



A LA CARTE
MENY

Amore

RESTAURANT

FORRETTER/ANTIPASTI

1. **Bruschetta con mozzarella** (1-6-7-11)

Steinovnsbakt hjemmelaget brød med hakkede tomater, salat og balsamico.

185,-
2. **Scampi al aglio** (1-2-6-7-11)

Pannestekt scampi med fersk hvitløk. Serveres med salat, balsamico, brød og smør.

175,-
3. **Løkringer** (1-6-7-11)

Friterte løkringer serveres medsalat, balsamico og hvitløksaus.

185,-
4. **Gamberettli Gratinat** (1-2-6-7-11)

Reker gratinert med hvitløksmør og sitron.

175,-

Alle våre forretter serveres med hjemmebakt brød og smør.

SALATER

5. **Insalata di pollo** (1-6-7-10-11)

Kylling, salat, balsamico, ost og grønnsaker.

275,-
6. **Kylling og bacon salat** (1-6-7-10-11)

Kylling, bacon, salat, balsamico, ost og grønnsaker.

285,-

Alle våre salater serveres med hjemmebakt brød og smør.

VEGETAR RETTER

7. **Bakt potet** (7)

Fylt med ost, kryddersmør, mais, cherry tomat, champignon, paprika, løk, rømme, salat og olivenolje.

185,-
8. **Vegetar rulle kebab** (1-6-7-10)

Serveres med pommes frites, hjemmebakt løfse, salat, ost, cherry tomat, champignon, rødløk, mais, hvitløksaus og chilisaus.

185,-
9. **Vegetar pizza** (1-7)

Mozarella, champignon, paprika, løk, ananas, mais, sort oliven, rødløk, cherrytomat, ruccola.

Liten 235,-

Stor 325,-
10. **Vegetar pasta** (1-7)

Pasta penne med champignon, løk, paprika, fløtesaus og chili. Serveres med parmesan, brød og smør.

235,-

Allergener:

1-Guten(Hvete) 2-Skalldyr 3-Egg 4-Fisk 5-Peanøtter 6-Soya 7-Melk
8-nøtter(Mandler) 9-selleri 10-Sennep 11-Sesamfrø 12-Sulfitt 13-Lupin 14-Bløtdyr

PASTA

- 11. Spaghetti a la carbonara** (1-3-6-7-11) **295,-**
Spaghetti med bacon, løk, pepper, fløtesaus og parmesan ost.
- 12. Ravioli con carne gratinate** (1-3-6-7-10-11) **295,-**
Kjøttfylte pastaputer med biffkjøtt og peppersaus. Gratinert i ovn.
- 13. Penne a la Scampi** (1-2-7) **325,-**
Pasta penne med scampi, paprika og løk i fløtesaus.
- 14. Penne al amatriciano** (1-3-6-7-11) **295,-** *Sterk*
Pasta penne fylt med biffkjøtt, kyllingfilet, løk, paprika, champignon, fløtesaus og sterk tomatsaus.
- 15. Penne al carne** (1-3-6-7-11) **285,-**
Pasta penne med strimlet biffkjøtt, champignon, hvitløk og chili i en fløte-og tomatsaus.
- 16. Tortellini al Crema** (1-3-7) **295,-**
Kjøttfylt pasta, paprika, skinke og fløtesaus.

Alle våre pastaretter serveres med hjemmebakt brød, smør og parmesan.

BAKTE POTETER

- 17. Bakt potet med skinke** (7) **235,-**
Fylt med ost, kryddersmør, skinke, mais, rømme, salat og olivenolje.
- 18. Bakt potet med bacon** (7) **255,-**
Fylt med ost, kryddersmør, bacon, mais, rømme, salat og olivenolje.
- 19. Bakt potet med marinert kylling** (7) **245,-**
Fylt med ost, kryddersmør, strimlet kyllingfilet, mais, rømme, salat og olivenolje.

FISK/PESCE

- 20. Kveite "Halibut Norway"** (4-7-10) **395,-**
Serveres med salat, bakt potet, kryddersmør og hvitvinssaus.
- 21. Scampi a la Amore** (2-7-10) **365,-**
Grillet kjempereker med salat, ris, løk, fløte og hvitvinssaus.
- 22. Scampi Indiana** (2-7-10) **365,-**
Grillet kjempereker med salat, ris og karrisaus.

