



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 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 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!

Drikke

Aperitif

Centro Spritz	128,-
/LIMONCELLO TOPPET MED TONIC, SERVERES MED SITRUN SKAL/ /SU/	
Aperol Spritz	128,-
/APEROL, PROSECCO, SODA/ /SU/	
Americano	128,-
/VERMUTH SWEET OG CAMPARI TOPPET MED SODA VANN/ /SU/	
Cardinale	128,-
/GIN BEEFEATER, CAMPARI, VERMUTH DRY/ /SU/	

Musserende vin

Prosecco Extra Dry – Sentio Wines, NV	95,- / 465,- /
/VENETO/ /GLERA/	
Franciacorta- Bellavista, NV	/ 750,- /
/LOMBARDIA/ /CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT BLANC/	

Rose' vin

Le due Arbie Rosato – Dievole, 2018	120,- / 550,- /
/TOSCANA/ /SANGIOVESE/	
Rosato – Tenuta di Carleone, 2017	/ 690,- /
/TOSCANA/ /SANGIOVESE/	

Hvit vin

Grillo - Il sole Orizon, NV	95,- / 465,- /
/SICILIA/ /GRILLO, CHARDONNAY, PINOT GRIGIO/	
Camestri – Marco Porello 2018	115,- / 555,- /
/ROERO, PIEMONTE/ /ARNEIS/	
Salnico Nuragus – Pala 2017	125,- / 595,- /
/SARDINIA/ /NURAGUS/	
Poggio Triale - La Pazzaglia 2015	/ 650,- /
/LAZIO/ /GRECHETTO/	
Ethicetta Nera – Bosoni 2016	/ 700,- /
/LIGURIA/ /VERMENTINO/	

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Rød vin

Montepulciano d`Abruzzo - Lupi Reali	95,- / 465,- /
/ABRUZZO/ /MONTEPULCIANO/	
Langhe Nebbiolo– Marco Porello 2017	110,- / 540,- /
/PIEMONTE/ /NEBBIOLO/	
Maternigo Valpolicella Superiore – Tedeschi 2015	120,- / 595,- /
/VENETO/ /CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA/	
Vento di Mare – Cantine Ernest 2017	110,- / 540,- /
/SICILIA/ /NERO D'AVOLA/	
Montijone, Lazio – La Pazzaglia 2015	/ 650,- /
/LAZIO/ /MERLOT/	
Ripasso – Tedeschi 2015	/ 700,- /
/VENETO/ /CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA/	

Oransj vin

Dinavolino – Denavolo	135,- / 650,- /
/EMILIA-ROMAGNA/ /MALVASIA, ORTUGO, MARSANNE/	
Ageno - La stoppa, 2012	/ 800,- /
/EMILIA-ROMAGNA/ /MALVASIA, TREBBIANO, ORTUGO/	

Sot vin

Recioto della Valpolicella – Cantina, 2015	85,- / 600,- /
/VENETO/ /CORVINA, RONDINELLA/	
Vin Santo – Dievole, 2011	120,- / 850,- /
/TOSCANA/ /TREBBIANO, MALVASIA/	
Birbet - Marco Porello	/ 465,- /
/PIEMONTE/ /BRACHETTO/	

/VENNLIGST BE SERVIDØREN DIN FOR FULLSTENDIG VINKART/

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITTER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Øl, leske og alkoholfri

/PÅ FAT/

Hansa pils 0,4 /B/	88,-
Hansa bayer 0,4 /B/	95,-
Weihenstephaner Hvetetøl 0,5 /B/	120,-
Brewdog 5AM 0,35 / H, B/	99,-
Nøgne Ø Saison 0,35 /B/	99,-
Austmann Utpå (hvetetøl) 0,35 /H,B/	93,-
Alde Cider 0,25	69,-

/PÅ FLASKE ELLER BOKS/

Sol 0,33 /B/	89,-
Ginger Joe	80,-
Nøgne Ø Asian pale 0,33 /H,B/	99,-
Nøgne Ø Blonde 0,33 /H,B/	99,-
Bulmers Zesty Orange 0,5	140,-
Orchard Thieves Apple Cider 0,33	99,-
Glutenfri øl	88,-
Brewdog Elvis juice	120,-

