

PIZZERIA *del*
GENERALE

MENU

NOTIZIE MANGIARE È BERE | nyheter mat og drikke



Lurisia Aranciata - kr. 34,- (0,275l)

Lurisia er et av de bestselgende mineralvann på topprestauranter i Piemonte i Nord-Italia. Til deres appelsinbrus brukes kunn opprinnelsesbeskyttede appelsiner fra Gargano i Puglia.



Theresianer Premium Lager - kr. 72,- (0,33l)

Et godt lagerøl fra Italia som egner seg fint til pizza. Fruktig anslag og godt skum samt fin friskhet. Lett humlepreg i finishen. En skikkelig tørsteslukker.

Alkoholinnhold 4,8 % vol. Undergjæret. 2 md. tankmodning før tapping.



Theresianer Vienna Lager - kr. 80,- (0,33l)

En litt kraftigere lagervariant enn den over. Middels fylde med smak av tørr karamell og brød (!). Noe mer alkohol og sødme gjør denne litt kraftigere enn vanlig lager, men allikevel et øl som går fint til pizza. Tåler også hvitt kjøtt, magert rødt kjøtt og ost.

Alkoholinnhold 5,3 % vol. Undergjæret.



Birra Moretti - kr. 72,- (0,33l)

Et av Italias mest solgte pilsner! Fin til pizza og enkle forretter. Nok en tørsteslukker! Middels fyldig anslag, fin friskhet og behagelig skum. Sitter en stund - lett å like.

Alkoholinnhold 4,6% vol. Undergjæret.



Eplejuice fra Ringvold Fruktthage - kr. 79,- (0,75l)

Deilig eplejuice – så kortreist som det er mulig å få det. Juicen presses i nabolaget og smaken varierer litt med sesongen og epletypene. Uansett en frisk juice som også egner seg svært godt til mat!

Rizzi Barbera d'Alba DOC - kr. 382,- (0,7l)

Vår nye favorittvin til pizza og pasta med tomat! Lukter friske bær, krydder og litt røyk. Balansert vin med god fruktighet og frisk syre – klassisk Barbera.

Alkoholinnhold 13,5 % vol.

Paccamora Nero d'Avola - kr. 394,- (0,7l)

En elegant rødvin fra Scicilia med smak av plommer, kirsebær og et hint av hvitt pepper. Passer veldig godt til våre grillede hovedretter.

Alkoholinnhold 13 % vol.



Lurisia Bolle Acqua Minerale Naturale - kr. 36,- (0,33l)

Godt italiensk mineralvann med noe lavere saltinnhold enn vår Farris. Velkjent italiensk produsent som nå konkurrerer hardt med Pellegrino.

Grappa Cant. Privata Nebbiolo della Langhe barrique (2 år) - kr. 100,- (4 cl)

Lagret 18 mnd på franske eike barriques fra Allier og Tronçais. Dette er en elegant og fyldig grappa med en behagelig undertone av vanilje fra fatlagringen.

Alkoholinnhold 42 % vol.

Brooklyn Summer Ale (pale ale) - kr. 79,- (0,33l)



Ta en kikk på vår lille delikatessebutikk oppe ved kjøkkenet! Gode italienske dagligvarer med gode priser.

ANTIPASTI | forretter

Pane e condimento all'aglio

Brød med hvitløksdressing.

Allergener: hvetegluten og egg.

kr. 34,-

Pane di Campagna

Brød som servers med god olje, salt, parmesan og et dryss peccorino – slik at du kan dyppe det deilige brødet i oljen.

Allergener: hvetegluten og melk.

kr. 30,-

Prosciutto crudo da Parma

Rett og slett en tallerken med parmaskinke!

kr. 70,-

Salame Finocchiona

En klassisk salame fra Toscana – med fennikelfrø.

kr. 60,-

Olive Kalamata

En skål med våre beste oliven.

kr. 28,-

Crostini con tapenade verde

To crostini med en deilig tapenade på grønne oliven med mer ...

kr. 34,-

Vi har også et par gode salater som egner seg som antipasti. Bla videre!

