VESUVIO

Velkommen til oss på Vesuvio hvor kvalitet av mat, og service er i fokus.
Vi er en liten familie bedrift som ble etablert i 2016 og i løpet av disse årene har flere av våre kolleger og gjester er blitt en del av vår familie.

Pizzachef Francesco Solimeo startet fra bunn av og uten mye erfaring fra pizza, men han har stått på, lest, prøvd, og feilet og de siste årene har han mottatt fantastiske omtaler og titler som bl.a. «beste gourmet pizza 2023» og «beste michelin pizza 2025». Han holder også kurs for private og bedrifter for å dele sin lidenskap og kunnskaper om pizza.

Vi håper du får et fint opphold hos oss.

Buon appetito!

Antipasti

Husets focaccia 89,- (Hvete) **Aioli 49,-** (egg) **Oliven 69,-** **Salte mandler 69,-** (Nøtter- Mandler)

Radicchio trevigiano 159,-

Sprø radicchio toppet med pecorino, brødsmuler, olivenolje og balsamico krem. (Hvete, melk, sulfitter)

Crispy radicchio topped with Pecorino, breadcrumbs, olive oil and balsamic cream. (Wheat, milk, sulphites)

Polpette 149,- (3 stk)

Napolitanske kjøttboller servert i langtidskokt San Marzano tomater og toppet med parmesan. (Hvete, Melk, Egg)

Neapolitan meatballs served in slow-cooked San Marzano tomatoes and topped with Parmesan. (Wheat, Milk, Eggs)

Scampi 159,-

Hvitløk- og chilimarinert scampi 8 stk (skalldyr)

Garlic and chili marinated scampi 8 pieces (shellfish)

Suppli 99,-

Frityrstekt risbolle fylt med N`duja, Spianata piccante i biter, mozzarella og parmesan. Serveres med langtidskokt San Marzano tomater, stracciatella og urteolje (Hvete, Melk)

Deep-fried rice bowl filled with N'duja, Spianata piccante in pieces, mozzarella and parmesan. Served with slow-cooked San Marzano tomatoes, stracciatella and herb oil. (Wheat, Milk)

Montanara 119,-

Frityrstekt pizzadeig toppet med langtidskokt San Marzano tomater, pecorino. (Hvete, melk)

Deep-fried pizza dough topped with slow-cooked San Marzano tomatoes and Pecorino. (Wheat, Milk)

Formaggi 169,-

Tre utvalgte oster fra kjøkkenet med chili honning. Serveres med husets focaccia crust (Melk og Hvete)

Three selected cheeses from the kitchen with chili honey. Served with our house focaccia crust (Milk and Wheat)

Salumi 169,-

Tre utvalgte spekemat fra kjøkkenet. Serveres med husets focaccia crust (Hvete)

Three selected cured meats from the kitchen. Served with our house focaccia crust (Wheat)

Parmigiana 119,-

Lagvis av stekte, ovnsbakte aubergineskiver, langtidskokt San Marzano tomater, parmesan og mozzarella. Serveres med husets focaccia. (Hvete, Egg, Melk)

Layers of sliced, fried, oven-baked eggplant, slow-cooked San Marzano tomatoes, parmesan and mozzarella. Served with homemade focaccia (Wheat, Eggs, Milk)

Pasta

Pasta Pomodoro 249,-

Fersk Tagliatelle med langtidskokt San Marzano tomater, toppes med parmesan, stracciatella og basilikum. (Melk, Egg og Hvete)

Fresh Tagliatelle with slow-cooked San Marzano tomatoes, topped with parmesan, stracciatella and basil. (Milk, Eggs, Wheat)

Pasta con Pesto 249,-

Fersk Tagliatelle med hjemmelaget pesto alla Genovese, toppes med pinjekjerner og parmesan (Melk, Hvete, Egg, Pinjekjerner)

Fresh Tagliatelle with homemade pesto alla Genovese, topped with pine nuts and Parmesan. (Milk, Wheat, Eggs, Pine nuts)