Allergener:

1-Guten(Hvete) 2-Skalldyr 3-Egg 4-Fisk 5-Peanøtter 6-Soya 7-Melk
8-nøtter(Mandler) 9-selleri 10-Sennep 11-Sesamfrø 12-Sulfitt 13-Lupin 14-Bløtdyr

KJØTTRETTER/CARNE

Velg mellom bakt potet, fløtegratinerte poteter eller pommes frites til våre kjøttretter

23. Lammecarre' (1-7)	425,-
Lammecarre' serveres med salat, ris, pommes frites, BBQ saus og hjemmebakst lefserull.	
24. Kokkens Special (3-7)	475,-
Grillmix med indrefilet, lammecarre' og kyllingfilet. Serveres med grønnsaker, BBQ saus, peppersaus og kald bearnaisesaus.	
25. Plankestek (1-3-6-10)	450,-
Plankestek av indrefilet med grønnsaker, peppersaus og bearnaisesaus	
26. Filetto a la crema	450,-
Indrefilet lagt på et speil av hvitvinssaus, drapert med champignon ala crema, bacon og grønnsaker.	
27. Filetto de Amore (1-6-7)	450,-
Indrefilet lagt på et speil av rødvinssaus, drapert med champignon ala crema, bacon og grønnsaker.	
28. Black and White (3-6-7-10)	425,-
Indrefilet av storfe og svin indrefilet med grønnsaker, peppersaus og kald bearnaisesaus.	
29. Kalv Entrecote (3-6-7)	450,-
Grillet kalve entrecote med grønnsaker og provencalsaus.	
30. Filetto di Pepe (6-7-10)	450,-
Indrefilet med peppersaus og grønnsaker.	
31. Biffstek Mexican (6-10)	450,-
Indrefilet med meksikansk saus og grønnsaker.	
32. Pollo de Parma (7)	385,-
Kyllingfilet med bacon og mozzarella. Serveres med salat, pommes frites og grønn pestosaus.	
33. Pollo a la Rosa (7)	375,-
Kyllingfilet med salat, fløtesaus og ris.	
34. Biffsnadder (3-9)	365,-
Strimlet indrefilet, salat, løk, paprika, champignon, kald bearnaisesaus og pommes frites.	
35. Kyllingsnadder	345,-
Strimlet kyllingfilet, salat, løk, paprika, champignon, kald bearnaisesaus og pommes frites.	
36. Hvitløksnadder (7)	365,-
Strimlet indrefilet, salat, løk, paprika, champignon, hvitløksaus og pommes frites.	
37. Sprøstekt kylling (12)	295,-
Sprøstekt kylling, salat og pommes frites.	
38. Løvstek (3)	285,-
Serveres med salat, pommes frites og kald bearnaisesaus.	

Allergener:
1-Guten(Hvete) 2-Skalldyr 3-Egg 4-Fisk 5-Peanøtter 6-Soya 7-Melk
8-nøtter(Mandler) 9-selleri 10-Sennep 11-Sesamfrø 12-Sulfitt 13-Lupin 14-Bløtdyr



KEBAB

- 39. Kebab i pita** (1-3-6-7-9-10-11) **245,-**
Hjemmebakt pitabrød, kebabkjøtt, salat, hvitløksaus og chilisaus.
- 40. Kebabrull** med pommes frites (1-3-6-7-9-10) **275,-**
Hjemmebakt lefse, kebabkjøtt, salat, hvitløk, chilisaus.
- 41. Kebabrull** uten pommes frites (1-3-6-7-9-10) **245,-**
Hjemmebakt lefse, kebabkjøtt, salat, hvitløk, chilisaus.
- 42. Kebabtallerken** (1-3-6-7-9-10-11) **295,-**
Kebabkjøtt, salat, hvitløk og chilisaus. Serveres med pommes frites, hjemmebakt brød og smør.
- 43. Kylling kebab i pita** (1-3-6-7-9-10-11) **245,-**
Marinert kylling med hjemmebakt pitabrød, salat, hvitløksaus og chilisaus.
- 44. Kylling rullekebab** med pommes frites (1-3-6-7-9-10) **275,-**
Marinert kyllingkjøtt, hjemmebakt lefse, salat, hvitløksaus og chilisaus.
- 45. Kylling rullekebab** uten pommes frites (1-3-6-7-9-10) **245,-**
Marinert kyllingkjøtt, hjemmebakt lefse, salat, hvitløksaus og chilisaus.
- 46. Kylling kebabtallerken** (1-3-6-7-9-10-11) **295,-**
Marinert kyllingkjøtt med pommes frites, salat, hvitløksaus og chilisaus servert med hjemmebakt brød og smør.
- 47. Kebab mix kebabtallerken** (1-3-6-7-9-10-11) **325,-**
Marinert kyllingkjøtt og kebabkjøtt med pommes frites, salat, hvitløksaus og chilisaus servert med hjemmebakt brød og smør.