PRIMI | første rett

Penne al forno con ricotta

En Napolitansk rett med penne som er bakt i vår steinovn med ricotta, smør, parmesan og litt peccorino. Vi anbefaler en liten grønn salat ved siden av.

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

kr. 116,-

Pasta al forno della nonna

Bestemors ovnsbakte pasta! En klassisk Toskansk rett med pasta som også er bakt i steinovnen. Pasta, tomatsaus, en litt spicy salame og mozzarella legges lagvis i en form og toppes med litt basilikum og olivenolje.

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

kr. 116,-

Spaghetti al sugo

Det enkle er ofte det beste. Spaghetti med vår deilige tomatsaus, litt parmesan, olivenolje og littegrann basilikum.

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

stor kr. 78,-

liten kr. 48,-

Spaghetti con pancetta e carciofini

Spaghetti med hjemmelaget pancetta, artisjokkhjerter, soltørket tomat og parmesan. Lett dampet i husets hvitvin – som for øvrig passer veldig godt ved siden av ...

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

kr. 158,-



Selv om våre oliven skal være stenfrie, så vil det alltid være en liten risiko for at de ikke er det!

SECONDI | andre rett

Bistecca alla griglia

Entrecôte fra norsk storfe, mønnet på huset, grillet på Quabracho-kull og bakt ferdig i vår bokfyrte bakeovn! Du kan velge om biffen skal holde ca 55 °C (rå) eller 58°C (medium). Serveres i to størrelser hvor den store er ofte nok til 2 personer. Husk å bestille noen sideretter – «contorni»!

Stor 300 gram

kr. 290,-

Liten 180 gram

kr. 180,-

Polpettone al forno

Oksekjøtt blandet med italiensk ferskpølse (salsicce fresca), urter, ricotta og parmesan. Bakt i vår steinovn toppet med litt tomat saus. Husk å bestille noen sideretter – «contorni»!

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

kr. 89,-

Salsiccia fresca alla griglia

Pølser er viktig! Vi lager våre egne med litt hvitløk og salvie. Så griller vi dem på Quabracho-kull og baker dem ferdig i steinovnen. Det serveres to pølser på tilsammen ca 180 gram.

kr. 69,-

Som i moderlandet serveres rettene uten tilbehør. Ønsker du tilbehør - se under.

CONTORNI | sideretter

Zucchini

Det «riktige» navnet på squash. Skåret i terninger, dynket med olivenolje og bakt i steinovnen.

kr. 34,-

Peperonata

Paprika, løk, småtomater - stekt pent og pyntelig i god olivenolje.

Allergener: paprika

kr. 36,-

Passato di fagioli Cannellini

Enda bedre enn potetmos! Gode, hvite, Cannellini-bønner kjørt til mos og bakt sammen med urter og krydder. Barna elsker dette!

Allergener: melk.

kr. 28,-

Pomodoro gratinati

Skiver med solmodne tomater, krydret og gratinert.

Allergener: hvetegluten og melk.

kr. 24,-

Alle siderettene er beregnet som 1 porsjon.

Vi har også noen gode salater som fungerer godt som siderett. Se neste side!

INSALATA | salater

Caesar

Insalata romano, crostini, bacon, scaglie de parmigiano, condimento all'aglio, pane e burro.

Romanosalat, krutonger, bacon, parmesan, hvitløksdressing, brød og smør.

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

kr. 98,-

Insalata di Gallina

Insalata mista, pollo in camicia, crostini, paprika, pameggiano e maionese

En blanding av salater med fennikelkryddret posjert kylling, krutonger, paprika, parmesan og kryddermajones.

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

kr. 136,-

La Caprese

Pomodoro, Mozzarella, basilico e oglio de olive.

