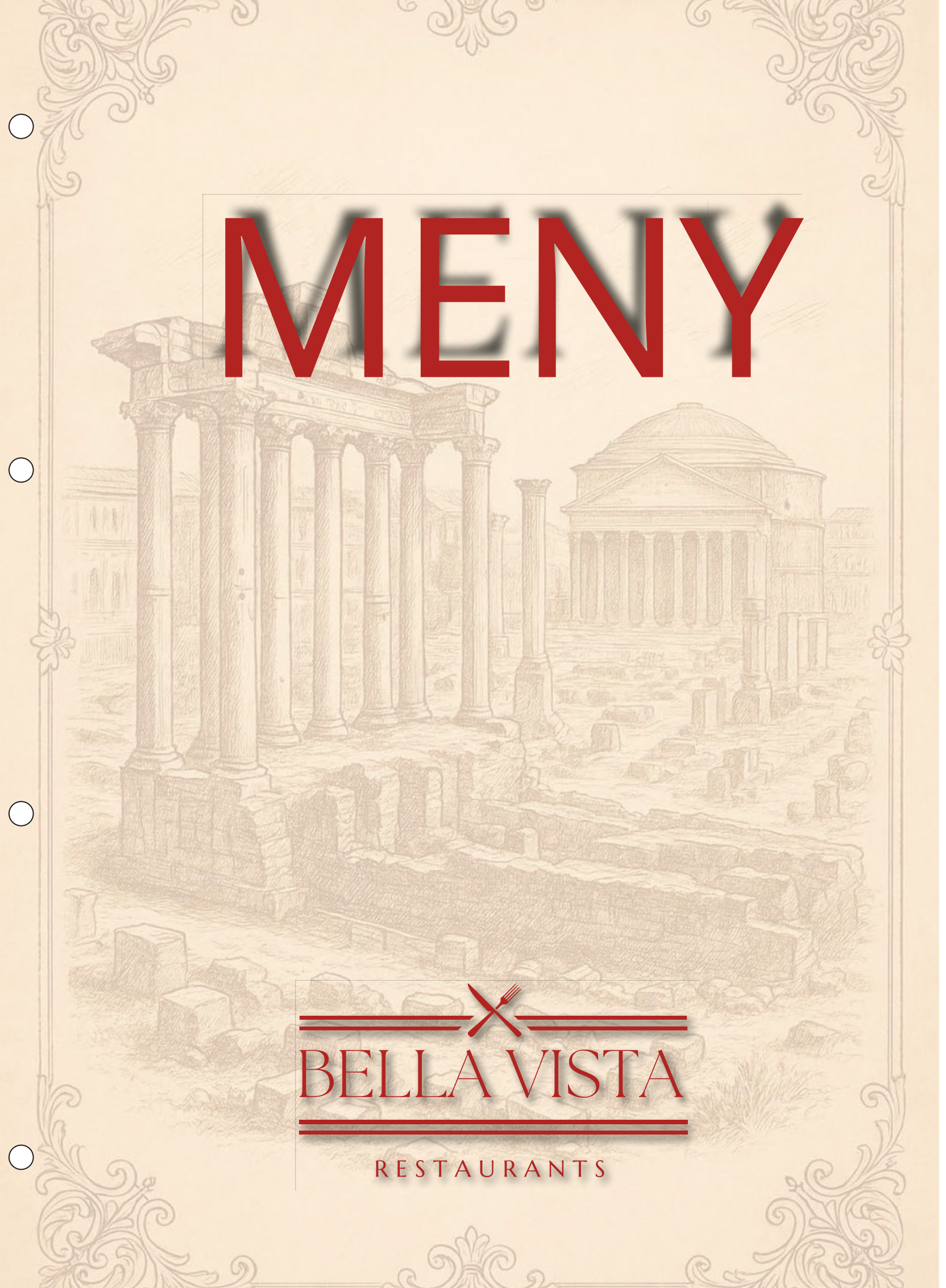


A detailed pencil sketch of ancient ruins, featuring a large temple with columns in the foreground and a domed structure in the background. The entire page is framed by ornate, symmetrical scrollwork in the corners and along the sides. On the left edge, there are four circular punch holes.

