



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 lavhastighetsmikser.

Emnene må åpnes for hånd, ikke med kjevle.

Bunnen skal ikke være mer enn tre millimeter tykk.

Tomatsausen skal kun inneholde tomater og litt salt.

Pizzaen må bakes i en vedfyrte 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 vedfyrte steinovn bygget av Stefano Ferrarra 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!

## FORRETTER

<b>Vitello Tonnato</b>	159,-
Tynne skiver kalve roastbiff med tunfiskmajones parmesan, kapers og ruccola	
Veal roast beef, tuna mayonaise, parmesan and rocket (M,SE,H,E, F)	
<b>Caprese</b>	142,-
Tomat- og bøffel mozzarellasalat	
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil (M,)	
<b>Arancini</b>	159,-
Fritert risboller med Bolognese kjøttsaus, parmesan og ostefyll	
Deep Fried rice ball with bolosgnese sauce, parmesan and cheese filling (E, H, M, SU, S)	
<b>Pizzetta frita</b>	159,-
Fritert pizza med tomatsaus, parmesan, mozzarella og basilikum	
Fried pizza dough, guarnished with: tomato sauce, parmesan, mozzarella and basil (H, M,)	
<b>3x Crostini</b>	130,-
Tomatmiks (All:H, HL)	
Ertekrem m/parmesan (All:H,M)	
Caponata m/aubergine og tomat (All:H)	
Tomatomix (All:H)	
Pea cream and parmesan (All:H,M)	
Caponata w/eggplant and tomato (All:H, L)	
<b>Antipasti</b>	295,- (for to)
Diverse italiensk spekemat og oster	
Italian cured meats and cheeses (H, M, E, N)	

## PASTA OG RISOTTO

<b>Pappardelle al ragu´</b>	189,-
Pasta med kjøttsaus Pasta with meat sauce (H, M, E, SU, S,)	
<b>Lasagna</b>	195,-
Pasta lagt lagvis med kjøttsaus og bechamel Pasta layered with meat sauce and béchamel (H, M, E, SU, S,)	
<b>Cannelloni con ripieno di ricotta e spinaci</b>	195,-
Canelloni med spinat og ricotta. Gratinert med parmesan og tomatsaus. Canelloni filled with spinach and ricotta cooked with tomato sauce and parmesan (H, M, E, SU)	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	189,-
Spaghetti med guanciale, egg, fløte, parmesan og pepper Spaghetti with guanciale, egg, cream, parmesan and pepper from (H, M, E)	
<b>Risotto allo Scoglio</b>	195,-
Risotto med krepser, akkar og blåskjell i tomatsaus Risotto with lagustine, squid rings, mussels in tomato sauce (M, SD, SU)	
<b>Spaghetti con Artico Char</b>	195,-
Spaghetti med hvitløk, bakt ishavsørret, ørretrogn og rømme Spaghetti with baked arctic char trout, trout caviar and sour cream (H, M, E, F)	
<b>Bucatini all'amatriciana</b>	169,-
Bucatini pasta med pancetta og sterk tomatsaus og parmesan Bucatini pasta with spicy Tomato sauce, pancetta, parmesan (H, M, E, SU)	

## **Ravioli con fonduta di Pamrigiano**

195,-

fylt med ricotta, parmesan, sopp og persille. Servert med parmesan fondue og salt mandel

Ravioli filled with ricotta, parmesan, mushroom and parsley. Served with parmesan fondue and salty almond

(H, M, E, MA)

## **Penne alla francescana**

195,-

Pasta penne med kjøttsaus, kokt skinke, persille, sopp og fløte

Pasta penne with meat sauce, boiled ham, parsley, mushrooms and cream.

