mascarponeost.
Inneholder: Hvetemel, egg og melk.

Souffle al cioccolato _____ 139,-

Italiensk sjokoladefondant med sjokoladesaus og vaniljeis. Inneholder: Hvetemel, egg og melk.

Souffle al pistacchio _____ 149,-

Pistasjfondant med en flytende kjerne med pistasjnøtter.
Inneholder: Hvetemel, egg, soya, melk og nøtter.

Cremé Brûlée _____ 119,-

Delikat og smaksrik vaniljekrem med sprø og søt karamellisert skorpe.
Inneholder: Egg, melk og nøtter.

Affogato _____ 99,-

Vaniljeis i espresso med kakaopulver. Inneholder: Egg og melk.

Eplekake (glutenfritt) _____ 119,-

Varm og myk glutenfri eplekake, serveres med is, krem og karamellsaus.
Inneholder: Egg, soya, melk og nøtter.

Iskrem (3 kuler) _____ 119,-

3 iskrem kuler (vanilje, sjokolade og sorbet) serveres med krem og sjokoladesaus.
Inneholder: Egg, melk og nøtter.

Drikke

Mineralvann _____ 59,-

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Olden, Eplemost naturell eller Ice Tea Peach.

St. Pellegrino 0,5L / 0,75L _____ 79 / 99,-

Fat Øl

Borg Pilsner 0,33L / 0,5L _____ 95 / 109,-

Passer til kylling, pizza, skalldyr og pasta.
Inneholder: Bygg og gluten.

Heineken 0,33L / 0,5L _____ 99 / 115,-

Passer til kylling, fisk og skalldyr.
Inneholder: Gluten.

Birra Moretti 0,4L _____ 119,-

Passer til pizza og pasta.
Inneholder: Gluten.

Mango IPA 0,33L / 0,5L _____ 110 / 125,-

Passer til kylling og storfe.
Inneholder: Gluten.

Glassflasker

Heineken 0.0 (alkoholfritt) 0,33L _____ 69,-

Forfriskende passer til all mat.
Inneholder: Bygg og gluten.

CB Lite (boks) (glutenfritt) 0,5L _____ 109,-

Passer fint med all mat.
Inneholder: Maltet bygg glutenfri.

Grevens Pærecider 0,33L _____ 109,-

Samuel Boston Lager 0,33L _____ 99,-

Passer fint med storfe og ost.
Inneholder: Gluten.

Nøgne Ø IPA 0,35L _____ 129,-

Forfriskende med smak av sitrus og brød.
Inneholder: Bygg og hvete.

Bulmers (crushed red berrer) 0,5L _____ 149,-

Smirnoff Ice Original 0,28L _____ 99,-

Drinker / Likør

Espresso Martini _____ 139,-

Vodka, espresso, kaffelikør & sukkerlake.

Limoncello Spritz _____ 159,-

Prosecco, Limoncello & soda.

Whiskey Sour _____ 149,-

Whiskey, sitronjuice & sukker.

Mojito _____ 149,-

Rom, lime & fersk mynte.

Irish Coffee _____ 159,-

Whiskey kaffe, brunt sukker & krem.

Gin & Tonic _____ 139,-

Gin & tonic med lime.

Cuba Libre _____ 139,-

Rom & cola med lime.

Shot _____ 119,-

Aperol Spritz _____ 159,-

Aperol & Prosecco.

Hugo Spritz _____ 159,-

Prosecco, mynte, lime & syrup.

Aperol Sour _____ 139,-

Aperol, gin & sitron.

Cosmopolitan _____ 139,-

Vodka, triple sec, tranbærjuice og limejuice.

Kaffe Karlsson _____ 159,-

Bailey's, contreau, kaffe & krem.

Hendrick's Gin & Tonic _____ 149,-

Hendrick's gin & tonic med agurk og pepper.

Dark and Stormy _____ 139,-

Mørk rom, limejuice & ingefærøl.

Moscow Mule _____ 139,-

Vodka, limejuice & ingefærøl.

