

## PASTA, RISOTTO OG SMÅRETTER

<b>Centros Caprese</b> Tomat og mozzarellasalat (L, N) Tomato and mozzarella salad	139,-
<b>Italiensk fiskesuppe</b> med reker, skjell og tomat (F, S, SD, SU) Italian fish soup with prawns, shellfish and tomato	160,-
<b>Vitello Tonnatto</b> Roastbiff av kalv med tunfiskmajones (L, E, F, S, SU) Roast beef of calf with tuna mayonnaise	160,-
<b>Hjertesalat med vaktel</b> , ansjosdressing og Parmesan (L, G, E, F) Centros vri på Cæsarsalat med en halv fritert vaktel Romaine heart salad with fried quail, anchovy dressing and Parmesan	160,-
<b>Risotto</b> (SU, L) Spør din servitør om dagens garnityr og allergener Please ask your waiter about today's garnish and allergens	189,-
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino.</b> Hvitløk, olje og tørket chilli (G, L, E) Spaghetti with garlic, oil and chili	120,-
<b>Gnocchi med salviesmør</b> (G, E, L) Gnocchi with sage butter	139,-
<b>Gnocchi med pattegris</b> (G, E, L) Gnocchi with suckling pig	199,-
<b>Spaghetti Carbonara</b> med hjemmelaget guanciale (G, E, L) Spaghetti Carbonara with homemade guanciale	189,-
<b>Tagliatelle Al Ragù Bolognese</b> (G, E, L, S, F, SU) Tagliatelle with ragù Bolognese	189,-
<b>Linguine Vongole.</b> Hjerteskjell dampet i hvitvin og hvitløk. Når tilgjengelig. Linguini with steamed clams and garlic. When available. (L, G, E, SD, SU)	189,-
<b>Ravioli med oksehale</b> (G, L, E) Ravioli with oxtail	189,-
<b>Lasagne</b> med vår egen oksehale ragù (G, L, E, SD, SU) Lasagna with our own oxtail ragù	189,-
<b>Månedens Pasta.</b> Spør din servitør om saus og allergener Pasta of the month. Please ask the waiter about sauce and allergens	189,-
<b>Antipasti.</b> Diverse italiensk spekemat og oster. For to personer (L, G, E, N) Various Italian cured meats and cheeses. For two people	295,-

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 kjeve. Bunnen skal ikke være mer enn tre millimeter tykk. Tomatsausen skal kun inneholde tomater og litt salt. Pizzaen må bakes i en vedfyrtn oven 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 vedfyrtn 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!

## PIZZA

<b>Margherita</b> – Tomat, mozzarella, Parmesan, basilikum (G, L) Tomato, mozzarella, Parmesan, basil	139,-
<b>Il Bambino</b> – Tomat, mozzarella, kokt skinke (G, L) Tomato, mozzarella, boiled ham	169,-
<b>Napoletana</b> – Tomat, mozzarella, ansjos, kapers, oliven (G, L, F) Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives	169,-
<b>Ortolona</b> – Tomat, mozzarella, aubergine, artisjokk, grillet paprika Tomato, mozzarella, aubergine, artichoke, grilled peppers (G, L)	180,-
<b>Funghi</b> – Sopp, Gorgonzola, mozzarella, fiken og valnøtter (G, L, N) Mushrooms, Gorgonzola, mozzarella, figs and walnuts	185,-
<b>Capricciosa</b> – Tomat, mozzarella, sopp, artisjokk, kokt skinke, oliven (G, L) Tomato, mozzarella, mushrooms, artichoke, boiled ham, olives	195,-
<b>'Nduja</b> – Tomat, mozzarella, 'nduja, ricotta, sjalottløk (G, L) Tomato, mozzarella, 'nduja, ricotta, shallots	195,-
<b>Cornicione Ripieno</b> – Tomat, mozzarella, ricotta, salame piccante (G, L) Tomato, mozzarella, ricotta, salame piccante	195,-
<b>Confit d'Anatra</b> – Andeconfit, Gorgonzola, granateple, rips, nøtter (G, L, N) Duck confit, Gorgonzola, pomegranate, red currants, nuts	195,-
<b>Tronchetto</b> (innbakt pizza) – Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, parmaskinke, ruccola (Calzone pizza) – Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Parma ham, rocket (G, L)	215,-
<b>Parma</b> – Tomat, mozzarella, parmaskinke, Parmesan, pinjekjerner og ruccola (G, L, N) Tomato, mozzarella, Parma ham, Parmesan, pine nuts and rocket	215,-
<b>Månedens pizza.</b> Spør din servitør om garnityr og allergener <b>Pizza of the month.</b> Please ask your waiter about toppings and allergens	185,-



# Centro

## DESSERT

<b>Tiramisu</b> (G, L, E, SU, N)	105,-
<b>Cannolo med ricottakrem</b> (G, L, E, SU)	65,-
<b>Panna cotta</b> med pasjonsfrukt (L)	115,-
<b>Is fra Hallaisen.</b> Spør din servitør om smakene Icecream from Hallaisen. Please ask about flavours	50,-

**Allergener** – G: Hvetegluten L: Laktose S: Selleri SD: Skalldyr  
E: Egg N: Nøtter F: Fisk SU: Sulfit

**Allergens** – G: Wheat gluten L: Lactose S: Celery SD: Shellfish  
E: Egg N: Nuts F: Fish SU: Sulfit

## HUSETS VIN

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

## PÅ FAT

Frydenlund pils 0,4	82,-
Ringnes ufiltrert pils 0,4	89,-
Brooklyn lager 0,33	92,-
Brooklyn EIPA 0,33	92,-
1664 Blanc (hvetøl) 0,33	83,-
Franziskaner (hvetøl) 0,5	98,-
Stella Artois 0,5	98,-
Guinness pint	115,-
Sjalabais 0,33 (vår egen pizzaøl laget av Ekangersmuget)	87,-
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 0,33	115,-
E C. Dahls Reina Saison 0,33	115,-
Brewdog Kingpin 0,33	115,-
Brewdog Elvis Juice 0,33	120,-
Galvanina fruktjuice (rød appelsin/sitron)	64,-
Alde eplejuice fra Hardanger	59,-
Carlsberg 0%	55,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up og Farris	49,-