

ANTIPASTI

Caprese

Fersk bøffelmozzarella og tomat med basilikum og olivenolje 199,-
(Inneholder melk og sulfitt)
Fresh mozzarella and tomato with basil and olive oil

Capesante e gamberi gratinati

Ovnspanerte kamskjell og kongereker på italiensk vis med hvitløk og persille 179,-
(Inneholder hvetegluten, skalldyr, fisk, nøtter, melk, selleri, bløtdyr og sulfitt)
Baked scallops with shrimps, garlic and parsley

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Sitronmarinert rå okseindrefilet med rucola, parmigiano og olivenolje 215,-
(inneholder melk og sulfitt)
Marinated slices of beef tenderloin, lemon, rucola, parmigiano and olive oil

Tagliere Italiano

Assorterte italienske delikatesser (spekemat, oster, oliven og bruschetta) 269,-
(Inneholder ruggluten, hvetegluten, selleri, melk og sulfitt).
Mixed Italian salami and cheeses with bruschetta and olives

Asparagi alla Ruffino

Asparges med pancetta i en rustikk gorgonzola saus. 189,-
(inneholder melk).
Asparagus with pancetta and gorgonzola sauce.

Bruschetta Tradizionale

Bruschetta med tomat, hvitløk og basilikum. (inneholder hvetegluten, melk og selleri). *Bruschetta with tomatoes, garlic and basil.* 139,-

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.

Vi gjør oppmerksom på at det kan være små avvik fra menyene

PRIMI DI PESCE

Spaghetti alla Ruffino 289,
Spaghetti med blåskjell, kongereker og kamskjell med cherry tomater, hvitvin, hvitløk og persille. -
(Inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, skalldyr, bløddyr og selleri).
Spaghetti with seafood, concassè of tomatoes, white wine, garlic and parsley.

Velette di Pesce 289,
Hjemmelaget pasta fylt med breiflabb og poteter, i en delikat saus med kongereker, blåskjell, squash, hvitløk og persille, toppet med rucola. (inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, fisk, skalldyr, bløddyr og selleri). *Homemade pasta stuffed with Monkfish and potatoes with a delicate sauce of tiger prawns, mussels, zucchini, rucola, parsley and garlic.* -

Risotto Porcini e Gamberi 299,
Risotto med steinsopp, kongereker, hvitløk, smør og skalldyrkraft. -
(inneholder fisk, skalldyr, sopp, selleri, melk, spor av hvetegluten og sulfitt).
Risotto with porcini mushrooms, prawns and garlic.

PRIMI DI CARNE

Pappardelle al ragù di agnello 289,
Pappardelle i en ragù laget av lam, urter og parmigiano -
(inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt)
Pappardelle with a sauce of lamb with parmigiano

Mezzelune ripieni di zucca con porcini e salsiccia 289,
Mezzelune fylt med gresskar, parmesan og amaretti(mandelkjeks), i en saus laget på steinsopp og salsiccia. -
(inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri, sopp, nøtter(mandler) og sulfitt).
Mezzelune filled with pumpkin, parmesan and amaretti (almond biscuits), in a sauce made with porcini mushrooms and salsiccia

Paccheri all'arrabbiata 229,
Paccheri i en tomatisert saus med hvitløk, chili og persille -
(inneholder hvetegluten, selleri, egg og melk)
Paccheri with tomato, chili, garlic and parsley

Tortelli ai quattro formaggi 289,
Tortelli fylt med kjøtt, i en saus laget på fire italienske oster. -
(inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt).
Tortelli filled with meat in a sauce made of four Italian cheeses.

Dette er en illustrasjon av vår meny, men menyen i restauranten kan variere.

Ravioli ripieni di ricotta, mascarpone e tartufo 289,-

Ravioli fylt med ricotta, mascarpone og trøffelolje i en smørsaus med rucola.
(Inneholder gluten, egg, nøtter, melk, sulfitt og selleri).

