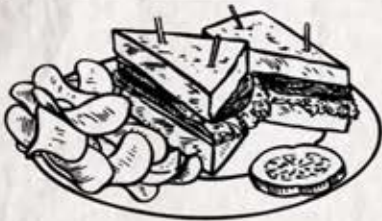


# rust MENU

by Prosecheria

## Secondi Piatti-Assaggi-Insalate-Pranzo-Dolci



### PRANZO/LUNSJ

(lunsj 11-16)

#### Omelett med bacon 127.-

Løk, sjampinjong og cheddar. Serveres med brød, smør og salat. (e,h,m)

#### Omelett med spinat 135.-

Løk, chili og blåskimmelost. Serveres med brød, smør og salat. (e,h,m)

#### Brunchplanke 189.-

Egg, urtepoteter med bacon og chorizo, serrano, gresk youghurt med sesongens Bær og granola, pecorino, salat, brød og lime/havsalt smør. (e,h,m)

#### Focaccia Con Pollo 169.-

Konfiteret kyllinglår med rød pesto, aioli salat og tomat (m,e,g)

#### Focaccia Con Carne 179.-

Flankestek, aioli, stekt småløk, salat, tomat agurk. (g,e,m)

#### Focaccia Caprese 159.-

Godo tomater, bøffel mozzarella, salat løk, rød, pesto (g,m)



### INSALATE

#### Insalata Chevre 169.-

Chevresalat med honning/sennepsdressing, syltet pære dagens grønnsaker og karamelliserte solsikkefrø (m)

#### Insalata rustica 169.-

Tomat/mozzarella salat med serrano, ass tomater bøffelmozzarella syltet løk og pinjekjærner (m)

### ASSAGGI(ANTIPASTI)

(Lørdag og Søndag fra 16:30)

#### Tagliere per Due Tapasplanke for 2 eller flere 299 pr.Per

Chorizo,scampi,frittata,brokolini,salami,pecorini,brød og aioli,salt potet,persillemajo

#### Merluzzo al Forno Bakt torsk med tomatsalsa (s)(m) 79.-

#### Granchio Gigante Kongekrabbe med ramsløkspesto (sk) 149.-

#### Scampi All'aneto Scampi i dill viegre (sk) 99.-

#### Cosce di Pollo Confiteret kyllinglår m sauterte grønnsaker og persillemajo (e) 65.-

#### Salsiccia Piccante Corizo fra krossby pølsemakeri (se) 59.-

#### Polpette in Salsa Piccante Italienske kjøttboller i picante saus (s) 85.-

#### Petto di Manzo Brisket med tomatsalsa (s) (se) 99.-

#### Costolette di Agnello 124.-

Crocanti Panert lammekarre med sennep/pepperrotkrem (g,m,e)

#### Olive Marinare Marinert oliven 59.-

#### Brocolini Saltati Sautert brokolini 69.-

#### Frittata Contadina Omelette med ricotta, potet paprika og purre (e,m) 65.-

#### Patate al Sale Saltbakte amadinepotet med persillemajo (e) 49.-

#### Terrina di Melanzane 69.-

Melanzane terinne av squash og aubergine med tomatsaus (s,m)

#### Formaggi Pregiati 139.-

Ostetallerken av italienske oster med hjemmelaget flattbrød, honning og ass frukt og bær(s,g)

#### Affettati Misti 139.-

Italiensk salami, speket skinke, hjemmelaget flattbrød og ingefær/syltet ingefær (s,g)

### SECONDI PIATTI

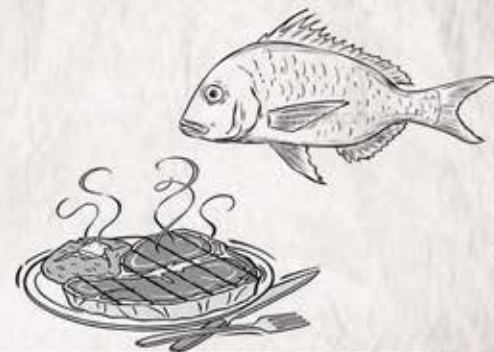
Fra 16.00 hverdag

#### Pesce del Giorno 267.-

Dagens Fisk

#### Carne del Giorno 275.-

Dagens Kjøtt



### I NOSTRI BURGER

#### Rust Burger 169.-

Serveres med salat, rødløk, salat, basilikumskrem og hjemmesyltet agurk(e,m)

