SELSKAPSMENY

Menyen må bestilles av hele selskapet og alle retter deles blant gjestene. Det beregnes en pizza per person og det er kjøkkenet som velger 4-6 forskjellige pizza ut i fra hvor mange personer som har reservert.

1.Velg mellom Vesuvio piccolo ELLER Vesuvio grande.
2.Velg med ELLER uten dessert. Dere kan velge ulike desserter, men kun en per person.
3.Bestillingen må legges inn senest 48 timer før ankomst. Om det er noen allergener så må dette også avklares da. Noen allergener kan tilpasses på enkelte retter, men tillegg kan forekomme.

Vesuvio piccolo

Antipasti

Mozzarella burratine
med cherrytomater, basilikum og olivenolje

Oliven og salte mandler

Focaccia med olivenolje extra virgen

(melk,hvete, gluten, nøtter-mandler)

Pizza

Vi serverer våre mest populære hvite og røde pizzaer. Delt mellom alle rundt bordet.

Dessert

Tiramisu
Italiensk dessert laget på mascarponekrem, espresso og savoiarde kjeks
(egg,hvete,gluten og melk)

Eller

Bakt sjokolademousse
Husets bakte sjokolademousse med vaniljeis eller sorbet
(melk,egg)

390,- pr.pers eks. dessert /
490,- pr. pers inkl. dessert

Vesuvio Grande

Antipasti

Mozzarella burratine med cherry tomater,
baslikum og olivenolje.
Serveres med husets foccacia.
(melk, gluten,hvete)

Pasta

Fersk tagliatelle med bolognese toppes med parmesan
(egg, gluten, hvete, melk, selleri og sulfitt)
& Fersk tagliatelle med hjemmelaget pesto av fersk basilikum, toppes med parmesan
(melk, egg, gluten, hvete, pinjekjerner)

Pizza

Vi serverer våre mest populære hvite og røde pizzaer. Delt mellom alle rundt bordet.

Dolci

Tiramisu
Italiensk dessert laget på mascarponekrem, espresso og savoiarde kjeks
(egg, hvete, gluten og melk)

Eller

Bakt sjokolademousse
Husets bakte sjokolademousse med vaniljeis eller sorbet
(melk,egg)

460,- pr.pers eks. dessert /
560,- pr. pers inkl. dessert