

3 RETTERS MENY

Må forhondbestilles og min. 2 personer

KJØTT 1

kr. 530,-

Forrett:

Asparagi alla Ruffino

Asparges med bacon i en rustikk gorgonzola saus.

Asparagus with bacon and gorgonzola sauce.

Hovedrett:

Costolette d'agnello alle erbe

Langtidsmarinerte lammekotolletter, servert med en lammesky

Lamb chops with a lamb stock sauce

Dessert:

Gelato eller dagens Sorbetto.

Norsk kaffe.

KJØTT 2

kr. 545,-

Forrett:

Involitini di carpaccio ripieni di rucola e grana

Sitronmarinert rullet rå okseindrefilet med rucola, parmesan og olivenolje

Marinated slices of beef tenderloin, lemon, rucola, parmesan and olive oil

Hovedrett:

Rollè di fagiano ripieno d'asparagi e prosciutto in salsa di gorgonzola

Fasanbryst rullet i bacon, fylt med asparges og kokt skinke i gorgonzolasaus.

Pheasant with bacon filled with asparagus and ham in a gorgonzola sauce

OBS: *May find lead shot in the pheasant*

Dessert:

Panna cotta

Hjemmelaget panna cotta

Home made panna cotta

Norsk kaffe.

KJØTT 3 (Pasta)

kr. 500,-

Forrett:

Tagliere Italiano

Assorterte italienske delikatesser (spekemat, oster, oliven og bruschetta)

Mixed Italian salami and cheeses with bruschetta and olives

Hovedrett:

Ravioli ripieni di ricotta, mascarpone e tartufo

Ravioli fylt med ricotta, mascarpone og trøffelolje i en smørsaus med rucola

Ravioli filled with ricotta, mascarpone and truffle oil served with rucola

Dessert:

Tiramisu

Italiensk kake med mascarpone og amarettolikør

Italian cake with mascarpone and amaretto liquor

Norsk kaffe.

FISK 1

kr. 550,-

Forrett:

Capesante e gamberi gratinati

Ovnspanerte kamskjell og kongereker på italiensk vis med hvitløk og persille

Baked scallops with shrimps, garlic and parsley

Hovedrett:

Scaloppina di rana pescatrice su salsa di lemongrass

Panerte skiver av breiflabb på italiensk vis, med en delikat lemongrassaus

Thin paned slices of monkfish, with a lemongrass sauce

Dessert:

Gelato eller dagens Sorbetto.

Norsk kaffe.

FISK 2 (Pasta)

kr. 460,-

Forrett:

Capesante e gamberi gratinati

Ovnspanerte kamskjell og kongereker på italiensk vis med hvitløk og persille
Baked scallops with shrimps, garlic and parsley

Hovedrett:

Mezzelune*ripiene di rana pescatrice al sugo di mare

Hjemmelaget mezzelune fylt med breiflabb i en tomatbasert saus med charlottløk, hvitløk, havabbor, kamskjell, blåskjell og kongereker
Homemade mezzelune stuffed with monkfish with a tomato based sauce with garlic, seabass, prawn, mussels and scallops

Dessert:

Tiramisù

Italiensk kake med mascarpone og amarettolikør.
Italian cake with mascarpone and amaretto liquor
Norsk kaffe.

4 RETTERS MENY

Må forhondbestilles og min. 2 personer

KJØTT

kr. 720,-

Forrett:

Caprese

Fersk bøffelmozzarella og tomat med basilikum og olivenolje
Fresh mozzarella and tomato with basil and olive oil

Mellomrett:

Tortelli* ripieno di carne alla Ruffino

Tortelli fylt med kjøtt, i en sky av asparages, løk, bacon og saffran
Tortelli filled with meat in a light sauce of asparagus, bacon, saffron and onion.

Hovedrett:

Costolette d'agnello alle erbe

Langtidsmarinerte lammekotolletter, servert med en lammesky
Lamb chops with a lamb stock sauce

Dessert:

Gelato eller dagens Sorbetto

Norsk kaffe.

FISK

kr. 725,-

Forrett:

Capesante e gamberi gratinati

Ovnspanerte kamskjell og kongereker på italiensk vis med hvitløk og persille
Baked scallops with shrimps, garlic and parsley

Mellomrett:

Spaghetti alla Ruffino

Spagetti med blåskjell, kongereker og kamskjell med concassè av tomater, hvitvin, hvitløk og persille
Spaghetti with seafood, concassè of tomatoes, white wine, garlic and parsley

Hovedrett:

Scaloppina di rana pescatrice su salsa di lemongrass

Panerte skiver av breiflabb på italiensk vis, med en delikat lemongrassaus
Thin paned slices of monkfish, with a lemongrass sauce.

Dessert:

Gelato eller dagens Sorbetto

Norsk kaffe.

NB: Alle våre retter kan inneholde allergiske produkter. Kontakt håvmester ved allergier eller inntoleranser.

NB: All our dishes may contain allergic products. Contact the head waiter for allergies or intolerance

Med forbehold om skrivefeil.

Arbinsgate 1, Oslo - www.ruffino.no - post@ruffino.no - tel.: 22 55 32 80