

MENU



fellini ANNO 2004
BIRRERIA E CUCINA

NYHET! PIZZALUNSJ

GJELDER ALLE HVERDAGER FREM TIL KL. 15.00

VELG DIN PIZZA-FAVORITT:

PIZZA MARGHERITA

Tomatsaus og bøffelmozzarella.

PIZZA CAPRICCIOSA

Oliven, artisjokker, rødløk, sopp og parmaskinke.

PIZZA CON PROSCIUTTO DI PARMA

Tomatsaus, mozzarella, ruccola og spekeskinke fra Parma.

PIZZA FAVORITA

Tomatsaus, mozzarella, sjampinjong, aromasopp, blåmuggost og pikant salami.

PIZZA ROMA

Tynne skiver av bresaola, ruccola, olivenolje og parmesan.

PIZZA GORGONZOLA

Blåmuggost og sorte oliven.

PIZZA CALABRESE

Pikant salami, rødløk, sjampinjong og aromasopp.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Fire italienske oster som smelter sammen.

PIZZA ALLA BOSCAIOLA

Salciccia med rosmarin, sjampinjong og aromasopp.

PIZZA AL TONNO

Tunfisk, sorte oliven og rødløk.

(Se vår pizzameny for allergener).

VALGFRI HALV ITALIENSK PIZZA,

INKLUDERT EN SORT KAFFE _____

kun **95,-**

Hjemmelaget stenovnsbakt pizza! Vi verdsetter kvalitet på råvarer og skikkelig håndverk, og serverer alle våre pizzaer med 100 % mozzarella-ost.

fellini
BIRRERIA E CUCINA ANNO 2004

VENNLIGST
BESTILL
I BAREN

Barn under 14 år kan få halv porsjon til halv pris på alle rettene på menyen.

BRUSCHETTA

Tradisjonell italiensk smårett som består av ristet landbrød smurt med fersk hvitløk og olivenolje deretter tilsatt havsalt og nykværnet pepper. I gamle dager var dette ansett som et fattigmannsmåltid med mye smak ut av enkle ingredienser.

BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO DI PARMA _____ **148,-**
Ferske plommetomater, rødløk, pesto og spekeskinke fra Parma.

(hvete, rug, melk)

BRUSCHETTA AL GORGONZOLA _____ **148,-**
Ferske plommetomater, rødløk, pesto, rucicola og blåmuggost fra Nord-Italia.

(hvete, rug, melk)

BRUSCHETTA CON MOZZARELLA DI BUFALA _____ **148,-**
Ferske plommetomater, rødløk, pesto og bøffelmozzarella.

(hvete, rug, melk)

BRUSCHETTA AL POMODORO _____ **98,-**
Ferske plommetomater, rødløk, pesto og basilikum.

(hvete, rug, melk)

BRUSCHETTA ALLA ROMANA _____ **48,-**
Klassisk hvitløksbrød.

(hvete, rug)

Legg til aioli _____ **22,-**
(egg)

MISTO DI BRUSCHETTE _____ **232,-**
Halve porsjoner av bruschetta med parmaskinke, gorgonzola, bøffelmozzarella og tomater. Egner seg å deles for de som er litt sulten!

(hvete, rug, melk)

fellini ANNO 2004
BIRRERIA E CUCINA

VENNLIGST
BESTILL
I BAREN

CAPRESE _____ 186,-

Klassisk italiensk salat som har sin opprinnelse fra øya Capri; plommetomater, bøffelmozzarella, pesto og basilikum.

Serveres med landbrød og aioli.

(hvete, rug, melk, egg)

CARPACCIO DI SALMONE _____ 172,-

Norsk røkelaks med ruccola, olivenolje og sitron.

Serveres med landbrød og aioli.

(hvete, rug, melk, egg, fisk)

CARPACCIO DI BRESAOLA _____ 182,-

Bresaola er lufttørket oksekjøtt skåret i tynne skiver; en delikatesse fra Nord-Italia. Toppes med revet parmesan og ruccola. Serveres med landbrød og aioli.

(hvete, rug, melk, egg)

INSALATA MISTA _____ 124,-

Frisk salatblanding med soltørkede tomater, agurk, rødløk, gresskarfrø, valnøtter og parmesan.

Serveres med landbrød og aioli.

(hvete, rug, melk, egg, valnøtter, selleri)

NOE EKSTRA I SALATEN?

Bøffelmozzarella _____ 54,-

Tunfisk _____ 54,-

Parmaskinke _____ 54,-

Røkelaks _____ 54,-

DAGENS SUPPE _____ 98,-

Serveres med landbrød og aioli.