(H, E, M, SU, S)

## RØD PIZZA

<b>Margherita</b>	145,-
Tomater, Bøffel mozzarella DOP, basilikum Tomatoes, Buffalo mozzarella DOP, basil (H, M)	
<b>Parma Rossa</b>	220,-
Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, parmaskinke, ruccola, pinjekjerner Tomatoes mozzarella, parma ham, parmesan, rocket, pine nuts (H, M, PK)	
<b>Nduja</b>	205,-
Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, nduja, ricotta, sjalottløk og syltet bladbeter Tomatoes, norwegian mozzarella, nduja, ricotta, shallots and pickled mangold (H, M, L)	
<b>Bambino</b>	169,-
Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, skinke Tomatoes, norwegian mozzarella, ham (H, M)	
<b>Napoletana</b>	169,-
Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, ansjos, kapers, oliventapenade Tomatoes, norwegian mozzarella, anchovies, capers, olive tapenade (H, M, F)	
<b>Ortolana</b>	180,-
Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, aubergine, artisjokk, grillet paprika Tomatoes, mozzarella, eggplant, artichokes, grilled peppers (H, M, HL)	
<b>Cornicione Ripieno</b>	189,-
Pizza Margherita med stekt salami og skorper fylt med ricotta. Pizza margherita with spiciy salami and crust filled with ricotta. (H, M)	

## HVIT PIZZA

### **Vitello** 220,-

Cherrytomater, norsk sørlandsk mozzarella, fritert løk og kalverostbeef og ruccola

Cherry tomatoes, mozzarella, fried onion and veal roast beef and rocket salad (H, M,)

### **Mortadella e pistacchio** 220,-

Norsk sørlandsk Mozzarella, parmesan, fløte, pistasj og mortadella

Norwegian Mozzarella, parmesan, cream, pistachios, mortadella (H, M, P)

### **Tronchetto (innbakt pizza)** 220,-

Norsk sørlandsk Mozzarella, parmesan, gorgonzola, parma ham, rocket

Folded pizza with norwegian mozzarella and gorgonzola. Guarnished with Parma ham, rocket salad and Extravergin Oliv Oil.

(H, M)

### **Quattro formaggi** 189,-

4 osters pizza

4 Cheeses pizza

(H,M)

### **Parma bianca** 220,-

Mozzarella, parmesan, parmaskinke, cherrytomater, ruccola, pinjekjerner

mozzarella, parma ham, parmesan, cherry tomatoes, rocket salad, pine nuts

(H, M, PK)

### **Pizza caprese** 220,-

Norsk sørlandsk Mozzarella, parmesan, fersk bøffel mozzarella, ruccola, cherrytomater

Norwegian mozzarella, parmisan, fresh boffalo mozzarella, rocket salad,

(H, M, PK)

## **Pizza con agnello siriano**

180,-

Syrisk pizza med norsk sørlandsk mozzarella og krydret lammekjøtt og

Syrian pizza with norwegian mozzarella and spicy lamb

(H, M)

**Alle våre pizza er tilsatt vår egen importerte extravergin olive oil  
«Cerrosgughero».**

Allergener H: Hvete M: Melk B: Bygg S: Selleri SD: Skalldyr E: Egg F: Fisk PK: pinjekjerner	SU: Sulfitter V: Valnøtter HA: Hasselnøtter MA: Mandel P: Pistasj SE: Sennep	Allergens H: Wheat M: Milk B: Barley S: Celery SD: Shellfish E: Egg F: Fish PK: pine nuts	SU: Sulfitess V: Walnuts HA: Hazelnuts MA: Almond P: Pistachio SE: Mustard
---	--	---	---

## DESSERT

### Noe søtt etter middag...

#### **Tartufo alla vaniglia con cuore al cioccolato e panna affogato al caffè** 130,-

«trøffel» iskrem laget av vanilje med en kjerne av krem og sjokolade. Toppes til slutt med en espresso shot.

«truffle» ice crema filled with vanilla and chocolate. Topped with a shot of espresso.

(M)

#### **Tiramisu`** 105,-

Kremet dessertkake med kaffesmak

Creamy coffee flavoured Italian dessert

(H, M, E)

#### **Is fra Hallaisen** 50,-

En kule per porsjon: Sjokolade, Vanilje, Pistaj eller Jordbær

One scoop per portion: Chocolate, Vanilla, Pistachio or strawberry

(M, E)

#### **Trilogia di dolci** 130,-

Tre forskjellige små desserter: Panna Cotta med sesongens frukter, mandler kjeks og vannbakkels med sjokolade krem.

Three different little desserts: Panna Cotta with seasonal fruit, almond biscuit and chocolate profiterol.

(M, E, H, MA)