

≡ BEVANDE ≡

San Pellegrino 50cl 48,-

– Italiensk, naturlig kullsyre –

San Pellegrino har i løpet av 110 år blitt verdens mest kjente drikkevann.

Kvalitetsbrus med naturlig kullsyre fra San Pellegrino 45,-

– Italiensk, naturlig kullsyre, høy andel av frukt –

Om du ikke ønsker det for søtt. San Pellegrino brus betraktes som frisk fremfor søt.

Mineralvann 39,-

– Amerikansk –

Velg mellom:

Coca Cola 50cl, Coca Cola Zero 50cl, Sprite 50cl,

Fanta 50cl, Bonaqua naturelle,

Bonaqua naturelle uten kullsyre 40cl (29,-)

Te fredda 59,-

– Iste fra Galvanina –

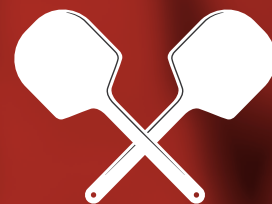
All iste er økologisk: ingen kunstige farger; ingen kunstige aromaer; ingen konserveringsmidler; kvalitetste fra Italia med håndplukkede teblader og naturlig mineralvann.

≡ PRISBELØNNET PIZZAIOLI ≡

Det er Elio Corsi

som står bak pizzaene våre. Corsi er pizzaioli på Eataly Aker Brygge, og har vunnet flere verdensmesterskap.

Sist kom han på 3. plass i Pizza World Championship 2017 i Italia. Han er også vinner av årets Norgesmesterskap i klassen for italiensk pizza, tok bronse i VM 2016, gull i EM 2015, samt NM 2014-2016.



Smaken av

≡ ITALIA ≡



SPIS HER

eller nyt pizzaen din hjemme

Bestilling gjøres i kassen

≡ MENY ≡



little
Eataly

≡ ANTIPASTI ≡

Nybakt brød med hjemmelaget dipp ● 45,-

Velg mellom:

- Parmesan-krem med yogurt, kremost og parmesan.
- Grønn pesto
- Rød pesto
- Ekstra dipp 20,-

Olivenskål ● 39,-

Miks av saftige oliven.

Antipasto misto 169,-

Planke med spesialiteter fra Italia.

Serveres med PizzaFocaccia.

≡ INSALATE ≡

(SALATER)

Parma è mozzarella - BESTSELGER! - 149,-

Blandet salat med oliven, fersk mozzarella og parmaskinke. Serveres med PizzaFocaccia.

Mozzarella è pesto ● 129,-

Blandet salat med mozzarella, grønn pesto, semitørket tomat og 4 år gammel balsamico. Serveres med PizzaFocaccia.



≡ MENU PER BAMBINI ≡

(BARNEMENY)

Vi ønsker at barn opp til 12 år skal få smake alt det gode Little Eataly har på menyen, i tilpasset størrelse - til halv pris. Spør oss - vi kommer gjerne med en anbefaling.

≡ PIZZE ≡

Margherita ● 129,-

Tomatsaus, mozzarella og fersk basilikum.

Prosciutto 129,-

Tomatsaus, revet mozzarella, skinke og oregano.

Mortadella è funghi - BESTSELGER! - 139,-

Crème fraiche, mortadella, sopp og oregano.

Pepperoni ● 149,-

Tomatsaus, revet mozzarella, pepperoni og oregano.

Finocchiona 169,-

Crème fraiche, revet mozzarella, fennikelsalami og radicchio salat.

Perfetta estate - KÅRET TIL TOPP 3 I NORGE - 189,-

Krem av mascarpone og trøffelpuré, tynne skiver av squash, toppet med parmaskinke og limesaft.

Parma bianca 175,-

Crème fraiche, mozzarella, rucula, parmaskinke, høvlet Grana padano.

Veggie ● 129,-

Krem av mascarpone og trøffelpuré, tynne skiver av squash, artisjokk, semitørket tomat, toppet med rucula.

Diavola ● 165,-

Tomatsaus, revet mozzarella, Vantrecina piccante, paprika, rødløk, chili og oregano.

Hjemmelaget dressing til pizzaen din? 20,-

Velg mellom:

- Parmesan-krem med yogurt, kremost og parmesan.
- Yoghurt og crème fraiche-dressing med hvitløk.
- Grønn pesto
- Rød pesto

● VEGETARALTERNATIVER ○ STERK

≡ PIZZAFOCACCIA ≡

PizzaFocaccia er det fantastiske resultatet du får når du blander pizza med focaccia

Mortadella - BESTSELGER! - 98,-

Mortadella, mozzarella, blandet salat og krem av mascarpone og trøffelpuré.

Parmaskinke - KLASSIKER - 98,-

Parmaskinke, mozzarella, blandet salat og krem av mascarpone og trøffelpuré.

Prosciutto 89,-

Prosciutto, mozzarella, blandet salat og olivenolje.

Veggie ● 89,-

Semitørket tomat, mozzarella, grønn pesto og rucula vendt i olje og 4 år gammel balsamico.

Ventricina piccante ● 89,-

Ventricina piccante, parmesankrem, rødløk og rucula vendt i olje og 4 år gammel balsamico.

Pizza Focaccia ● 25,-

Uten fyll.

Vi baker vår PizzaFocaccia på stedet hver dag slik at du alltid får servert ferskt brød med vår prisvinnende pizzadeig!