Pasta Bolognese 249,-

Fersk Tagliatelle med bolognes av langtidskokt San Marzano. Toppes med parmesan. (Melk, Hvete, Egg, Selleri og Sulfitter)

Fresh Tagliatelle bolognese with slow-cooked San Marzano tomatoes. Topped with parmesan. (Milk, Wheat, Eggs, Celery and Sulfites)

Lasagna Classica 249,-

Bolognes av langtidskokt San Marzano, pastaplater, parmesan og mozzarella. Serveres med liten salat og brød. (Melk, Hvete, Selleri og Sulfitter)

Bolognese with slow-cooked San Marzano tomatoes, pasta, parmesan and mozzarella. Served with small salad and bread. (Milk, Wheat, Celery and Sulfites)

Pizze Rosse

* Glutenfritt eller ekstra topping? Spør oss om hjelp

Margherita 205,-

Mozzarella, tomatsaus, økologisk olivenolje & basilikum (Hvete og Melk)

Mozzarella, tomato sauce, organic olive oil & basil (Wheat and Milk)

Vegetariana 265,-

Stekt squash, aubergine og paprika, champignon, parmesan, løk, mozzarella, hvitløksolje og tomatsaus (Hvete og Melk)

Fried zucchini, eggplant and bell pepper, mushrooms, parmesan, onions, mozzarella, garlic oil & tomato sauce (Wheat and Milk)

N`duja & burrata 275 ★ *Best seller*

N`duja (sterk, chili- og svinepølse fra Calabria), smashed burrata mozzarella & tomatsaus (Hvete og Melk)

N`duja (spicy sausage from Calabria), mozzarella & tomato sauce (Wheat and Milk)

Marinara 2.0 265,-

Ansjosfilet, kalamata oliven, kapers, hvitløksolje, stracciatella og tomatsaus (Hvete, Melk, Fisk -ansjos)

Anchovies, kalamata olives, capers, garlic oil, stracciatella & tomato sauce (Wheat, Milk, Fish -anchovies)

Parma 275,-

Parmaskinke, ruccola, cherrytomater, parmesan, mozzarella, tomatsaus og hvitløksolje (Hvete og Melk)

Parma ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan, mozzarella, tomato sauce & garlic oil (Wheat and Milk)

Capricciosa 270,-

Italiensk kokt skinke, champignon, løk, artisjokk, kalamata oliven, mozzarella og tomatsaus (Hvete og Melk)

Boiled ham, mushrooms, onions, artichokes, kalamata olives, mozzarella & tomato sauce (Wheat and Milk)

Delizia 270,-

Spinat, pancetta (italiensk bacon), ricotta, hvitløksolje, cherrytomater, mozzarella & tomatsaus (Hvete og melk)

Spinach, pancetta (italian bacon), ricotta, garlic oil, cherry tomatoes, mozzarella & tomato sauce (Wheat and milk)

Diavola 270,-

Sterk salami, løk, kalamata oliven, champignon, mozzarella & tomatsaus, og et dryss av pecorino (Hvete og Melk)

Spicy salami, onions, kalamata olives, mushrooms, mozzarella & tomato sauce, and a sprinkle of pecorino (Wheat and Milk)

Carne piccante 275,-

«Pulled beef» med chili, krydder og honning, løk, champignon, mozzarella, tomatsaus, parmesankrem og hakket gressløk (Hvete og Melk)

"Pulled beef" with chili, spices and honey, onions, mushrooms, mozzarella, tomato sauce, parmesan cream and chopped chives (Wheat and Milk)

Vegan rossa 245,-

Artisjokk, champignon, spinat, hvitløksolje, cashewnøtter & tomatsaus NB! Ingen ost

(Hvete og Nøtter -cashewnøtter)

Artichokes, mushrooms, spinach, garlic oil, cashews & tomato sauce No cheese. (Wheat and Nuts- Cashews)