/PÅ FLASKE FRA ITALIA/

Moretti 0,33 /B/	99,-
Hilltop Brewery: English bitter /B/	99,-

/ALKOHOLFRITT/

Galvanina fruktjuice: rød appelsin, sitron, mandarin, fersken blood orange, lemon, mandarin, peach	64,-
Alde eplejuice fra Hardanger	59,-
Coca-Cola, Fanta, Coca-Cola Zero	49,-
Fentimans Ginger beer	55,-
Erdinger alkfrei /H,B/	64,-
San Pellegrino 0,75	75,-

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Forretter

Vitello Tonnato /M,SE,H,E, F/	159,
Tynne skiver kalve roastbiff med tunfiskmajones parmesan, kapers og ruccola	-
Veal roast beef, tuna mayonaise, parmesan and rocket	
Caprese /M/	142,
Tomat- og bøffel mozzarella, basilikum	-
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil	
Arancini /E, H, M, SU, S/	159,
Fritert risboller med Bolognese kjøttsaus, parmesan og ostefyll	-
Deep Fried rice ball with bolosgnese sauce, parmesan and cheese filling	
3x Crostini	130,
- Tomatmiks / Tomatomix /All:H, HL/	-
- Ertekrem m/parmesan / Pea cream and parmesan /All:H,M/	
- Caponata m/auergine og tomat / Caponata w/eggplant and tomato /All:H/	
Antipasti (2pax) /H, M, E, N/	295,
Diverse italiensk spekemat og oster	-
Italian cured meats and cheeses	

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITTER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Pasta & Risotto

Pappardelle al ragu´ /H, M, E, SU, S/ Pasta med kjøttsaus Pasta with meat sauce	189, -
Lasagna /H, M, E, SU, S/ Pasta lagt lagvis med kjøttsaus og bechamel Pasta layered with meat sauce and béchamel	195, -
Cannelloni con ripieno di ricotta e spinaci /H, M, E, SU/ Canelloni med spinat og ricotta. Gratinert med parmesan og tomatsaus. Canelloni filled with spinach and ricotta cooked with tomato sauce and parmesan	195, -
Spaghetti alla carbonara /H, M, E/ Spaghetti med guanciale, egg, fløte, parmesan og pepper Spaghetti with guanciale, egg, cream, parmesan and pepper	189, -
Risotto allo Scoglio /M, SD, SU/ Risotto med krepser, akkar og blåskjell i tomatsaus Risotto with lagustine, squid rings, mussels in tomato sauce	195, -
Bucatini all'amatriciana /H, M, E, SU/ Bucatini pasta med pancetta og sterk tomatsaus og parmesan Bucatini pasta with spicy Tomato sauce, pancetta, parmesan	169, -
Ravioli con fonduta di Pamrigiano /H, M, E, MA/ Ravioli 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	195, -
Penne alla francescana /H, E, M, SU, S/ Pasta penne med kjøttsaus, kokt skinke, persille, sopp og fløte Pasta penne with meat sauce, boiled ham, parsley, mushrooms and cream	195, -
Pasta con granchio reale /H, E, SD, SU/ Pasta med kongekrabbe, hvitløk, cherrytomat persille og chili Pasta with king crab, garlic, cherry tomatoes, parsley and chili	220, -

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITTER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Rød Pizza

Margherita /H, M/ Tomater, bøffel mozzarella DOP, basilikum Tomatoes, Buffalo Mozzarella DOP, basil	145, -
Parma Rossa /H, M, PK/ Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, parmaskinke, ruccola, pinjekjerner Tomatoes mozzarella, parma ham, parmesan, rocket, pine nuts	220, -
Nduja /H, M, L/ Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, nduja, ricotta og sjalottløk Tomatoes, norwegian mozzarella, nduja, ricotta and shallots	205, -
Bambino /H, M/ Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, skinke Tomatoes, norwegian mozzarella, ham	169, -
Napoletana /H, M, F/ Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, ansjos, kapers, oliventapenade Tomatoes, norwegian mozzarella, anchovies, capers, olive tapenade	169, -
Ortolana /H, M, HL/ Tomater, norsk sørlandsk mozzarella, aubergine, artisjokk, grillet paprika Tomatoes, mozzarella, eggplant, artichokes, grilled peppers	180, -
Cornicione Ripieno /H, M/ Pizza Margherita med stekt salami og skorper fylt med ricotta. Pizza margherita with spicy salami and crust filled with ricotta.	195, -
Pizzetta frita /H, M/ Fritert pizza med tomatsaus, parmesan, mozzarella og basilikum Fried pizza dough, guarnished with: tomato sauce, parmesan, mozzarella and basil	159, -

Alle våre pizza er tilsatt vår egen importerte extravergin olive oil «Cerrosughero» og med parmesan og basilikum.