(hvete, rug, egg - spør oss om allergener i suppen)

PIZZA

Pizza har alltid vært en stor suksess her på Fellini. Nå er pizzaen ennå bedre, vi steker den nemlig i steinovn. Alle pizzaene dekkes med mozzarellaost og herlig topping. Nå kan vi også friste med pizza bianca; tomatsausen byttes ut med hvit pizzasaus.

PIZZA MARGHERITA _____ **178,-**

En vegetarisk pizza som ble laget første gang i Napoli i 1889 i forbindelse med et besøk av dronning Margherita av Savoies. Det er en klassiker og den enkleste av alle pizzaer: tomatsaus og bøffelmozzarella.

(hvete, melk)

PIZZA CAPRICCIOSA _____ **198,-**

Navnet betyr «lun» og inneholder flere ingredienser enn hva man vanligvis har på en italiensk pizza. En skikkelig godbit for deg som vil ha en smak av alt: oliven, artisjokker, rødløk, sopp og parmaskinke.

(hvete, melk)

PIZZA CON PROSCIUTTO DI PARMA _____ **192,-**

En annen italiensk klassiker med tomatsaus, mozzarella, rucola og spekeskinke fra Parma.

(hvete, melk)

PIZZA FAVORITA _____ **198,-**

Luciano sin favoritt; tomatsaus, mozzarella, sjampinjong, aromasopp, blåmuggost og pikant salami.

(hvete, melk)

PIZZA ROMA _____ **198,-**

En delikatesse av en pizza; med tynne skiver av bresaola, rucola, olivenolje og parmesan.

(hvete, melk)

Pizza fortsetter på neste side



fellini
BIRRERIA E CUCINA ANNO 2004

VENNLIGST
BESTILL
I BAREN

PIZZA

PIZZA GORGONZOLA 182,-
Gorgonzola er Italias mest kjente blåmuggost. Her servert med sorte oliven.
(hvete, melk)

PIZZA CALABRESE 186,-
Calabria er en region i Sør-Italia der salame ventricina – pikant salami – kommer fra. Serveres med rødløk, sjampinjong og aromasopp.
(hvete, melk)

PIZZA

BIANCA

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 192,-
For deg som elsker ost; 4 italienske oster som smelter sammen og skaper en smakfull pizza.
(hvete, melk)

PIZZA ALLA BOSCAIOLA 198,-
Ordet «boscaiola» kan enklest oversettes med «skogens mann» hvilket gjenspeiler ingrediensene på denne pizzaen; salciccia med rosmarin, med sjampinjong og aromasopp.
(hvete, melk)

PIZZA AL TONNO 186,-
En klassiker; serveres med sorte oliven og rødløk. Må prøves!
(hvete, melk, fisk)

VI HAR ULIKE TYPER SNACKS! SPØR DIN SERVITØR

fellini
BIRRERIA E CUCINA ANNO 2004

VENNLIGST
BESTILL
I BAREN

TAGLIERE

*Her har vi satt sammen noen fjøler med italienske godbiter.
Alle serveres med brød og aioli.*

SPEKEMAT _____ **218,-**

Serveres med marinerte artisjokker og oliven.

(hvete, rug, egg)

OST _____ **198,-**

Serveres med oliven, honning og valnøtter.

(hvete, rug, egg, valnøtter)

SPEKEMAT & OST _____ **272,-**

Serveres med marinerte artisjokker, oliven, honning og valnøtter.

(hvete, rug, egg, valnøtter)

DOLCI

TIRAMISU _____ **86,-**

**Blir ikke mer autentisk enn dette; oppskriften er fra
Lucianos mor i Roma.**

(hvete, melk, egg)

GELATO _____ **39,-**

**En kule deilig italiensk is! Spør oss om hvilke smaker
vi har inne.**

(melk - men avhenger av hvilken smak vi har)

CANTUCCI _____ **10,- per stykk**

**Mandelkjeks fra Toscana som passer perfekt å dyppe
i dessertvin eller espresso.**

(hvete, melk, egg, mandler)

VINO DOLCE _____ **126,- per glass**

Vin Santo by Gaia.

fellini ANNO 2004
BIRRERIA E CUCINA

VENNLIGST
BESTILL
I BAREN

BIRRA

BOTTIGLIA DI BIRRA

ITALIA

NORGE

	ØLTYPE/LAND	ABV	25CL	40CL	50CL
HANSA (bygg)	Lager, Norge	4,5	50,-		92,-
ERDINGER HEFE-WEIZEN (bygg, hvete)	Hveteøl, Tyskland	5,6	58,-		109,-
PERONI NASTRO AZZURO (bygg)	Lager, Italia	5,1	55,-	89,-	
AMUNDSEN BRYGGERI PALE ALE (bygg)	Pale ale, Norge	4,7	59,-	93,-	
AMUNDSEN BRYGGERI INK & DAGGER (bygg)	India pale ale, Norge	6,5	71,-	109,-	
FOUNDERS ALL DAY IPA (bygg)	India pale ale, USA	4,7	58,-	98,-	
LIEFMANS FRUITESSE (bygg)	Fruktøl, Belgia	4,2		74,- (30cl)	

VI HAR ET GJESTETÅRN; SPØR BARTENDEREN HVA SOM SERVERES!