Alle våre kebabretter kan serveres etter ønske - mild eller sterk saus

BURGERMENY

250 g tallerken. Salat, tomat, agurk, løk, dressing og pommes frites.

- 48. Hamburger** (1-3-9-10-11) **245,-**
Hamburger med salat, tomat, agurk, løk, dressing og pommes frites.
- 49. Cheeseburger** (1-3-7-10-11) **255,-**
Hamburger med ost, salat, tomat, agurk, løk, dressing og pommes frites.
- 50. Bacon cheeseburger** (1-3-7-10-11) **265,-**
Hamburger med ost, bacon, salat, tomat, agurk, løk, dressing og pommes frites.

Allergener:

1-Guten(Hvete) 2-Skalldyr 3-Egg 4-Fisk 5-Peanøtter 6-Soya 7-Melk
8-nøtter(Mandler) 9-selleri 10-Sennep 11-Sesamfrø 12-Sulfitt 13-Lupin 14-Bløtdyr

BARNEMENY

51. Lammecarre ¹	med pommes frites	225,-
52. Minibiff	med bearnaise (1-3-6-10)	235,-
53. Burger	med pommes frites, uten salat og dressing (1-11)	125,-
54. Kylling	nuggets med pommes frites (1-9)	135,-
55. Pølse	med pommes frites	115,-
56. Barne pizza	med skinke (1-6-7)	169,-
57. Barne pizza	med pepperoni (1-6-7)	169,-
58. Spaghetti	ala carbonara (1-3-6-7-11) Spaghetti med bacon, fløtesaus og parmesan ost	175,-
59. Spaghetti	a la bolognese (1-3-6-11) Spaghetti med kjøttsaus og parmesan ost	155,-

Allergener:

1-Guten(Hvete)	2-Skalldyr	3-Egg	4-Fisk	5-Peanøtter	6-Soya	7-Melk
8-nøtter(Mandler)	9-selleri	10-Sennep	11-Sesamfrø	12-Sulfitt	13-Lupin	14-Bløtdyr





PIZZA

Alle pizza har tomat saus og ost. Allergener (1-6-7)	Liten	Stor
63. Margherita Tomatsaus og ost	185,-	285,-
64. Vesuvio Skinke	195,-	295,-
65. Capricosa Skinke, champignon	199,-	299,-
66. Hawaii Skinke, ananas	199,-	299,-
67. Fifty-Fifty 1/2 skinke, 1/2 pepperoni	245,-	335,-
68. Amore Spesial Skinke, pepperoni, salami, kjøttdeig, biff, bacon, løk	295,-	395,-
69. Al prosciutto de parma Italiensk parmaskinke, rucola, cherry tomat, rødløk, parmesan og mozzarella	295,-	395,-
70. Picasso Salami, pepperoni, skinke	265,-	365,-
71. Torino Skinke, pepperoni, kjøttdeig, marinert biff, løk, paprika, champignon	285,-	375,-
72. La Bomba Marinert biff, pepperoni, paprika, løk, champignon	285,-	375,-
73. Vestnes Spesial Marinert biff, pepperoni, kjøttdeig, pommes frites	295,-	395,-
74. Kylling pizza Marinert kyllingfilet, paprika, løk, ananas	275,-	365,-
75. Kebab pizza Kebabkjøtt, champignon, løk, salat og hvitløksaus	325,-	425,-
76. Peters Spesial Nahco chips, pepperoni, marinert biff, løk, mais	275,-	355,-
77. Tomrefjord Spesial Skinke, pepperoni, marinert biff, paprika, ananas	285,-	385,-
78. Kristoffer Spesial Skinke, bacon, marinert kylling, marinert biff	295,-	395,-
79. Mama Rosa Pepperoni, bacon, løk, paprika	275,-	375,-

