

PASTA, RISOTTO OG SMÅRETTER

Bruschetta al pomodoro. Små toast med Jaunitattomat, basilikum og olivenolje (G)	59,-
Centros Caprese Tomat og mozzarellasalat (L, N)	142,-
Frittata con verdure di stagione. Grønnsaksomelett med sesongens grønnsaker, parmesan, brød og salat (G, L, E)	142,-
Panino con porchetta. Urtefylt svineribbe i nystekt brød med eplebalsam (G)	158,-
Carpaccio di renna. Lårfillet gravet med gin, tyttebærgratiné, Holtefjell xo og ristet gresskarkjerner (L)	185,-
Zuppa di stagione. Her er det bare å forhøre seg med servitøren	169,-
Impepata di cozze. Dampet i hvitvin med hvitløk, persille og cherrytomater (Bløtdyr (forkortelse?), L, SU)	169,-
Risotto (SU, L) Spør din servitør om dagens garnityr og allergener	189,-
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino. Hvitløk, olje og tørket chilli (G, L, E)	130,-
Gnocchi gratinati alla sorrentina. Gnocchi gratinert med tomat, parmesan og mozzarella (G, L)	145,-
Penne alla siciliana. Pasta penne i tomatsaus med tubergine og røkt ricotta (G, L)	160,-
Spaghetti Carbonara med hjemmelaget guanciale (G, E, L)	189,-
Tagliatelle Al Ragù Bolognese (G, E, L, S, F, SU)	189,-
Ravioli crudo e piselli con salsa al limone. Ravioli fylt med parmaskinke, svineknoker og sommererter i en sju av sitron og rosmarin (G, L)	189,-
Linguine zucchine e gamberetti. Pastabånd med reker og squash i kremet hvitløksaus (G, L, SD)	195,-
Lasagne med vår egen oksehaleragù (G, L, E, SD, SU)	195,-
Pasta del mese Månedens Pasta. Spør din servitør om saus og allergener	189,-
Antipasti. Diverse italiensk spekemat og oster. For to personer (L, G, E, N)	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 kjevl. 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!

PIZZA

Margherita – Tomat, mozzarella, Parmesan, basilikum (G, L)	145,-
Il Bambino – Tomat, mozzarella, kokt skinke (G, L)	169,-
Napoletana – Tomat, mozzarella, ansjos, kapers, oliven (G, L, F)	169,-
Ortolana – Tomat, mozzarella, aubergine, artisjokk, grillet paprika (G, L)	180,-
Capricciosa – Tomat, mozzarella, sopp, artisjokk, kokt skinke, oliven (G, L)	195,-
Cornicione Ripieno – Tomat, mozzarella, ricotta, salame piccante (G, L)	195,-
'Nduja – Tomat, mozzarella, 'nduja, ricotta, sjalottlök (G, L)	205,-
Sapori di terra – Snøfriskost, spinat, asparges, pancetta, fennikel crudité, rucucca, kjørvel, urteolje og pecorino (G, L)	215,-
Profumo di mare – Snøfriskost, ramsløk, rå reker og squash toppet med rucucca (G, L, SD)	220,-
Tronchetto (innbakt pizza) – Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, parmaskinke, rucucca (G, L)	220,-
Parma – Tomat, mozzarella, parmaskinke, Parmesan, pinjekjerner og rucucca (G, L, N)	220,-
Carpaccio di renna – Snøfriskost, ramsløk, reinsdyr carpaccio gravet med gin fra Flesland, Holtefjell XO, ristet gresskarkjerner og salat (G, L)	220,-
Pizza del mese. Spør din servitør om garnityr og allergener	185,-



Centro

DESSERT

Is fra Hallaisen. Spør din servitør om smakene	50,-
Tiramisu (G, L, E, SU, N)	105,-
Tartelletta alla frutta. Bær, frukt eller sjokolade?...Vi får se. (G, L)	105,-
Millefoglie. Tynne plater av buttedeig legges lagvis over vaniljekrem og sesongens frukter og bær (G, L)	125,-
Piatto di formaggi. 4 gode norske oster med frisk fruktkompott og rugiskrem from Hallaisen (G, L)	215,-
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 (hvetetøl) 0,33	83,-	
Franziskaner (hvetetøl) 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,-
Carsberg 0%	55,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up og Farris	49,-