MENY

A stylized icon of a fork and knife crossed at their handles, positioned above the restaurant name.

BELLA VISTA

RESTAURANTS



ANTIPASTI & FORRETTER

Tagliere Bella Vista

475,-

FOR TO PERSONER

Et utvalg italienske oster og spekemat. Serveres med syltet paprika, marinert oliven, pesto genovese, aioli og marinert artisjokk.

A selection of Italian cheeses and cured meats, accompanied by pickled peppers, marinated olives, Genovese pesto, aioli, and marinated artichokes.

M, N, E, SF, S

Buffalo Mediterranea

209,-

Fersk buffalo mozzarella med marinerte tomater, basilikum og olivenolje.

Fresh buffalo mozzarella with confit tomatoes, basil, and olive oil.

M

Carpaccio Di Manzo

219,-

Tynne skiver av norsk storfekjøtt. Serveres med ruccola, parmegianno reggiano, sitron, olivenolje og kapers.

Thinly sliced Norwegian beef, served with rocket, Parmigiano Reggiano, lemon, olive oil, and capers.

M

Scampi all'Aglio

239,-

ASC-sertifiserte scampi med hvitløk, persille, chili, smør og hvitvin. Serveres med hjemmelaget focaccia og sitron.

ASC-certified scampi with garlic, parsley, chilli, butter and white wine. Served with homemade focaccia and lemon.

H, M, SK, SF

Focaccia

119,-

Fersk, hjemmelaget focaccia med oliven, cherrytomater, rosmarin og havsalt. Serveres med aioli og marinerte oliven fra Sicilia og Puglia.

Freshly baked homemade focaccia with olives, cherry tomatoes, rosemary, and sea salt. Served with aioli and marinated olives from Sicily and Puglia.

H

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

BURGERE & SALATER

Caesar Italiana

269,-

Marinert kyllingfilet, serveres med romano salat, sprøstekt bacon, krutonger, rødløk, tomater, Parmigiano Reggiano og hjemmelaget cæsardressing. Serveres med hjemmelaget focaccia.

H, M, E, F, SEN

Insalata Gamberi

279,-

Miks salat, marinerte scampi, cherrytomater, sukkererter, rucola, granateple og ricottakrem. Serveres med hjemmelaget focaccia og aioli.

Mixed greens with marinated prawns, cherry tomatoes, sugar snap peas, rocket, pomegranate, and ricotta cream, served with homemade focaccia and aioli.

SK, M, H, E

insalata di Pesche

259/289,-

Miks salat med grillet fersken, buffalo mozzarella, karamelliserte valnøtter, honning og sitrondressing. Serveres med hjemmelaget focaccia. VELG MED ELLER UTEN PROSCIUTTO PARMA.

Mixed greens with grilled peach, buffalo mozzarella, caramelized walnuts, honey, and lemon dressing, served with homemade focaccia. CHOOSE WITH OR WITHOUT PROSCIUTTO PARMA HAM.

M, N, H

Alle burgere serveres med pommes bistro og hjemmelaget aioli.

All burgers are served with pommes bistro and homemade aioli.

Burger Classico

289,-

Burger av anguskjøtt, salat, biffomat, rødløk, husets dressing og cheddar.

Angus beef burger with lettuce, beef tomato, red onion, house dressing and cheddar.

H, M, E, SEN

Burger Gorgonzola

299,-

Burger fra Dyster Gård, bacon, karamellisert løk, Gorgonzola, rucola og aioli.

Burger from Dyster Farm, bacon, caramelized onion, Gorgonzola, rucola and aioli.

H, M, E

Burger Caprese

299,-

Burger fra Dyster Gård, mozzarella di bufala, biffomat, aioli, pesto Genovese, crema di balsamico og rucola.

Burger from Dyster Farm, mozzarella di bufala, beef tomato, aioli, Pesto Genovese, balsamic cream and rocket

H, M, E, SF, CH

PASTARETTER

Alle pastaretter serveres med fersk, hjemmelaget focaccia.
All Pasta dishes is served with fresh, homemade focaccia bread.