#### Cheeseburger 169.-

Serveres med salat,tomat,rødløk, og hjemmesyltet agurk (m,g)

#### Søtpotetfries 59.-

#### Fritert potetbåter 59.-

### DOLCI(Hjemmelaget)

#### Pannacotta con Frutti di Bosco 110.-

Pannacotta med solbær/bringebærsaus (m,n)

#### Tiramisu alla nocciola 115.-

Sorbet og vaniljeis (m,e)

#### Iskule (3 Kuler) 85.-

Sorbet og vaniljeis (m,e)



# rust MENU

by Prosecheria

## Vino-Prosecco-Birra-Caffe-Te-Cocktail

### PROSECCO & SPUMANTE VIN

<i>EGEN IMPORT</i>	Glass-Flaske
Prosecco Superiore Extra Dry	95,- 465,-
Glera Sovrano Cuvee Brut	95,- 465,-
Glera Sovrano Cuvee Ex dry	95,- 465,-
Conte Collalto Extra Dry DOCG	109,- 597,-
Conte Collalto Brut DOCG	109,- 607,-

### RØDVINER

<i>EGEN IMPORT</i>	
Chianti Caligiano 2012 DOCG	99,- 495,-
Chianti Riserva 2010 DOCG*	120,- 575,-
Primitivo di Manduria DOP 2012 *	110,- 495,-
Rosso di Montalcino DOC 2014 Argiano	125,- 595,-
Barbera D`Asti B.Astigiani DOCG 2014	110,- 520,-
Valpolicella Ripasso DOC 2012 Le Ragose*	129,- 587,-
Barolo di Monchiero DOCG 2009/2008	765,-

### HVITE OG ROSÈ VINER

<i>EGEN IMPORT</i>	
Soave Superiore Castellaro 2013	92,- 445,-
Pinot Grigio Le Cortine IGT 2015	115,- 535,-
Chardonnay Grave del Friuli DOCG 2015	115,- 547,-
Verdicchio Cast.Jesi DOC 2014 Mancinelli*	120,- 525,-
Orvieto Cl. Superiore DOC 2013 Lunato	499,-
Pinot Nero Rosato San Martino	107,- 489,-
Collalto Rose`Ex.Dry	119,- 565,-

\*Prøv våre vintage viner til hyggelige priser på flaske

### COCKTAILS 115,-

#### Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso, sukker

#### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

#### Negroni

Campari, Gin, Vermudrosso

#### Mojito

Rom, mynte, lime, soda, sukker

#### Irish Coffee

Jameson, brunt sukker, americano, krem

#### Cognac

Bache XO 112,-

Martell VSOP 97,-

#### Shots & likører

Baileys 85,-

Kahlúa 85,-

Sambuca 85,-

Løiten Linie akevitt 85,-

Tequila 85,-

Contreau 85,-

Fernet Branca 85,-

Jägermeister 85,-

Grappa 115,-

Grappa Barricata 125,-



### MINERALVANN / SAFTER

Gazoza (italiensk mineralvann m sitronsmak)	59,-
Aranciata (italiensk mineralvann m appelsinsmak)	59,-
Økologisk Eplemost fra Safteriet	57,-
Økologisk Eplemost med ingefær	62,-
Økologisk Ripssaft fra Safteriet	59,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up	52,-
Munkholm (0,33)	59,-
Sole (0,50) (italiensk mineralvann)	64,-
Sole (1,00) (italiensk mineralvann)	95,-

### FATØL

Ringnes 0,4	85,-
Ringnes 0,6	103,-
Kronenbourg Blanc 0,5 - 5%	119,-
E.C. Dahls Bolt IPA 0,5 - 6,9 %	125,-
Brooklyn Lager 0,5 - 5,2%	119,-

Alle våre øl på fat og flaske inneholder maltet bygg. Kronenbourg Blanc inneholder hvete i tillegg.



### FLASKEØL

Corona	92,-
Franziskaner, Weissbier 0,55%	129,-

### KAFFE OG TE

Espresso	37,-
Americano	37,-
Cortado	42,-
Caffe Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Caffe Mocca	47,-
Chai Latte	47,-
Varm sjokolade	52,-
Te	44,-
Ekstra espresso	7,-



ASSAGGINI små italienske hjemmelaget antipasti retter med egen importerte italienske vin & prosecco

Velkommen til oss **rust** by Prosecheria