Pizze Bianche

Chevre 275,- ★ *Best seller*

Chevre, creme fraiche, pancetta (italiensk bacon), ruccola, mozzarella, valnøtter og honning (Hvete, Melk og Nøtter- valnøtter)

Chevre, creme fraiche, pancetta (italian bacon), arugula, mozzarella, walnuts & honey (Wheat, Milk and Nuts- walnuts)

Quattro formaggi 265,-

Creme fraiche, mozzarella, gorgonzola, ricotta & parmesan. (Hvete, Melk)

Creme fraiche, mozzarella, gorgonzola, ricotta and parmesan. (Wheat, Milk)

Chistorra 275,- ★ *Bedre enn Chorizo*

Creme fraiche, mozzarella, Chistorra (spansk pølse), syltet rødløk, pecorino og timian. (Hvete, Melk)

Creme fraiche, mozzarella, Chistorra (Spanish sausage), pickled red onion, pecorino and thyme. (Wheat, Milk)

Bianca di mare 275,-

Chili-og hvitløks scampi, creme fraiche stekt squash, mozzarella, ruccola, cherry tomater & balsamico krem (Hvete, Melk, Sulfitter og Skalldyr -Scampi)

Chili-& garlic marinated shrimps, creme fraiche, fried zucchini, mozzarella, topped with arugula, cherry tomatoes & balsamic cream (Wheat, Milk, Sulfites and Shellfish- shrimps)

Tartufella 275,- ★ *Best seller*

Creme fraiche, salami Napoli, artisjokk, champignon, trøffel olje, parmesan, basilikum & mozzarella (Hvete og Melk)

Creme fraiche, salami Napoli, artichokes, mushrooms, truffle oil, parmesan, basil & mozzarella (Wheat and Milk)

Per i bambini

Pizza per i bambini 165,-

Kokt skinke, mozzarella & tomatsaus (Hvete og Melk)

Kids pizza -Boiled ham, mozzarella & tomato sauce (Wheat and Milk)

Pasta per i bambini 165,-

Velg mellom pasta pomodoro, pasta pesto eller pasta bolognese (se pasta meny for allergener)

Choose between pasta pomodoro, pasta pesto or pasta bolognese (see pasta menu for allergens)

Ekstra for pizza/pasta:

Glutenfribunn 55,- Parmesan 45,- Stracciatella 55,- N`duja 55,- Burrata kule 99,- Salumi 55,-

Glutenfri pasta 45,- Ruccola 35,- Carne piccante 55,- Nøtter 25,- Hvitløksdressing 35,-

Dolci

Tiramisu 155,-

Italiensk dessert laget av savoiardi, espresso, fløte og mascarpone (Hvete, Melk, Egg)

Italian dessert made of savoiardi, heavy cream, mascarpone and espresso (Wheat, Milk, Eggs)

Sjokolademousse 155,-

Husets bakte sjokolademousse med iskule, velg mellom vanilje eller sorbet (Melk og Egg)

Baked chocolate mousse with ice cream scoop, choose between vanilla or sorbet (Milk and Eggs)

Cannolo Siciliano 155,-

Frityrstekt kjeksrull fylt med ricottakrem. Dyppes i hakket sjokolade og pistasjnøtter.

(Melk, Hvete og Nøtter -pistasjnøtter)

Deep-fried biscuit roll filled with ricotta cream. Dipped in chopped chocolate and

pistachios. (Milk, Wheat and Nuts-pistachios)

Affogato 105,-

Vanilje iskule dekt med deilig, italiensk espresso. (Melk og Egg)

A scoop of vanilla ice cream with italian espresso. (Milk and Eggs)

Gelato 50,-

En iskule av vanilje eller sorbet, spør oss om utvalget (Egg og Melk)

A scoop of vanilla ice cream or sorbet, ask us about the selection (Eggs and Milk)

Ønsker du deilig italiensk kaffe eller en digestivo etter maten? Sjekk ut vår drikkemeny.

Would you like a delicious Italian coffee or a digestivo after your meal? Check out our drinks menu.