Lumaconi Bella Vista

329,-

Lumaconi pasta. Serveres med marinerte scampi, cherrytomater, bufalo mozzarella og pistasjkrem.
Lumaconi pasta with marinated prawns, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, and pistachio cream.
M, H, SK, N

Pasta alla Ragu

269,-

Pasta med langtidskokt ragu av norsk storfe, toppet med Parmigiano Reggiano.
Pasta with slow-cooked ragù of Norwegian beef, finished with Parmigiano Reggiano.
H, M, SEL

Limone e Prosciutto

289,-

Linguine pasta i en frisk sitron- og parmesansaus. Toppet med prosciutto di parma chips.
Linguine pasta in a fresh lemon- and parmegianno sauce. Topped with crispy prosciutto di parma.
M, H, SF

Manzo e Gorgonzola

294,-

Pasta med kremet gorgonzolasaus, indrefilet av norsk storfe og sopp.
Pasta in a creamy gorgonzola sauce, norwegian tenderloin beef and mushrooms.
H, M

Linguine Bella Vista

299,-

Linguine pasta i en kremet chili- og hvitvinssaus, med marinerte ASC-sertifiserte scampi, cherrytomater og spinat.
Linguine pasta in a creamed chili- and white wine sauce, with marinated ASC-certified scampi, cherry tomatoes and spinach.
H, M, SK

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjnøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

SJØMAT

Sgombro Mediterraneo

359,-

Grillet makrell. Serveres med delikat og frisk primørsalat.

Grilled mackerel served with a delicate and fresh early seasonal salad.

F, M

Salmone

379,-

Grillet laks med spinat, parmesansaus og sitronolje. Serveres med ovnsbakte urtepoteter.

Grilled salmon with spinach, Parmesan sauce, and lemon oil, served with oven-roasted herb potatoes.

S, M

Bella Vista Orata

479,-

Hel, grillet dorade fylt med sitron og urter. Serveres med ovnsbakte middelhavsgrønnsaker og poteter. Toppet med fetaost.

Whole grilled gilthead seabream stuffed with lemon and herbs, served with oven-roasted Mediterranean vegetables and potatoes. Topped with feta cheese.

F

Zuppa di Pesce

289,-

Kremet fiskesuppe, med laks, sei, torsk, reker og grønnsaker. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Creamy fish soup with salmon, saithe, cod, vegetables and shrimp. Served with homemade focaccia bread.

G, M, F, SK

Cozze e patatine Fritte (Moules frites)

319,-

Dampede blåskjell i spicy tomatsaus. Serveres med pommes bistro, aioli og hjemmelaget focaccia.

Steamed mussels in a spicy tomato sauce. Served with bistro frites, aioli and homemade focaccia.

E, H, SK, M

Cozze Rosso

259,-

Friske blåskjell dampet i en rik tomat- og hvitvinssaus med hvitløk, chili og urter. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Fresh mussels steamed in a rich tomato and white wine sauce with garlic, chili and herbs. Served with homemade focaccia bread.

SK, M, H

Cozze Bianca

259,-

Blåskjell dampet i hvitvin, hvitløk og urter, avrundet med smør for en lys, delikat og aromatisk saus. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Mussels steamed in white wine with garlic and herbs, finished with butter for a light, delicate and aromatic sauce. Served with homemade focaccia bread.

SK, M, H

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

KJØTTRETTER

Filetto Di Manzo

499,-

Indrefilet av norsk storfe. Serveres med peppersaus, ovnsbakte urtepoteter og sesongens grønnsaker.
Norwegian beef tenderloin served with pepper sauce, mashed potatoes, and seasonal vegetables.
M, SEL

Entrecôte Di Manzo

459,-

Entrecôte av norsk storfe. Serveres med Café De Paris smør, sesongens grønnsaker og ovnsbakte urtepoteter med timian og parmesan.
Norwegian beef entrecôte served with Café de Paris butter, seasonal vegetables, and oven baked potatoes with thyme and Parmesan.
SEN, M, F

Pollo alla Fiorentina

359,-

Grillet kyllingfilet med spinat, parmesansaus og sitronolje. Serveres med ovnsbakte urtepoteter.
Grilled chicken breast with spinach, Parmesan sauce, and lemon oil, served with oven-roasted herb potatoes.
M

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfit / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

PIZZA ROSSO

Alle våre porsjonspizzaer Kan lages glutenfri (+ NOK 40,- tillegg)
All our portion pizzas, can be made gluten free (+ NOK 40,-)

Margherita

209,-

San Marzano tomatsaus, mozzarella Fior di Latte og basilikum.
Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte and basil.