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

Risotto alla Marchigiana 289,-

Risotto servert med strimler av okse indrefillet, artisjokker, hvitløk, smør og oksesky, toppes med parmesan i skiver. (inneholder, selleri, melk, spor av hvetegluten og sulfitt).

Risotto served with tenderloin, artichokes, garlic, butter and slices of parmesan.

Alle våre pasta typer er hjemmelaget her på Ruffino av våre italienske kokker,
som kun bruker italiensk mel.

*All our types of pasta is homemade her at Ruffino by our Italian chefs, using
only Italian flour.*

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.

Vi har GLUTENFRI PASTA (spaghetti). Sauser kan velges fra vår pastameny.

We have GLUTEN FREE PASTA (spaghetti). Choose sauces from our pasta menu.

SECONDI PESCE

Tagliata di tonno Eoliana 395,-

Fersk panert tunfisk med sesamfrø skåret i skiver, på en tomatsaus med kapers,
basilikum, origano og hvitløk. (inneholder hvetegluten, fisk, melk, seller og sulfitt).

*Fresh sliced tuna beaded with sesame seeds in a tomato saus, capers,
basil, origano and garlic.*

Coda di rospo alla mediterranea

385,-

Stekt fersk breiflabb med cherrytomater, kongereker, hvitløk basilikum.
(inneholder fisk, selleri, skalldyr, bløtdyr, sulfitt, egg, hvetegluten og melk)
Fresh monkfish with, tomato, basil and garlic.

SECONDI CARNE

Rollè di fagiano ripieno di salsiccia e pepperoni in salsa di gorgonzola	385,
Fasanbryst rullet i pancetta, fylt med salsiccia og paprika i gorgonzolasaus. OBS: Kan være blyhagl i fasanbryst. (inneholder hvetegluten, egg, melk og selleri). <i>Pheasant rolled in italian bacon filled with salsiccia and bell peppers in a gorgonzola sauce. OBS: May find lead shot in the pheasant.</i>	-
Filetto ai Porcini	425,
Okse indrefilet med steinsoppsaus på rødvinbase. (inneholder hvetegluten, løk, egg, melk, sopp, sulfitt og selleri). <i>Fillet of beef with porcini mushrooms sauce.</i>	-
Costolette d'agnello alle erbe aromatiche	425,
Langtidsmarinert lammecarre på italiensk vis, servert med en urtesjy. (inneholder hvetegluten, egg, melk, sennep,sopp, og selleri) <i>Lamb chops with a herb sauce.</i>	-
OBS: Alle hovedretter serveres med poteter og grønnsaker	
OBS: All main courses are served with potatoes and vegetables	

DOLCI

Tiramisu	169,
Italiensk kake med mascarpone og amarettolikør (inneholder hvetegluten, egg, mandlernøtter, melk og sulfitt). <i>Italian cake with mascarpone and amaretto liquor.</i>	-
Fondente al Cioccolato	179,
Kokkens hjemmelagde sjokoladefondant servert med iskrem (inneholder hvetegluten, melk, egg og soya). <i>Chefs home made chocolate fondant served with vanilla ice cream</i>	-
Affogato	159,
Vaniljeis toppet med espresso kaffe. (inneholder melk, egg og soya). <i>Vanilla ice cream with espresso coffee.</i>	-
Panna cotta alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco	159,
Hjemmelaget vaniljepannacotta med skogsbærsaus (inneholder melk). <i>Home made vanilla panna cotta, with wild berry sauce.</i>	-
Semifreddo al formaggio	169,
Italiensk ostekake, laget av ricotta, mascarpone, vanilje og sjokolade. (inneholder hvetegluten, egg, nøtter, melk). <i>Italian cheese cake.</i>	-
Gelato al cioccolato e vaniglia	159,
Italiensk vanilje og sjokolade iskrem. (inneholder melk, egg, soya). <i>Italian chocolate and vanilla ice cream.</i>	-

**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.*