Tomater, mozzarella, basilikum og olivenolje. Dette er en liten salat som er best egnet som for- eller siderett.

Allergener: melk.

stor kr. 95,-

liten kr. 54,-

Insalata Verde

En blanding av grønne salater med god, hjemmelaget, vinegrette.

Allergener: selleri og sennep

stor kr. 40,-

liten kr. 20,-

DOLCI | desserter

Tiramisu

Hjemmelaget. Selvsagt!

Allergener: hvetegluten, egg og melk.

kr. 78,-

Semifreddo con Amaretto

Også hjemmelaget – servert med culis av friske sommerbær.

Allergener: egg, melk, mandel og hvete.

kr. 68,-

Biscotti e Marsala

Herlig nøttekjeks og Marsalavin.

Allergener: hvetegluten og mandel.

kr. 72,-

GELATO | iskrem

3 kuler hjemmelaget iskrem med coulis og biscotti

Spør servitøren hvilke sorter iskrem vi har i dag og velg 3 favoritter!

Allergener: egg (hvetegluten og mandel i kjeksen).

kr. 56,-

Barneporsjon (1 stor kule)

Spør servitøren hvilke sorter iskrem vi har i dag!

Allergener: egg.

kr. 32,-

PIZZA LAZIO

Margherita Extra <i>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio d'oliva</i> Tomat, bøffelmozzarella, basilikum og olivenolje	kr. 110,-
Bufalina Bianco <i>Mozzarella di bufala, prosciutto de Parma, rucola e olio de olive</i> Bøffelmozzarella, parmaskinke, rucola og olivenolje (hvit pizza, ingen tomater)	kr. 148,-
Parma <i>Pomodoro, mozzarella, scaglie de parmigiano, rucola, pinoli e prosciutto de Parma.</i> Tomat, mozzarella, parmesan, rucola, <u>pinjekjerner</u> og parmaskinke.	kr. 158,-
Indiavolata <i>Pomodoro, mozzarella, salame calabrese, olive, cipolle, pecorino sardo e origano</i> Tomat, mozzarella, sterk spekepølse, oliven, rødløk, pecorino og oregano	kr. 158,-
Cacciatore <i>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, funghi champignon, salsiccia fresca e scaglie de parmigiano</i> Tomat, mozzarella, steinsopp, champignon, italiensk ferskpølse og parmesan	kr. 158,-
Quattro Formaggi <i>Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola picante e pecorino</i> Tomat, mozzarella, parmesan, gorgonzola og pecorino	kr. 158,-
Prosciutto Cotto <i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i> Tomat, mozzarella, kokt skinke	kr. 126,-
Quattro Stagioni <i>Pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, funghi e prosciutto cotto</i> Tomat, mozzarella, artisjokkhjerter, oliven, champignon og kokt skinke	kr. 150,-
Fabrisio <i>Pomodoro, mozzarella, manzo, funghi e paprika</i> Tomat, mozzarella, oksekjøtt, champignon og paprika	kr. 146,-
Bresaola <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e parmigiano</i> Tomat, mozzarella, bresaola, rucola og parmesan	kr. 160,-
Speck e Zola <i>Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola e oregano</i> Tomatsaus, mozzarella, italiensk magert bacon, gorgonzola og oregano	kr. 156,-
Calzone <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e parmigiano</i> Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og parmesan	kr. 136,-
Barnemeny Halv pizza – halv pris!	1/2 pris
Tillegg for bøffelmozzarella (vel verd pengene!)	kr. 20,-
Tillegg for glutenfri pizza (selges kun som hele pizze)	kr. 20,-



Allergener: alle våre pizze inneholder hvetegluten og melk. Eventuelle andre allergener er understreket i beskrivelsen.

PIZZA NAPOLETANA

Kun fredager og lørdager!

