

PASTA, RISOTTO OG SMÅRETTER

Centros Caprese Tomat og mozzarella salat (L, N) Tomato and mozzarella salad Drikkeforslag: Raiano Greco di Tufo - kr 470,-	110,-
Italiensk fiskesuppe med reker, skjell og tomat (F, S, SD, SU) Italian fish soup with prawns, shellfish and tomato Drikkeforslag: Oslove Bianco - kr 770,-	120,-
Vitello Tonnatto Roastbiff av kalv med tunfiskmaiones (L, E, F, S, SU) Roast beef of calf with tuna mayonnaise Drikkeforslag: Dalzoccio Pinot Nero - kr 790,-	160,-
Hjertesalat med vaktel , ansjosdressing og parmesan (L, G, E, F) Centros vri på Cesarsalat med en halv friterert vaktel Romaine heart salad with quail, anchovy dressing and parmesan Drikkeforslag: Pala Nuragus - kr 470,-	160,-
Risotto (SU, L) Spør din servitør om dagens garnityr og allergener Please ask your waiter about today's garnish and allergens Drikkeforslag: Soave Classico - kr 440,-	189,-
Spaghetti aglio , olio e peperoncino. Hvitløk, olje og tørket chilli (G,L, E) Spaghetti with garlic, oil and hot peppers Drikkeforslag: Bosoni Etichetta Nero - kr 750,-	120,-
Gnocchi med salviesmør (G, E, L) Gnocchi with salvie butter Drikkeforslag: Boffa Barbera d' Asti - kr 510,-	139,-
Spaghetti carbonara (G, E, L) Drikkeforslag: Tassarolo Gavi Spinola - kr 490,-	189,-
Tagliatelle med ragù Bolognese (G, E, L, S, F, SU) Tagliatelle with ragù Bolognese Drikkeforslag: San Polo Rosso di Montalcino - kr 590,-	189,-
Linguine Vongole Hjerteskjell dampet i hvitvin. Når tilgjengelig. (L, G, E, SD, SU) Linguini with clams and garlic. When available Drikkeforslag: Nec-Otium Pinot Grigio - kr 440,-	189,-
Ravioli med oksehaler og spinat (G, L, E) Ravioli with oxtail and spinach Drikkeforslag: Musso Barbaresco Pora - kr 670,-	120,-
Månedens Pasta. Spør sevitør om saus og allergener Pasta of the month. Please ask the waiter about sauce and allergens	189,-
Antipasti. Diverse italiensk spekemat og oster (L, G, E, N) Various Italian cured meat and cheeses Drikkeforslag: Denavolino - kr 525,-	250,-

Hei!
 Bien Centro er resultatet av vår kjærlighet til det enkle og ekte italienske kjøkken. Her hos oss får du deilig pasta og ekte napolitansk pizza.
 Den napolitanske pizzaen er «beskyttet» av regler utarbeidet av Associazione Vera Pizza Napoletana. For å kunne kalle en pizza napolitansk, må deigen ikke inneholde annet enn mel, vann, salt og gjær – melet skal være av type "00". Deigen skal blandes for hånd eller med en lav-hastighets mikser. Emnene må åpnes for hånd, ikke med kjevle. Bunken skal ikke være mer enn tre millimeter tykk. Tomatsausen skal kun inneholde tomater og litt salt. Pizzaen må bakes i en vedfyrt ovn et sted mellom 60-90 sekunder ved om lag 485 grader.

På en ferdigstekt napolitansk pizza skal kanten være høy, sprø og luftig. Resten av bunnen skal være myk, mør, elastisk og duftende.

Vår pizza bakes i en vedfyrt steinovn bygget av Stefano Ferrara fra Napoli – vi tror og håper kvaliteten i hans håndverk gjenspeiles i pizzaen.

Enkelte her hjemme på berget vil kanskje stusse over at pizzaen vår oppleves som litt mykere enn det de ellers er vant til. Det er riktig observert. Det er akkurat slik ekte napolitansk pizza skal være.

Våre tomater av typen Roma, er økologisk dyrket av vår venn Valentini i Tarquinia. All pasta lages fersk, og rettene er et utvalg av klassiske favoritter blandet med våre egne spesialiteter. Velkommen til Bien i byen!