	ØLTYPE	ENHET	ABV	PRIS
BIRRA MORETTI (bygg)	Lager	33cl	4,6	92,-
MORENA (bygg)	Lager	33cl	5,2	96,-
BALADIN ISAAC (bygg, hvete)	Hveteøl	33cl	5,0	138,-
BALADIN ISAAC (bygg, hvete)	Hveteøl	75cl	5,0	258,-
BALADIN NAZIONALE (bygg)	Blond ale	75cl	6,5	298,-
BIRRA DEL BORGO REALE (bygg)	India pale ale	33cl	6,4	145,-
BIRRIFICIO IL MASTIO ABBADIA BRUNA (bygg)	Klosterøl	33cl	7,8	165,-
BIRRIFICIO IL MASTIO ROUTE 77 (bygg)	Amber ale	33cl	5,8	148,-

	ØLTYPE	ENHET	ABV	PRIS
AMUNDSEN BRYGGERI RUN TO THE PILS (bygg)	Lager	33cl bx	4,7	92,-
AMUNDSEN BRYGGERI OCEAN IPA (bygg)	India pale ale	50cl	6,6	146,-
AMUNDSEN BRYGGERI LEMONDROP (bygg, hvete)	Sitrus hveteøl	50cl	4,7	126,-

I perioder har vi flere av Amundsen Bryggeri sitt flaskeøl - spør oss!

NØGNE Ø WIT (bygg, hvete)	Hveteøl	50cl	4,5	122,-
NØGNE Ø PORTER (bygg)	Porter	50cl	7,0	164,-
NØGNE Ø IMPERIAL BROWN ALE (bygg)	Brun ale	50cl	7,5	164,-
ÆGIR RALLAR (bygg)	Amber ale	33cl bx	4,7	116,-
ÆGIR IPA (bygg)	India pale ale	33cl bx	6,5	142,-

VI HAR ULIKE TYPER SNACKS! SPØR DIN SERVITØR

fellini
BIRRERIA E CUCINA ANNO 2004

VENNLIGST
BESTILL
I BAREN

BOTTIGLIA DI BIRRA

NORGE

	ØLTYPE	ENHET	ABV	PRIS
KINN VESTKYST <i>(bygg)</i>	India pale ale	75cl	7,0	234,-
KINN SJELEFRED <i>(bygg)</i>	Brun ale	33cl	4,7	98,-
KINN PILEGRIM <i>(glutenfri)</i>	Engelsk bitter	33cl	4,5	98,-
KINN BÆRØL <i>(bygg, hvete)</i>	Belgisk blond med bringebær	75cl	6,0	218,-
KINN BRESJNEV <i>(bygg)</i>	Stout	33cl	8,0	148,-
HAANDBRYGGERIET EN TIL TAKK! <i>(bygg)</i>	India pale ale	50cl	4,5	116,-
HAANDBRYGGERIET HESJEØL <i>(bygg, rug, havre)</i>	Tradisjonell ale	50cl	6,5	164,-
AUSTMANN 3 GAMLE DAMER <i>(bygg)</i>	Belgisk pale ale	33cl	5,5	132,-
AUSTMANN PORTER <i>(bygg)</i>	Porter sjokolade/kirsebær	33cl	7,5	144,-

BELGIA

	ØLTYPE	ENHET	ABV	PRIS
DUVEL <i>(bygg)</i>	Lys, sterk ale	33cl	8,5	143,-
WITKAP PATER STIMULO <i>(bygg)</i>	Ale	33cl	6,0	116,-
DUCHESS DE BOURGOGNE <i>(bygg, hvete)</i>	Surøl	33cl	6,2	152,-
TIMMERMANS OUDE GUEUZE <i>(bygg, hvete)</i>	Lambik	37,5cl	5,5	154,-
TIMMERMANS KRIEK <i>(bygg, hvete)</i>	Frukt lambik	37,5cl	4,5	165,-