Vinkart

inneholder sulfitt

Glassvin

Glassvin (rødt / hvitt) _____	119,-
Glassvin (rose) _____	125,-
Glassvin (prosecco) _____	129,-

Rødvin

Allora Rosso Sangiovese Terre Di Chieti (Italia) _____	499,-
---	--------------

En fyldig og fruktig rødvin med krydder-noter, passer til pizza, pasta og kylling.

Floralba D'abruzzo (Italia) _____	549,-
--	--------------

Mørk og dyp rød farge. Aromaer av bjørnebær, kirsebær og krydder, passer til pizza og pasta.

Casa dei Reti Valpolicella (Italia) _____	599,-
--	--------------

Frisk duft av syrlige kirsebær og mandler, passer til fisk og lyst kjøtt.

Antiche Terre Ripasso (Italia) _____	699,-
---	--------------

Aroma preget av røde mørke bær, innslag av tørket frukt, svale urter og hint av vanilje. Passer til storfe, lyst kjøtt og ost.

Cossetti Barbera D'asti (Italia) _____	899,-
---	--------------

Sødmefylt smak med dempet syre, lett bitt, passer til pizza, storfe og kylling.

Tyler Santa Barbara county Pinot noir (USA) _____	999,-
--	--------------

Ung, myk og bærpreget, innslag av jordbær, bringebær og urter, hint av fat og krydder, passer til storfe og kylling.

Valpantena Torre del Falasco Amarone (Italia) _____	1699,-
--	---------------

Mørk rubinrød farge. Duft av modne røde frukter med hint av plomme, kaffe og vanilje. Fyldig med smak av tørkede frukter, passer til storfe og ost.

Rosévin

Colle Reale Cerasuolo Rosé (Italia) _____	499,-
--	--------------

Fruktig smak med hint av fersken, urter, kirsebær, jordbær og blodappelsin. Passer til fisk, salat og kylling.

Gruber Roschitz Rose Zweigelt (Østerrike) _____	599,-
--	--------------

Saftig med god friskhet, preg av sitrus og røde bær, litt fersken og grønne urter. Passer til skalldyr og fisk.

Vinkart

inneholder sulfitt

Hvitvin

Oxford Landing Sauvignon Blanc (Australia) _____ 499,-

Meget lys, frisk og fruktig aroma av sitrongress, pasjonsfrukt sitrus og gress.
Passer til pizza, lyst kjøtt og pasta.

Villa Wolf Riesling Dry (Tyskland) _____ 549,-

Tørr med delikat syre og fin fylde. Sitrusdominert, god lengde. Passer til fisk.

Chavin Côtes De Gascogne (Frankrike) _____ 599,-

Fyldig med god mykhet, lett sødme, lys frukt. Passer til småretter, viltkjøtt, lyst kjøtt og skalldyr.

Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigio (Italia) _____ 599,-

Frisk duft av mineraler og fruk med smak av grønne og hvite frukter. Passer til skalldyr og salat.

Tamellini Soave (Italia) _____ 649,-

Fruktig aroma preget av moden frukt, eple, pære og litt sitrus. Passer til pasta og pizza.

Louis Robin Chablis (Frankrike) _____ 799,-

Fruktig konsentrert og god friskhet, med preg av epler, lime og mineraler.
Passer til pasta, pizza og kylling.

Tyler Santa Barbara Chardonnay (USA) _____ 999,-

Fruktig og frisk, preg av moden frukt, eple og blomst, innslag av fat, krydder og mineraler.
Passer til kylling, storfø og pasta.

Prosecco

Da Luca Prosecco (Italia) _____ 599,-

Klar, lys stråfarget med små vedvarende bobler. Ren duft av sitronskall, jasmin og pasjonsfrukt.

Champagne

Bonnet Grande Réserve Brut (Frankrike) _____ 1299,-

Frisk med saftig preg av modent eple og sitrus, innslag av kjeks og mineraler. Kremet brus.