H, M, SF

Capriciosa

259,-

San Marzano tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, skinke, artisjokk, sopp og syltet paprika.
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, and pickled peppers.

H, M, SF

Picante Calabrese

269,-

San Marzano tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, nduja, salami og rødløk.
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, 'nduja, salami, and red onion.

H, M, SF

Carni

269,-

San Marzano tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Norsk storfekjøtt, sopp og rødløk.
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Norwegian beef, mushrooms and red onions.

H, M, N

Bella Vista Rosso

299,-

San Marzano tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, marinerte tomater, rucola, bufalo mozzarella, prosciutto parma og pistasjnøtter.
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, marinated tomatoes, rocket, buffalo mozzarella, prosciutto di Parma, and pistachios.

H, M, SF, N

PIZZA BIANCHE

Spinache

249,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, spinat, fetaost, oliven, rødløk og cherrytomater.

White sauce, mozzarella Fior di Latte, spinach, feta cheese, olives, red onions and cherry tomatoes.

H, M

Pollo

259,-

Hvit saus, marinert kyllingfilet, mozzarella Fior di Latte, Pesto Genovese, rucola, Parmigiano Reggiano og oliven.

White sauce, marinated chicken filet, mozzarella Fior di Latte, Pesto Genovese, rucola, Parmigiano Reggiano and olives.

H, M, CH

Tartufo

249,-

Hvit saus, parmesan, mozzarella Fior di Latte, sopp, rucola og trøffelolje.

White sauce, mozzarella Fior di Latte, mushrooms, rocket and truffle oil.