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITTER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Hvit Pizza

Vitello /H, M/ Cherrytomater, norsk sørlandsk mozzarella, fritert løk og kalverostbeef og ruccola Cherry tomatoes, mozzarella, fried onion and veal roast beef and rocket salad	220,-
Mortadella e pistacchio /H, M, P/ Norsk sørlandsk mozzarella, parmesan, fløte, mortadella og pistasj Norwegian Mozzarella, parmesan, cream, mortadella and pistachio	220,-
Tronchetto innbakt pizza /H, M/ Norsk sørlandsk mozzarella, parmesan, gorgonzola, parma ham, rocket Folded pizza with norwegian mozzarella and gorgonzola, parma ham & rocket salad.	220,-
Quattro formaggi /H,M/ Pizza med mozzarella, gorgonzola, taleggio og parmesan Pizza with mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan	185,-
Parma bianca /H, M, PK/ Mozzarella, parmesan, parmaskinke, cherrytomater, ruccola, pinjekjerner mozzarella, parma ham, parmesan, cherry tomatoes, rocket salad, pine nuts	220,-
Caprese /H, M, PK/ Sørlandsk mozzarella, parmesan, fersk bøffel mozzarella, ruccola, cherrytomater Norwegian mozzarella, parmisan, fresh boffalo mozzarella, rocket salad,	220,-
Autunno /H, M/ Sørlandsk mozzarella, parmesan, gratinert gresskar Pecorino Romano, pancetta og fersk persille Norwegian mozzarella, parmesan, gratinated pumpkin, Pecorino Romano, pancetta and fresh parsley	195,-
Skogsopp /H, M/ Vill sopp, sørlandsk mozzarella, spinat, taleggio og parmesan Wild mushrooms, mozzarella, spinach, taleggio and parmesan	220,-

Alle våre pizza er tilsatt vår egen importerte extravergin olive oil «Cerrosgughero» med parmesan og basilikum.

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITTER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Dessert

noe søtt etter middag...

Tiramisu` /H, M, E, MA,/ Kremet dessertkake med kaffesmak Creamy coffee flavoured Italian dessert	105,-
Is fra Hallaisen /M, E/ En kule per porsjon: Sjokolade, Vanilje, Pistaj eller Jordbær One scoop per portion: Chocolate, Vanilla, Pistachio or strawberry	50,-
Panna Cotta /M/ Panna Cotta med sesongens frukter. Panna Cotta with seasonal fruit.	105,-

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITTER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES

Drinks

/EN ITALIENSK DRINK/

Italian Margartia / Daiquiri

Tequilla eller Rum, Cointreau, Campari, Mandarin brus

Negroni 128,-

Gin, Campari, Rød Vermouth

Espresso Martini /M/ 128,-

Espresso, Kahlúa, vodka

Sexy Centro 128,-

Aperol, Mandarin brus

Caffe Corretto 75,-

Espresso med 2cl Sambuca

/ELLER EN ITALIENSK DIGESTIVO/

Limoncello 65,-

Klassisk italiensk sitron likør fra Campania

Classic italian lemon liquor

Averna 65,-

Siciliansk ertes likør

Sicilian Herbs liquor

Riserva Cima 119,-

Grappa fra Prosecco merc lagret på eikefat i 7 lange år

Grappa di Prosecco 82,-

Grappa fra Prosecco merc

Poli grappa 140,-

Grappa fra Vespaiolo merc

Paltrinieri Nocino /E/ 90,-

Berømte italiensk likør fra Modena laget på grønne valnøtter

Italian liqueur from Modena based on green walnuts.

B: BYGG / BARLEY; **E: EGG** / EGG; **F: FISK** / FISH; **H: HVETE** / WHEAT; **PK: PINJEKJERNER** / PINE NUTS; **HA: HASSELNØTTER** / HAZELNUTS; **M: MELK** / MILK; **MA: MANDEL** / ALMOND; **P: PISTASJ** / PISTACHIO; **S: SELLERI** / CELERY; **SE: SENNEP** / MUSTARD; **SD: SKALLDYR** / SHELLFISH; **SU: SULFITER** / SULFITES;
V: VALNØTTER / WALNUTS; **VIN: ALL VIN INNEHOLDER SULFITER** / ALL WINE HAS SULFITES