80. Toscana Skinke, kjøttdeig, ananas, paprika	265,-	375,-
81. Poco Loco Marinert kyllingfilet, marinert biff, champignon, løk	265,-	355,-
82. Palermo Spesial Marinert biff, marinert kylling, løk, paprika, champignon	285,-	385,-
83. Mexico Biff, løk, mais, champignon, jalapenos, tacosaus, nachos	275,-	365,-
84. Pollo Mexicana Marinert kyllingfilet, nacho chips, paprika, jalapenos, tacosaus,	275,-	365,-
85. Velg selv / La Favoritta Komponer din egen pizza. Maks 5 ingredienser	345,-	425,-

INNBAKT PIZZA

87. Calzone Tomatsaus, ost, skinke	255,-
88. Ciao Ciao Halv innbakt Tomatsaus, ost, biff, champignon, løk, bearnaisesaus	265,-
89. Innbakt kebab pizza Ost, kebabkjøtt, serveres med salat, chilisau og hvitløksdressing	295,-

EKSTRA TILBEHØR

Skål med hvitløksaus	35,-	Hermatik	15,-
Skål med bearnaisesaus	35,-	Tykk (dobbel) bunn liten pizza	25,-
Kjøttfyll	55,-	Tykk (dobbel) bunn stor pizza	35,-
Ost	30,-		

Allergener:
1-Guten(Hvete) 2-Skalldyr 3-Egg 4-Fisk 5-Peanøtter 6-Soya 7-Melk
8-nøtter(Mandler) 9-selleri 10-Sennep 11-Sesamfrø 12-Sulfitt 13-Lupin 14-Bløtdyr



DESSERT

Creme Brulee	(3-7)	115,-
Coppa Tre Amori	3 kuler is, jordbæsaus, sjokoladesaus og krem (7)	99,-
Varm eplekake	med vaniljeis og krem (1-3-7)	125,-
Tiramisu	med vaniljeis og krem (1-3-7)	119,-
Sjokoladefondant	(1-3-6-7)	119,-

VARME DRIKKER

Te	38,-
Kaffe	35,-
Espresso	32,-
Dobbel epsresso	42,-
Cappuccino	45,-
Caffe Mocca	48,-
Caffe Latte	48,-
Irish Coffee	125,-

MINERALVANN

Pepsi Max / Pepsi	65,-
Cola Zero / Cola	65,-
Solo Super / Solo	65,-
7 UP Free / Sprite	65,-
Urge	65,-
Villa	65,-
Eplemost	65,-
Farris Naturell	65,-
Ananasbrus	65,-
Solrik Appelsin	38,-
Milkshake med sjokoladesmak	65,-



DRIKKE MENY

ØL PÅ FAT

Liten 0,5l Stor 0,6l

Brooklyn Lager 5,2%	145,-	155,-
Aromatisk, lett fylde og noe bitter. Egener seg godt til hamburger, pizza, grillmat, svin, kylling og snille oster.		
Frydenlund Pilsner 4,5%	145,-	155,-
Balansert mellom humle, malt og gjærfruktighet. Passert il pizza, pastaretter, lys sjømat, kylling, svin, spekemat og milde oster.		
Frydenlund Juicy IPA 4,6%	145,-	155,-
Frisk, tropisk smak med pasjonsfrukt og mango. Passer til kylling, fisk, skalldyr og krydrete retter.		

FLASKEØL

Carlsberg Pilsner 4,5%	115,-
Lys, strågul farge. Smak og aroma er preget av en lett fuktighet med toner av eple, høy og hasselnøtt fra malt. Passer til lyst kjøtt, pastaretter, pizza, salater, fisk og skalldyr.	
E.C Dahls Bolt IPA 6,9%	115,-
Kobberød farge. Smak og aroma er sterkt preget av sitrus og furu fra humle med et hint av ristet malt og toffee fra malt. Passer til hamburger, krydret mat og kraftige oster.	
Ringnes Lite 4,3% Glutenfri	105,-
Ren med en fin balanse mellom malt, humle og gjærfruktighet. Passer til glutenfrie pizza og pastaretter, lys sjømat, salat, kylling og svin.	

