

PRIMI DI PESCE

Spaghetti alla Ruffino

318,-

Spaghetti med blåskjell, kongereker og kamskjell med cherrytomater, hvitvin, hvitløk og persille. (inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, fisk, skalldyr, bløtdyr og selleri).

Spaghetti with seafood (prawns, scallops and black mussels) concassè of tomatoes, white wine, garlic and parsley.

Wine paring glass: Stefano Antonucci Verdicchio White Wine

Velette di Pesce

318,-

Hjemmelaget pasta fylt med breiflabb og poteter, i en delikat saus med kongereker, blåskjell, squash, tomat, 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, tomato, parsley and garlic.

Wine paring glass: Borgo del Tiglio Chardonnay White Wine

Risotto Porcini e Gamberi

318,-

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.

Wine paring glass: Impero Mancini Pinot Nero White Wine

Brød inneholder: hvete gluten, rug gluten, bygg gluten, sesamfrø, melk og soya.

Bread contains: wheat gluten, rye gluten, barley gluten, sesame seeds, milk and soya.

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

**All our types of pasta is home made here at Ruffino by our Italian chefs, using only Italian flour.*

NB: Alle våre retter kan inneholde produkter som kan forårsake allergi.

Kontakt hovmester ved allergier eller intoleranser.

NB: All our dishes may contain products causing allergic reactions.

Contact the head waiter for allergies or intolerance.

Vi har GLUTENFRI PASTA. Sauser kan velges fra vår pastameny.

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

PRIMI DI CARNE

- Pappardelle al ragù di agnello** 318,-
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
Wine paring glass: Stefano Antonucci Blend Red Wine
- Risotto alla Marchigiana** 318,-
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.
Wine paring glass: Barolo Nebbiolo Red Wine
- Tortelli ai quattro formaggi** 318,-
Tortelli fylt med kjøtt, i en saus laget på fire italienske oster. (inneholder hvetegluten, sitronskall, egg, melk, selleri og sulfitt).
Tortelli filled with meat and little lemon in a sauce made of four Italian cheeses.
Wine paring glass: Guerriero della Terra Red Wine
- Paccheri all'arrabbiata** 248,-
Paccheri i en tomatisert saus med hvitløk, chili, basilikum, parmesan og persille (inneholder hvetegluten, selleri, egg og melk)
Paccheri with tomato, chili, garlic, parmesan and parsley
Wine paring glass: Guerriero del Mare White Wine
- Ravioli ripieni di ricotta, mascarpone e tartufo** 318,-
Ravioli fylt med ricotta, mascarpone og trøffelolje i en smørsaus med rucola og parmesan (inneholder hvetegluten, egg, melk, sulfitt og selleri)
Ravioli filled with ricotta, mascarpone and truffle oil, served with rucola
Wine paring glass: Illegale Nebbiolo Red Wine

NB: Alle våre retter kan inneholde produkter som kan forårsake allergi.

Kontakt hovmester ved allergier eller intoleranser.

NB: All our dishes may contain products causing allergic reactions.

Contact the head waiter for allergies or intolerances.

SECONDI PESCE

- Tagliata di tonno Eoliana** 444,-
Fersk panert tunfisk med sesamfrø skåret i skiver, på en tomatsaus med kapers, basilikum, oregano og hvitløk. (inneholder hvetegluten, fisk, melk, sesamfrø, selleri og sulfitt). *Fresh sliced tuna beaded with sesame seeds in a tomato saus, capers, basil, origano and garlic.*
Wine paring glass: Impero Mancini Pinot Nero White Wine
- Coda di rospo alla mediterranea** 408,-
Stekt fersk breiflabb med cherrytomater, kongereker, hvitløk basilikum. (inneholder fisk, selleri, skalldyr, bløtdyr, sulfitt, egg, hvetegluten og melk)
Fresh monkfish with Shrimps, tomato, basil and garlic.
Wine paring glass: Roncaglia Mancini Albanella White Wine

SECONDI CARNE

- Rollè di fagiano ripieno di salsiccia e pepperoni in salsa di gorgonzola** 398,-
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*
Wine paring glass: Guerriero della Terra Red Wine
- Filetto al Gorgonzola** 458,-
Okse indrefilet med kraftig gorgonzolasaus. (inneholder hvetegluten, løk, egg, melk, sopp, sulfitt og selleri). *Fillet of beef with gorgonzola sauce.*
Wine paring glass: Barolo Nebbiolo Red Wine
- Filetto ai Porcini** 458,-
Okse indrefilet med steinsoppsaus på rødvinbase. (inneholder hvetegluten, løk, egg, melk, sopp, sulfitt og selleri).
Fillet of beef with porcini mushrooms sauce
Wine paring glass: Stefano Antonucci Blend Red Wine
- Filetto d'agnello alle erbe aromatiche** 458,-
Langtidsmarinert lamindrefilet på italiensk vis, servert med en urtesjy. (inneholder hvetegluten, egg, melk, sennep, sopp, og selleri)
Lamb Tenderloin with a herb sauce.
Wine paring glass: Illegale Nebbiolo Red Wine
OBS: Alle hovedretter serveres med poteter og grønnsaker
OBS: *All main courses are served with potatoes and vegetables*

Brød inneholder: hvete gluten, rug gluten, bygg gluten, sesamfrø, melk og soya.
Bread contains: *wheat gluten, rye gluten, barley gluten, sesame seeds, milk and soya.*

NB: Alle våre retter kan inneholde produkter som kan forårsake allergi.
Kontakt hovmester ved allergier eller intoleranser.
NB: *All our dishes may contain products causing allergic reactions.*
Contact the head waiter for allergies or intolerances.

DOLCI

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

NB: Alle våre retter kan inneholde produkter som kan forårsake allergi.

Kontakt hovmester ved allergier eller intoleranser.

NB: All our dishes may contain products causing allergic reactions.

Contact the head waiter for allergies or intolerances.