ANDRE LAND

	ØLTYPE / LAND	ENHET	ABV	PRIS
HEINEKEN <i>(bygg)</i>	Lys lager, Nederland	33cl	4,6	88,-
SOL <i>(bygg)</i>	Lager, Mexico	33cl	4,5	88,-
BREWDOG VAGABOND <i>(glutenfri)</i>	Pale ale, Skottland	33cl	4,5	114,-

ALKOHOLFRI

	ØLTYPE / LAND	ENHET	ABV	PRIS
ERDINGER WEISSBIER <i>(bygg, hvete)</i>	Hveteøl, Tyskland	33cl	0,5	62,-
SAN MIGUEL 0,0% <i>(bygg)</i>	Pilsner, Spania	33cl	0,0	62,-
CLAUSTHALER <i>(bygg)</i>	Pilsner, Tyskland	33cl	0,5	48,-

	TYPE / LAND	ENHET	ABV	PRIS
BULMERS ORIGINAL	Eplecider, England	50cl	4,5	132,-
SAMUEL SMITH ORGANIC CIDER	Eplecider, England	56cl	5,0	144,-

SPØR OM HVILKE ØL VI HAR I FUN FRIDGE'N VÅR OGSÅ!

VINI

ROSSI

	15CL	45CL	75CL
FARNESE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ABRUZZO	112,-	336,-	545,-
SALICE SALENTINO CANTINE DUE PALME, PUGLIA	118,-	354,-	575,-
FONTANAFREDDA BARBERA D'ALBA, PIEMONTE	135,-	405,-	660,-
RICOSSA BARBARESCO, PIEMONTE	158,-	474,-	775,-
ALLEGRI VALPOLICELLA, PIEMONTE	134,-	402,-	655,-
PAOLO SCAVINO BAROLO, PIEMONTE			898,-
FONTANAFREDDA BAROLO, PIEMONTE			776,-
TERRE DI PRENZANO CHIANTI CLASSICO, TOSCANA	145,-	435,-	710,-
PLACIDO CHIANTI, TOSCANA	121,-	363,-	590,-
CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO, TOSCANA			882,-
LAMBERTI VALPOLICELLA RIPASSO, VENETO	135,-	405,-	660,-
ALLEGRI AMARONE DELLA VALPOLICELLA, VENETO			864,-
SANTEPIETRE BARDOLINO CLASSICO, VENETO	118,-	354,-	575,-

BIANCHI

	15CL	45CL	75CL
FRASCATI SUPERIORE, LAZIO	114,-	342,-	545,-
LUMA GRILLO, SICILIA	137,-	411,-	670,-
BANFI LA PETTEGOLA VERMENTINO, TOSCANA	148,-	444,-	715,-
SANTEPIETRE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, VENETO	113,-	339,-	550,-
SOAVE CORTE GIARA ALLEGRI, VENETO	129,-	387,-	630,-

ROSATI

	15CL	45CL	75CL
IOPPA COLLINE NOVARESI NEBBIOLO RUSIN, PIEMONTE	125,-	375,-	610,-
CORTE GIARA BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ, VENETO	121,-	363,-	590,-

BOLLICINE

	10CL	75CL
ANNA SPINATO PROSECCO BRUT, VENETO	107,-	630,-
ANNA SPINATO SPUMANTE ROSE, VENETO	107,-	630,-
FONTANAFREDDA BRACHETTO D'ACQUI, PIEMONTE		695,-
CASA DELLE COLONNE FRANCIACORTE CUVEE BRUT, LOMBARDIA		860,-

VINO DOLCE

	6CL
VIN SANTO BY GAIA, VENETO	126,-

(Alle våre viner inneholder allergenet sulfitt).

CAFFÈ BEVANDE

COCA-COLA	33cl	48,-
COCA-COLA ZERO	33cl	48,-
SPRITE	33cl	48,-
FANTA	33cl	48,-
SØBOGAARD ØKOLOGISK EPLEMOST	33cl	68,-
SØBOGAARD ØKOLOGISK APPELSINJUICE	33cl	68,-
SAN PELLEGRINO	50cl	68,-
SAN PELLEGRINO ARANCIATA	20cl	58,-
SAN PELLEGRINO LIMONATA	20cl	58,-

	Enkel	Dobbel
ESPRESSO	34,-	40,-
AMERICANO	34,-	40,-
MACCHIATO	34,-	40,-
CAPPUCCINO	38,-	42,-
CORTADO	38,-	42,-
CAFFE LATTE	43,-	47,-
CAFFE MOCCA	46,-	49,-
SHEKERATO	43,-	47,-
CHAILATTE	38,-	
KAKAO / KREM	46,-	
KAFFE	33,-	
TE - ULIKE SMAKER	33,-	

VI HAR ULIKE TYPER SNACKS! SPØR DIN SERVITØR