ALKOHOLFRITT ØL

Carlsberg Non Alcoholic	85,-
Ren med florale toner og et hint av malt. Smaken er medium fyldig og lett fruktig.	
Munkholm Original	85,-
Aromaen er preget av malt med et hint av blomster fra humle. Smaken er lett fyldig med en balansert bitterhet og full maltsmak.	

RØDVIN

Tommasi Graticco Appassionato Italia **Husets Vin**

Vinen er bløt og sødmefull. Preg av røde bær, litt tørket frukt og urter. Passer til storfe, lam, kylling, pizza og pastaretter.

(Glass) **155,-**

Marco Pontarelli Barbera Italia **Husets Vin**

Frisk og fruktig barbera. Rund og litt sødmefull stil med preg av saftige røde bær. Frisk ettersmak. Passer til kylling, svin og lette kavleretter.

(Glass) **155,-**

- 1. Masi Costasera Amarone Classico 2017** Italia **1495,-**
Smaksrik og lett sødmefyll rødvin med preg av tørkede frukter. Fast og svakt bitter ettersmak.
- 2. Prod. del Barbaresco 2019** Italia **1295,-**
Litt utviklet og sammensatt rødvin med preg av røde bær, nype og rosin, litt urter, te og fat. Fast ettersmak.
- 3. Vina Ardanza Reserva 2016** Spania **975,-**
Kompleks, fatpreget og utviklet Riojavin med innslag av modne bær, rosin, litt tobakk, vanilje og krydder.
- 4. Castelforte Amarone della Valpolicella 2018** Italia **899,-**
Krydret og sødmefull amarone. Preg av mørke bær, tørket frukt og sjokolade, svakt bitter ettersmaka. Passer til kraftige kjøttretter av storfe og lam.
- 5. Produttori dei Colli Barolo 2018** Italia **795,-**
Fast og fruktig Barolo. Fint utviklet, balansert preg av røde bær, tørket frukt og tjære. Fast ettersmak med god lengde. Passer til kjøttretter.
- 6. Thymiopoulos Naoussa Alta 2020** Hellas **675,-**
Spennende vin fra Hellas. Saftig, sval og nyansert med preg av ferske og modne røde bær, litt tørket frukt, krydder og urter.
- 7. Monte Castelon Valpolicella Classico 2020** Italia **650,-**
Saftig med friske og lette tanniner, konsentrert og rund avslutning. Passer til kylling, lam og lette kalveretter.
- 8. Masi Campofiorin 2020** Italia **595,-**
Frisk og fruktig rødvin. Litt utviklet med preg av syrlige bær og litt rosin, innslag av krydder og fat.
- 9. Marco Pontarelli Barbera 2021** Italia **499,-**
Frisk og fuktig Barbera. Rund og litt sødmefull stil med preg av saftige røde bær, frisk ettersmak. Passer til storfe, kylling og svin.
- 10. Casalforte Valpolicella Ripasso 2019** Italia **499,-**
Myk og ørlite sødmefull. Preg av modne bær, tørket frukt, yrter og krydder. Svak bitter ettersmak.
- 11. Carpineto Dogajolo Rosso 2020** Italia **475-**
Ung og fruktig, preg av røde og mørke bær, urter og fat med vanilje. Passer til kylling.
- 12. Tommasi Graticco Appassionato** Italia **475-**
Vinen er bløt og sødmefull. Preg av røde bær, litt tørket frukt og urter. Passer til storfe, lam, kylling, pizza og pastaretter.

