

# ANTIPASTI

<b>Caprese</b> Fersk bøffelmozzarella og tomat med basilikum og olivenolje (Inneholder melk og sulfitt) <i>Fresh mozzarella and tomato with basil and olive oil</i>	198,-
<b>Capesante e gamberi gratinati</b> Ovnspanerte kamskjell og kongereker på italiensk vis med hvitløk og persille (Inneholder hvetegluten, skalldyr, fisk, nøtter, melk, selleri, bløtdyr og sulfitt) <i>Baked scallops with shrimps, garlic and parsley</i>	186,-
<b>Carpaccio di manzo con rucola e grana</b> Sitronmarinert rå okseindrefilet med rucola, parmigiano og olivenolje (inneholder melk og sulfitt) <i>Marinated slices of beef tenderloin, lemon, rucola, parmigiano and olive oil</i>	228,-
<b>Tagliere Italiano</b> Assorterte italienske delikatesser (spekemat, oster, oliven og bruschetta) (Inneholder ruggluten, hvetegluten, selleri, melk og sulfitt). <i>Mixed Italian salami and cheeses with bruschetta and olives</i>	278,-
<b>Asparagi alla Ruffino</b> Asparges med pancetta i en rustikk gorgonzola saus. (inneholder melk). <i>Asparagus with pancetta and gorgonzola sauce.</i>	188,-
<b>Bruschetta Tradizionale</b> Bruschetta med tomat, hvitløk og basilikum. (inneholder hvetegluten, melk og selleri). <i>Bruschetta with tomatoes, garlic and basil.</i>	138,-

**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** 298,-  
Spaghetti med blåskjell, kongereker og kamskjell med cherry tomater, hvitvin, hvitløk og persille.  
(Inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, skalldyr, bløtdyr og selleri).  
*Spaghetti with seafood, concassè of tomatoes, white wine, garlic and parsley.*
- Velette di Pesce** 298,-  
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, bløtdyr 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** 298,-  
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** 298,-  
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** 298,-  
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*
- Tortelli ai quattro formaggi** 298,-  
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.*
- Risotto alla Marchigiana** 298,-  
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).

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

**Paccheri all'arrabbiata** 238,-  
Paccheri i en tomatisert saus med hvitløk, chili og persille  
(inneholder hvetegluten, selleri, egg og melk)  
*Paccheri with tomato, chili, garlic and parsley*

**Ravioli ripieni di ricotta, mascarpone e tartufo** 298,-  
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.*

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** 424,-  
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** 388,-  
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** 388,-  
Fasanbryst rullet i pancetta, fylt med salsiccia og paprika i gorgonzolasaus.  
OBS: Kan være blyhagl i fasanbryst. (inneholder hvetegluten, egg, melk og selleri). *Pheasant rolled in italian bacon filled with salsiccia and bell peppers in a gorgonzola sauce. OBS: May find lead shot in the pheasant.*
- Filetto ai Porcini** 438,-  
Okse indrefilet med steinsoppsaus på rødvinbase. (inneholder hvetegluten, løk, egg, melk, sopp, sulfitt og selleri). *Fillet of beef with porcini mushrooms sauce.*
- Filetto al Gorgonzola** 438,-  
Okse indrefilet med kraftig gorgonzolasaus. (inneholder hvetegluten, løk, egg, melk, sopp, sulfitt og selleri). *Fillet of beef with gorgonzola sauce*
- Filetto d'agnello alle erbe aromatiche** 438,-  
Langtidsmarinert lamindrefilet på italiensk vis, servert med en urtesjy. (inneholder hvetegluten, egg, melk, sennep, sopp, og selleri)  
*Lamb Tenderloin with a herb sauce.*

**OBS:** Alle hovedretter serveres med poteter og grønnsaker  
**OBS:** All main courses are served with potatoes and vegetables

## DOLCI

- Tiramisu** 178,-  
Italiensk kake med mascarpone og amarettolikør (inneholder hvetegluten, egg, mandlernøtter, melk og sulfitt).  
*Italian cake with mascarpone and amaretto liquor.*
- Fondente al Cioccolato** 178,-  
Kokkens hjemmelagde sjokoladefondant servert med iskrem (inneholder hvetegluten, melk, egg og soya).  
*Chefs home made chocolate fondant served with vanilla ice cream*
- Affogato** 158,-  
Vaniljeis toppet med espresso kaffe. (inneholder melk, egg og soya).  
*Vanilla ice cream with espresso coffee.*
- Panna cotta alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco** 162,-  
Hjemmelaget vaniljepannacotta med skogsbærsaus (inneholder melk).  
*Home made vanilla panna cotta, with wild berry sauce.*
- Semifreddo al formaggio** 172,-  
Italiensk ostekake, laget av ricotta, mascarpone, vanilje og sjokolade. (inneholder hvetegluten, egg, nøtter, melk). *Italian cheese cake.*
- Gelato al cioccolato e vaniglia** 162,-  
Italiensk vanilje og sjokolade iskrem. (inneholder melk, egg, soya).  
*Italian chocolate and vanilla ice cream.*

**NB:** Alle våre retter kan innholde allergiske produkter.  
**Kontakt håvmester ved allergier eller inntoleranser.**  
**NB:** All our dishes may contain allergic products.  
*Contact the head waiter for allergies or intolerance.*