M, H, SF

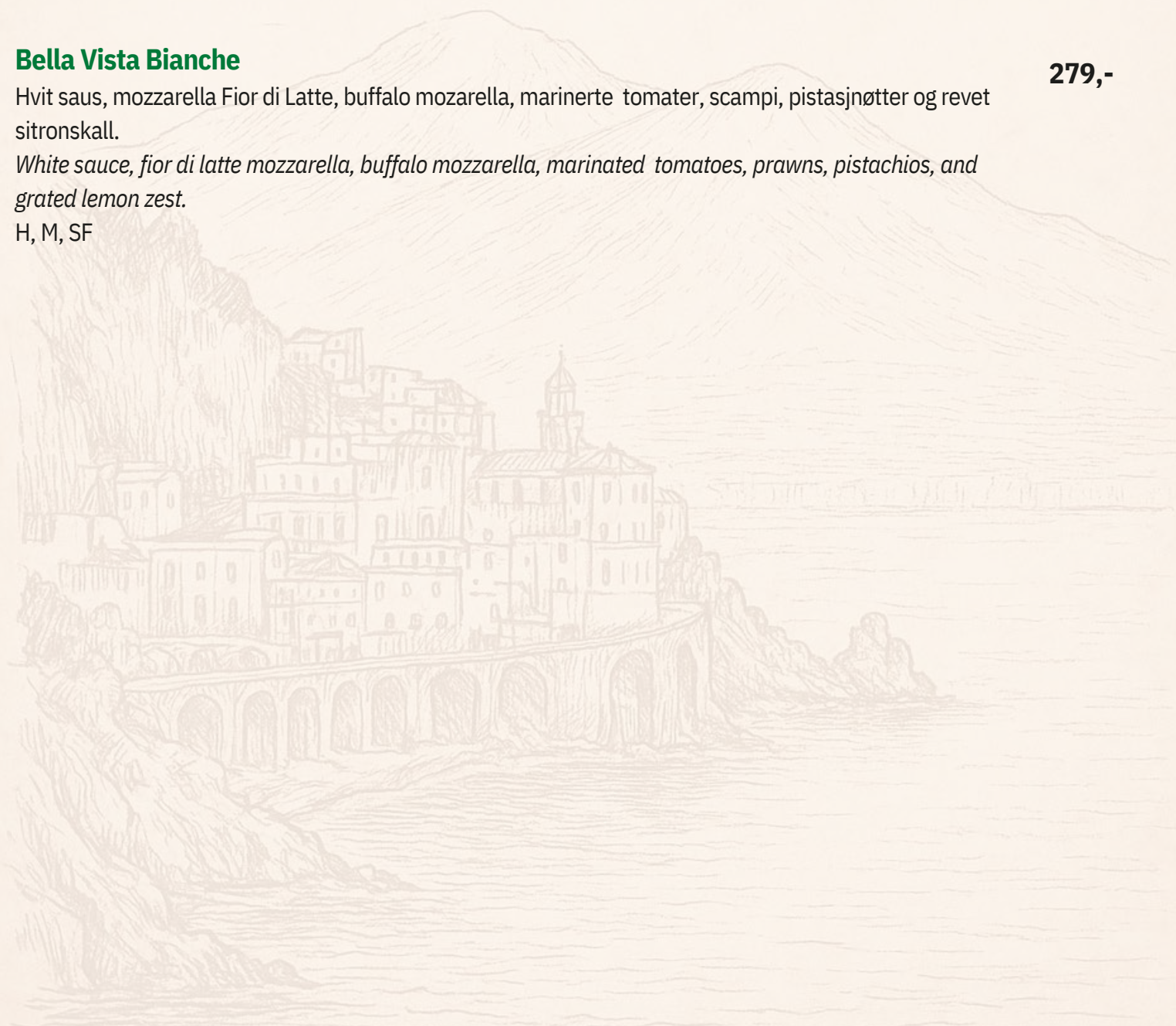
Bella Vista Bianche

279,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, buffalo mozzarella, marinerte tomater, scampi, pistasjnøtter og revet sitronskall.

White sauce, fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, marinated tomatoes, prawns, pistachios, and grated lemon zest.

H, M, SF



BAMBINO / BARNEMENY

Pizza Margarita

139,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte.

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte.

H, M, SF

Pizza med skinke

159,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto.

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto.

H, M, SF

Bolognese Bambino

169,-

Pasta med hjemmelaget ragusaus og parmesan. Serveres med focaccia.

Pasta with homemade ragu sauce and parmesan. Served with focaccia.

H, M, E, SF, SEL, SEN

Gelato

64,-

En kule italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade eller jordbær.

A scoop of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate, or strawberry.

M, PS

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasj nøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfit / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

DOLCE / DESSERT

Torta al Formaggio e Limone

159,-

Fløysmyk sitroncheesecake med frisk syrlighet, servert med en aromatisk rosmarinsaus.

Velvety lemon cheesecake with a bright citrus freshness, served with an aromatic rosemary sauce.

H, M, E

Tiramisu

164,-

Savoiardikjeks dyppet i kaffe med mascarpone mousse.

Saviordi cookies dipped in coffee with mascarpone mousse.

H, M, E

Gelato

159,-

Tre kuler italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade og jordbær.

Three scoops of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate and strawberry.

M, PS

TILBEHØR

Rømmedressing / Sour cream dressing (M)

39,-

Aioli (M,E)

39,-

Saus / Sauce (M)

40,-

Pesto Genovese (M,CH)

44,-

Ekstra ost / Extra cheese (M)

40,-

Ekstra vegansk ost/Extra vegan cheese

45,-

Glutenfri pizzabunn/Gluten free pizza

40,-

Ekstra kjøtt eller scampi/Extra meat or scampi (SK)

49,-

Pommes bistro

64,-



VINKART



BELLA VISTA

RESTAURANTS

MUSSERENDE

Abbazia Prosecco Extra Dry

124,-/599,-

Italia, Prosecco - Fruktig, myk og saftig med middels fylde, ferskt preg av eple, sitrus, litt pære, drue og mineraler.

Italy, Prosecco - Fruity, soft and juicy with medium body, featuring fresh notes of apple, citrus, a hint of pear, grape, and minerality.