HVITVIN

- | | | | | |
|--|-----------|------------|---------|--------------|
| Valpantena Garganega | Italia | Husets Vin | (Glass) | 155,- |
| Ren og friskt eplepreg med oppfriskende god syre. Drikkevin og til lettere retter som kylling og fisk. | | | | |
| La Falaise Blanche Chardonnay | Frankrike | Husets Vin | (Glass) | 155,- |
| Ung og litt undermoden, preg av eple, sitrus og urter. Ettersmak med litt fasthet. | | | | |
-
- | | | |
|--|-----------|--------------|
| 1. Dom. de la Villaudie're Sancerre 2022 | Frankrike | 799,- |
| Tørr, ung og fruktig hvitvin med preg av sitrus, eple, grønne urter og nesle, hint av tropefrukt og mineraler. | | |
| 2. J. Moreau & Flis Chablis 2022 | Frankrike | 695,- |
| Tørr, ung hvitvin med preg av eple, sitrus, litt krydder og urter, hint av minealer. | | |
| 3. Geiler Riesling Terroirs d'Alluvions | Frankrike | 485,- |
| Ung og frisk, preg av moden frukt, sitrus og litt krydder. Hint av mineraler, god lengde. | | |
| 4. Tamellini Soave 2021 | Italia | 475,- |
| Ung og saftig hvitvin fra Veneto. Preg av sitrus, eple og urter med hint av tropefrukt. Svakt bitter ettersmak. Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt. | | |
| 5. La Falaise Blanche Chardonnay 2022 | Frankrike | 450,- |
| Ung og litt umoden, preg av grønt eple, sitrus og urter. Ettersmak med litt fasthet. | | |
| 6. Dom Horgelus Colombard Sauvignon 2022 | Frankrike | 450,- |
| Saftig og frisk med preg av sitrus, stikkelsbær og grønne urter, litt tropisk frukt og mineraler. | | |
| 7. Familie Bougrier Sauvignon Blanc | Frankrike | 435,- |
| Ung, middels fyldig og frisk med fruktig preg av eple, grapefrukt, litt engsyre, nesle og nøtt. | | |
| 8. Mezzacorona Pinot Grigio 2022 | Italia | 425,- |
| Saftig og ung hvitvin fra Trentino-Alto Adige med god friskhet. Preg av eple, sitrus og urter. Passer til fisk, salater, pizza, kyllingretter og pasta. | | |

MUSSERENDE VIN

1. **Pizzolato Spumante d'Italia Extra Dry** Italia 425,-
Ren, fruktig prosecco fra Italia med preg av sitrus, pære og melon.
2. **Pizzolato Spumante Rose' Extra Dry** Italia 425,-
Ung, lett og bærpreget. Innslag av markjordbær, pære og eple, hint av kjeks. Myk brus.
3. **Soler-Jove Cava Brut Reserva** Spania 375,-
Saftig preg av friske epler, sitrus og urter, hint av kjeks, nøtt og mineraler. Kremet brus.
4. **Juve' y Camps Reserva de la Familia** Spania 549,-
Litt utviklet, preg av sitrus, modent eple, litt urter og blomst, hint av kjeks i ettersmaken.
5. **Delorme Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut** Frankrike 595,-
Kremet og litt utviklet cremant fra Frankrike. Preg av røde bær og sitrus, hint av kjeks g mineraler. God lengde.
6. **Lèonce Bocquet Crémant de Bourgogne Brut** Frankrike 499,-
Saftig og livlig med fruktig preg av eple, sitrus og urter, hint av mineraler. Myk brus.
7. **Thr3 Monkeys Sparkling Raspberry & Peach** 375,-
Ung, fruktig og søtlig aromatisert vin. Preg av bringebær og fersken, litt frops og uter. Myk brus og munnfølelse. Passer til fisk.

CIDER

Somersby Pear Cider 4,5% 115,-

BRENNEVIN

Singleton	Whisky Single Malt 12 år	115,-
Glenfiddich	Whisky Single Malt 12 år	115,-
De Luxe XO Cognac		115,-
Aboslut Vodka		99,-
Gin		99,-
Aquavit gammelt oppland		99,-
Sambucca		99,-
Jägermeister		99,-
Fernet - Branca		99,-
Baileys		99,-
Hot n Sweet		99,-
Cointreau		99,-
Gammel Dansk		99,-
Captain Morgan		99,-

DRINKER

Kaffe Beylish	145,-
Rom og Cola	145,-
Vodka Redbull	145,-
Fjellbeck	145,-
Gin & Tonic	145,-
Irish Coffe	145,-
Lennart	145,-
Smurf	145,-
Grønn Genser	145,-
A Ladys Kiss	145,-
Paparazzi	145,-

Amore

RESTAURANT