

ANTIPASTI

Caprese	218,-
Fersk bøffelmozzarella og tomat med basilikum og olivenolje (Inneholder melk og sulfitt) <i>Fresh mozzarella and tomato with basil and olive oil</i>	
Capesante e gamberi gratinati	208,-
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>	
Carpaccio di manzo con rucola e grana	258,-
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>	
Tagliere Italiano	368,-
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>	
Asparagi alla Ruffino	198,-
Asparges med pancetta i en rustikk gorgonzola saus. (inneholder melk). <i>Asparagus with pancetta and gorgonzola sauce.</i>	
Bruschetta Tradizionale	178,-
Bruschetta med tomat, hvitløk og basilikum. (inneholder hvetegluten, melk og selleri). <i>Bruschetta with tomatoes, garlic and basil.</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.

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

PRIMI DI PESCE

- Spaghetti alla Ruffino** 328,-
Hjemmelaget spaghetti med blåskjell, kongereker og kamskjell med cherry tomater, hvitvin, hvitløk og persille.
(Inneholder hvetegluten, egg, spor av melk, skalldyr, bløddyr og selleri).
Homemade spaghetti with seafood, concassè of tomatoes, white wine, garlic and parsley.
- Velette di Pesce** 328,-
Hjemmelaget pasta fylt med breiflabb og poteter, i en delikat saus med kongereker, blåskjell, tomat, 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** 328,-
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** 328,-
Hjemmelaget pappardelle i en ragù laget av lam, urter og parmigiano
(inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt)
Homemade pappardelle with a sauce of lamb with parmigiano
- Spaghetti con zucca e salsiccia** 328,-
Hjemmelaget spaghetti med salsiccia, asparges, chili og hvitløk – servert på en fyldig og fløyelsmyk gresskarkrem, toppet med revet pecorino
(inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt).
Handmade spaghetti with salsiccia, asparagus, chili, and garlic – served over a rich and velvety pumpkin cream, topped with grated pecorino.
- Risotto alla Marchigiana** 328,-
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.
- Paccheri al ragù di Cinghiale** 328,-
Hjemmelaget paccheri med en ragu laget av villsvin, servert på en parmesan fondu.
(inneholder hvetegluten, egg, melk, selleri og sulfitt).
Handmade paccheri with a sauce of wild boar served on a parmesan cream.

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

- Tortelli ai quattro formaggi** 328,-
 Hjemmelaget Tortelli fylt med kjøtt, i en saus laget på fire italienske oster.
 (inneholder hvetegluten, sitronskall, egg, melk, selleri og sulfitt).
Homemade Tortelli filled with meat in a sauce made of four Italian cheeses.
- Paccheri all'arrabbiata** 258,-
 Hjemmelaget Paccheri i en tomatisert saus med hvitløk, chili, parmesan og persille
 (inneholder hvetegluten, selleri, egg og melk)
Homemade Paccheri with tomato, chili, garlic, parmesan and parsley
- Ravioli ripieni di ricotta, mascarpone e tartufo** 328,-
 Hjemmelaget Ravioli fylt med ricotta, mascarpone og trøffelolje i en smørsaus
 med rucola. (Inneholder gluten, egg, nøtter, melk, sulfitt og selleri).
Homemade 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 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.

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** 478,-
 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** 468,-
 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 428,-
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 488,-
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 488,-
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 488,-
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 198,-
Italiensk kake med mascarpone og amarettolikør (inneholder hvetegluten, egg, mandlernøtter, melk og sulfitt).
Italian cake with mascarpone and amaretto liquor.

Gelato al cioccolato e vaniglia 178,-
Italiensk vanilje og sjokolade iskrem. (inneholder melk, egg, soya).
Italian chocolate and vanilla ice cream.

Fondente al Cioccolato 198,-
Kokkens hjemmelagde sjokoladefondant servert med iskrem (inneholder hvetegluten, melk, egg og soya).
Chefs home made chocolate fondant served with vanilla ice cream

Panna cotta alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco 178,-
Hjemmelaget vaniljepannacotta med skogsbærsaus (inneholder melk).
Home made vanilla panna cotta, with wild berry sauce.

Affogato 178,-
Vaniljeis toppet med espresso kaffe. (inneholder melk, egg og soya).
Vanilla ice cream with espresso coffee.

Semifreddo al formaggio 198,-
Italiensk ostekake, laget av ricotta, mascarpone, vanilje og sjokolade. (inneholder hvetegluten, egg, spor av nøtter, melk). *Italian cheese cake.*

**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.**