Beaumont De Crayeres Rose Brut

1299,-

Frankrike, Champagne - Myke fruktige toner samt mandler og røde bær. Lang, frisk.

France, Champagne – Soft, fruity notes with hints of almonds and red berries. Long and refreshing finish.

Beaumont des Crayeres Grande Reserve Brut

1699,-

Frankrike, Champagne - Preg av pærer, fersken og sitrus med krydret avslutning.

France, Champagne – Notes of pear, peach, and citrus with a spicy finish.

Beaumont des Crayeres Fleur de Prestige

1699,-

Frankrike, Champagne - Fyldig, preg av moden frukt, frisk syre og lang, tørr avslutning.

France, Champagne – Full-bodied with notes of ripe fruit, vibrant acidity, and a long, dry finish.

HVITVIN

Cotes du Rhone Blanc

129,-/599,-

Frankrike, Rhone - Frisk smak av sitrus, fersken og aprikos.

France, Rhône – Fresh flavors of citrus, peach, and apricot.

Grüner Veltliner

729,-

Østerrike - Rik og frisk med fin struktur, lang avslutning.

Austria – Rich and fresh with good structure and a long finish.

Brocard Chablis Premier Cru

1299,-

Frankrike, Burgund - Frisk, slank med høy konsentrasjon. Lang avslutning.

France, Burgundy – Fresh and lean with high concentration and a long finish.

ROSEVIN

Frey Pinot Noir Rose

129,-/549,-

Tyskland - Saftig og friskt preg av sitrus, rips, litt jordbær og eple, hint av grønn urt, nøtt og mineraler.

Germany – Juicy and fresh, with notes of citrus, redcurrant, a touch of strawberry and apple, hints of green herbs, nuts, and minerality.

Fontanafredda Langhe Rosato

749,-

Italia, Piemonte. Balansert med lang ettersmak.

Italy, Piedmont – Well-balanced with a long, lingering finish.

RØDVIN

Luca Fiori Piemonte Barbera

134,-/639,-

Italia, Piemonte - Saftig med middels fylde og god friskhet, preg av kirsebær, litt blåbær, krydder og grønne urter.

D'Origen P9 Cabernet Sauvignon

1299,-

Spania - ren og intens med friske bærtone over en krydret, balsamisk base.

Spain - The bouquet is clean and intense with fresh berry notes over a spicy, balsamic base.

Chateau Brun Saint-Emilion

1099,-

Bordeaux, Frankrike - Duft av mørke bær, morellfrukt og tobakk. Rund. Bløt og fyldig avslutning.

Bordeaux, France - Aromas of dark berries, cherry fruit, and tobacco. Round, with a soft and full-bodied finish.

Amarone della Valpolicella

1199,-

Veneto, Italia - Aroma av tørkede bær og krydder, fyldig lang smak med rikelige tanniner og frisk avslutning.

Veneto, Italy - Aromas of dried berries and spices, with a full-bodied, long palate, abundant tannins, and a fresh finish.

Brunello di Montalcino

1599,-

Toscana, Italia - Modne kirsebær, tørkede urter og et snev krydder. Tørr og konsentrert stil med god lengde.

Tuscany, Italy - Ripe cherries, dried herbs, and a hint of spice. Dry and concentrated style with good length.

Sassicaia 2017

7700,-

Toscana, Italia - Mørke bær, solbær, tobakk og balsamiske toner. Konsentrert og raffinert med god lengde.

Tuscany, Italy - Dark berries, blackcurrant, tobacco, and balsamic notes. Concentrated and refined with good length.

Levende Vin Pioner Syrah

749,-

Syrah | Norge - Aroma av mørke bær, oliven og krydder. Fyldig og strukturert med myke tanniner og en fin avslutning.