Centro

PIZZA

Margherita – tomat, mozzarella, basilikum (G, L) Tomato, mozzarella, basil Drikkeforslag: Ringnes økologisk ufiltrert pils - kr 84,-	125,-
Il Bambino – tomat, mozzarella, kokt skinke (G, L) Tomato, mozzarella, boiled ham Drikkeforslag: Galvanina Mandarin - kr 59,-	145,-
Napoletana – tomat, ansjos, capers, oliven, mozzarella Tomato, anchovies, capers, olives, mozzarella Drikkeforslag: Plaza Fiesta (vårt eget pizzaøl) - kr 98,-	160,-
Capricciosa – tomat, mozzarella, sopp, kokt skinke, oliven (G, L) Tomato, mozzarella, mushroom, boiled ham, olives Drikkeforslag: Panevino Su Chi No' Nau - kr 880,-	185,-
'Nduja – tomat, mozzarella, 'nduja, sjalottløk (G, L) Tomato, mozzarella, ricotta, 'nduja, shallots Drikkeforslag: Piria Lambrusco - kr 525,-	185,-
Funghi – sopp, gorgonzola, mozzarella, fiken og valnøtter (G, L, N) Mushrooms, gorgonzola, mozzarella, figs and walnuts Drikkeforslag: Musso Barbaresco Rio Sorda - kr 670,-	185,-
Sapori d'autunno – gresskar puré, provolone, mozzarella, røkt pancetta og spinat Pumpkin puree, provolone, mozzarella, smoked pancetta and spinach (G, L) Drikkeforslag: Beneditti & Grigi Montefalco - kr 525,-	185,-
Colazione all'inglese – tomat, mozzarella, vaktelegg, guanciale, poteter og hvitløk Tomato, mozzarella, quail egg, guanciale, potatoes and garlic (G,L,E) Drikkeforslag: Toccalmatto Sibilla Saison 0,75 - kr 350,-	195,-
Parma – tomat, mozza, parmaskinke, parmesan, pinjer og rucola (G, L) Tomato, mozza, parma ham, parmesan, pine and rucola Drikkeforslag: Clivi Brazan - kr 520,-	195,-
Confit d'Anatra – andeconfit, karamellisert løk, radicchio rosso, fiken (G, L) Duck confectionery, onions, gorgonzola, ribs, pomegranates, nuts Drikkeforslag: Dalzoccio Pinot Nero - kr 790,-	195,-
Månedens pizza. Spør din servitør om garnityr og allergener Pizza of the month. Please ask your waiter about toppings and allergens	185,-

DESSERT

Tiramisu (G, L, E, SU, N) Drikkeforslag: Bartali Marsala	105,-
Tortino di mascarpone con limone & basilico (G, L, E, N) Drikkeforslag: Limoncello	110,-
Panna cotta med pasjonsfrukt (L) Drikkeforslag: Dievole Vin Santo	115,-
Is fra Hallaisien. Spør din servitør om smakene Icecream from Hallaisien. Please ask about flavours	50,-

Allergener G: Hvetegluten L: Laktose S: Selleri SD: Skalldyr
 E: Egg N: Nøtter F: Fisk SU: Sulfitter
Allergens G: Wheat Gluten L: Lactose S: Celery SD: Shellfish
 E: Egg N: Nuts F: Fish SU: Sulfites

HUSETS VIN

Ca' di Rajo Prosecco	86,-	410,-
Husets hvite	86,-	410,-
Husets røde	86,-	410,-

PÅ FAT

Frydenlund pils 0,4	75,-
Ringnes ufiltrert pils 0,4	84,-
Brooklyn lager 0,33	85,-
Brooklyn EIPA 0,33	85,-
1664 Blanc (hvetøøl) 0,33	77,-
Franziskaner (hvetøøl) 0,5	85,-
Stella Artois 0,5	93,-
Guinness pint	98,-
Plaza Fiesta (vårt eget pizzaøl) 0,33	84,-
Alde Cider 0,25	69,-

PÅ FLASKE / BOKS

Toccalmatto Dr. Caligari Surøl 0,33	130,-
Toccalmatto Miss Molly Pasjonsfrukt IPA 0,33	150,-
Toccalmatto Sibilla Farm Belgisk saison 0,75	350,-
E C. Dahls York IPA	99,-
E C. Dahls Reina Saison	99,-
1664 Hvete fruktøl	91,-
Galvanina fruktjuice (rød appelsin/sitron)	59,-
Alde eplejuice fra Hardanger	59,-
Carlsberg 0%	55,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up og Farris	45,-