Margherita <i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP e basilico</i> San Marzano tomater, bøffelmozzarella og basilikum	kr. 150,-
Margherita Extra <i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio d'oliva</i> San Marzano tomater, bøffelmozzarella, basilikum og olivenolje	kr. 150,-
Marinara <i>Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano e olio d'oliva</i> San Marzano tomater, hvitløk, oregano og olivenolje - (ingen ost)	kr. 130,-
<i>Allergener: hvetegluten og melk (i Marinara er det ingen ost, altså ingen melk).</i>	

Hva er Pizza Napoletana?

Vi har vært på pizzakurs i Napoli og lært hvordan man lager ekte Napoletansk pizza! Denne stilarten er den opprinnelige og skiller seg noe fra vår velkjente “Pizza Lazio” som er en annen og anerkjent stil.

Pizza Napoletana er laget med en annen type hvetemel, vann, gjær, salt, San Marzano tomater dyrket under Vesuv – samt bøffelmozzarella fra Campania (området rundt Napoli). Pizza Napoletana er beskyttet som et orginalt produkt i Italia's og EU's lovverk og vi lager den 100% etter kvalitetsbestemmelsene definert av Associazione Verace Pizza Napoletana.

Bunnen er mykere og skorpen er “mørere” enn vår Lazio-variant. Det brukes også noe mer saus og ost. I Napoli spises slik pizza ved å dele den i 2 eller 4 og brette bitene sammen til en slags “sandwich”. Vi benytter spesialprodusert mel fra 5Stagioni og de beste håndplukkede San Marzano tomatene som er å oppdrive – fra Agrigenus. Begge deler er spesialimportert til Norge etter vårt ønske. Dette påvirker selvsagt prisen noe, men vi garanterer også at du ikke får mer autentisk napoletansk pizza i Skandinavia – kanskje til og med Nord-Europa!



VINO ROSSO | rødvin

Tuscan Estates Casa del Capo

65 % Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon og 10% Merlot. Dette er en saftig sak som passer godt til rødt kjøtt, lam og godt kryddret svin – eller bare til ren nyting. Vingården ligger 20 minutter nord for Siena, i Chianti Classico sonen, ved en liten by som heter Pianella.

kr. 376,-

Rizzi Barbera d'Alba DOC

Vår nye favorittvin til pizza og pasta med tomat! Lukter friske bær, krydder og litt røyk. Balansert vin med god fruktighet og frisk syre – klassisk Barbera. Svært lite tanniner

kr. 78,-

kr. 390,-

Paccamora Nero d'Avola

En elegant rødvin fra Scicilia med smak av plommer, kirsebær og et hint av hvitt pepper. Passer veldig godt til våre grillede hovedretter.

kr. 394,-

La Mazza IGT

30 % Merlot, 60% Sangiovese og 10% Cabernet Sauvignon og alicante B. Alle druene er dyrket på ca 360 m.o.h og vinen er lagret i 10 mnd på eikefat. Dette er vår eneste Supertoskaner – og helt sikkert den mest interessante vinen i vårt sortiment!

kr. 490,-

Villa Cafaggio Chianti Classico

God fylde, smaken er utsøkt fruktig og velbalansert med fin syrestruktur og bløte tanniner. Rik og harmonisk avslutning med en lett bitterhet i ettersmaken.

kr. 450,-

Campagnola Amarone

Kraftig vin laget av tørkede druer. Dette gir en vin med god fruktsødme og aroma av søte frukter, tørket frukt og sjokolade.

kr. 500,-

VINO BIANCO | hvitvin

Vinicola del Sannio Greco Beneventano IGP

Elegant, frisk, fruktig og tørr med flott syre. Drikk til antipastia, hvitt kjøtt og fiskeretter. En vin fra Campania – pizzaens "hjemland".

kr. 370,-

kr. 78,-

Antonio Fattori Soave Classico "Runcaris"

En lettdrikkelig Soave som er moden og uttrykksfull. Urter, eple og blomster. Rund, men ikke myk.