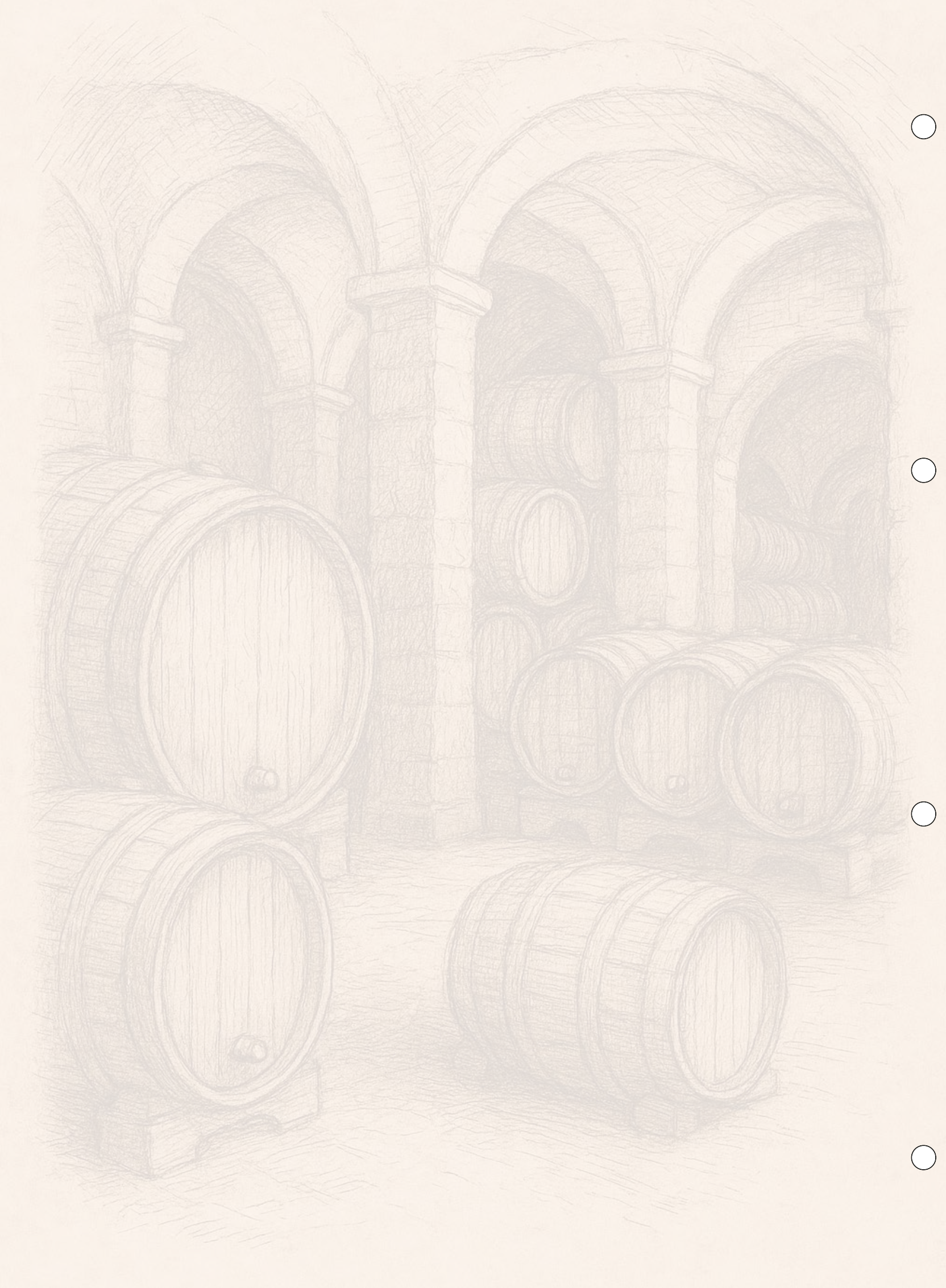
Syrah | Norway - Aromas of dark berries, olives, and spices. Full-bodied and structured, with soft tannins and a pleasant finish.