kr. 380,-

Antonio Fattori Sauvignon Vecchie Scuole

100% Sauvignon blanc. Frisk duft med hint av jasmin, sitrus og aprikos. Rik og eksotisk smak.

kr. 410,-

Rizzi Langhe Chardonnay

Ren chardonnay som dufter av hvite blomster og tropiske frukter. Raust med smak, god harmoni og ettersmak. Passer godt til supper, fisk, hvitt kjøtt og ferske oster – eller som aperitif.

kr. 390,-

VINO ROSATO | rosèvin

Marchesi Incisa Rosato "Futurosa" DOC

En intens, men allikevel subtil lukt av rød frukt og jordbær. Smaker friskt og henger godt i.

kr. 380,-

VINO SPUMANTE | musserende

Zardetto Prosecco Brut

Epler, kløverhonning og et delikat hint av ville blomster. Krisp og tørr med karakter fra epler. Har litt sitronaktig syre som gjør at den tåler en del mat. Lang finish.

kr. 380,-

BIRRA | øl

Carlsberg 0,4l fat

kr. 69,-

Carlsberg 0,3l flaske

kr. 62,-

Ringnes Lite 0,5l boks

kr. 72,-

Birra Moretti

kr. 72,-

Theresianer Premium Lager 0,33l

kr. 72,-

Theresianer Vienna Lager 0,33l

kr. 80,-

Brooklyn Summer Ale 0,33l

kr. 79,-

Guinness 0,5l

kr. 80,-

Smirnoff ICE 0,275l

kr. 68,-

SENZA | uten

Mineralvann 0,3l

kr. 32,-

Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7-up og Farris.

Lurisia Bolle Acqua Minerale 0,33l

kr. 36,-

Lurisia Aranciata 0,275l

kr. 34,-

Eplemost 0,33l

kr. 32,-

Munkholm 0,3l

kr. 32,-

Eplejuice fra Ringvold Gård 0,75l

kr. 79,-

VÅR eple, kirsebær og aronia 0,75l

kr. 180,-

VÅR (glass)

kr. 48,-

CAFFÈ

Espresso

	Enkel	Dobbel
Espresso	kr. 20,-	kr. 26,-
Americano	kr. 20,-	kr. 26,-
Cappuccino	kr. 28,-	kr. 32,-
Latte	kr. 32,-	kr. 38,-
Husets traktekaffe / te	kr. 26,-	

Americano

Cappuccino

Latte

Husets traktekaffe / te

ALTRI | annet

Grappa Nonino Monovitigo 4cl	kr. 80,-
Grappa Gran Moscato (12mnd) 4cl	kr. 85,-
Grappa Cantina Privata Nebbiolo delle Langhe baarique (24mnd) 4cl	kr. 100,-
Limoncello 4cl	kr. 55,-
Pellegrino Marsala 6cl	kr. 60,-
Gin Tonic / annen longdrink	kr. 78,-
Braastad VSOP R�serve 4cl	kr. 84,-
Braastad VSOP Superior 4cl	kr. 130,-
Irish Coffee	kr. 90,-

Vi har flere typer vin på huset enn hva du finner i denne menyen. Spør gjerne servitøren etter vårt vinkart.

V r bar er også mer velassortert enn denne menyen tilsier. Noe du har lyst på? Spør v r servitør om hva vi har!

TAKEAWAY

Alle v re hovedretter er tilgjengelig for takeaway. Prisene er noe lavere enn i restauranten. Ta med deg en takeawaymeny på vei hjem! Vi tar ikke i mot bestillinger på takeaway per telefon - kun ved oppmøte. Ventetiden er meget kort!

BILJARD | SNOOKER | KINO

Sjekk ut v r biljardsalong i underetasjen!

Dessuten må du se vår tøffe barnekino!



facebook.com/PizzeriaGenerale



Ciao!