Levende Vin Pioner Cabernet Franc

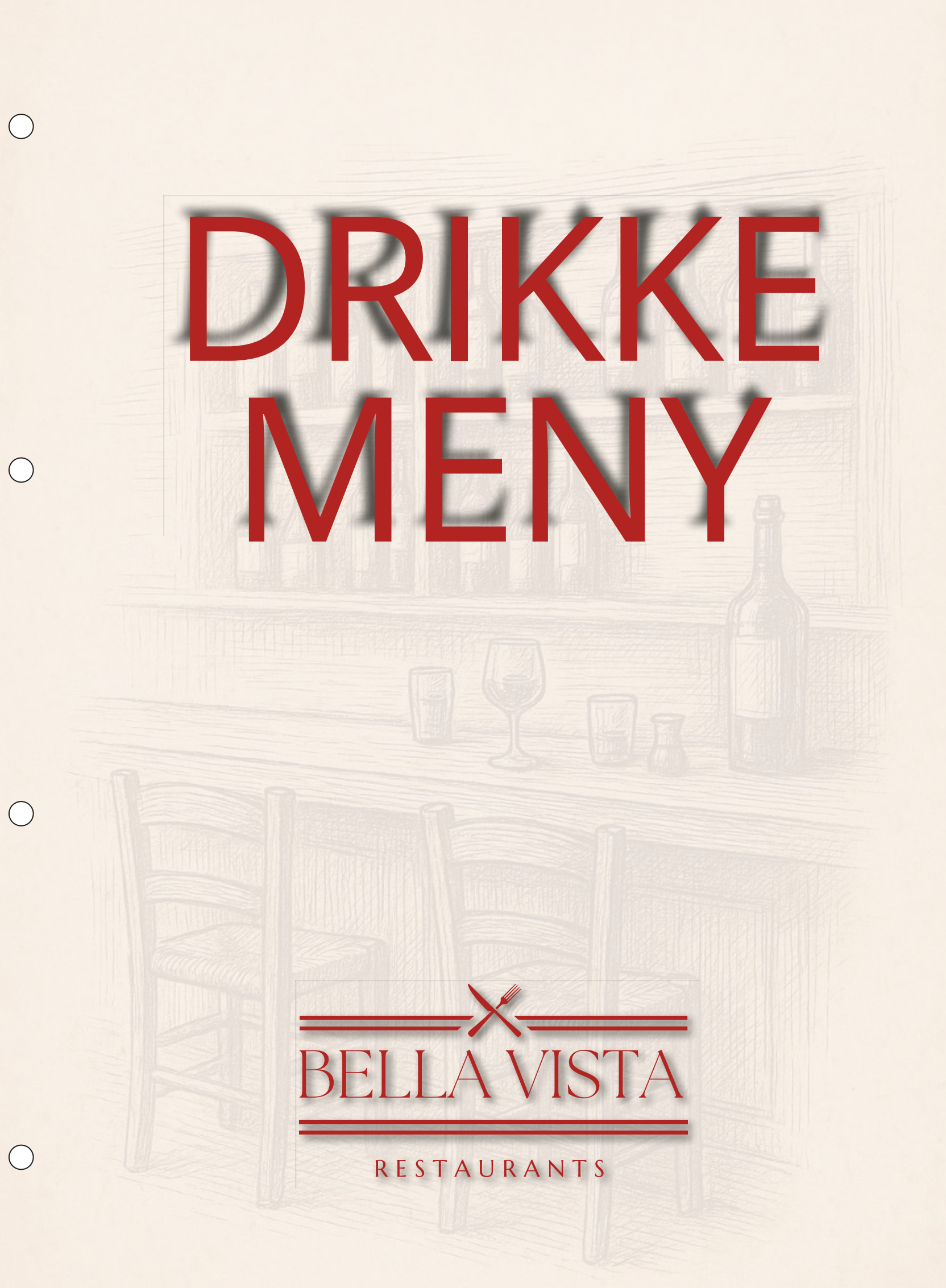
899,-

Cab. Franc | Norge - Intens aroma av røde bær, krydder og urter. Fyldig smak med myke tanniner og en balansert avslutning.

Cabernet Franc | Norway - Intense aromas of red berries, spice, and herbs, with a full-bodied palate, soft tannins, and a well-balanced finish.



DRIKKE MENY




BELLA VISTA
RESTAURANTS

FATØL

Borg 0,4 109,- (B)

APERITIVO

Rossini Spritz 149,-

Prosecco, Jordbærpure

Aperol Spritz 149,-

Aperol, prosecco, soda - SF

Limoncello Spritz 149,-

Limoncello, prosecco, soda

DIGESTIVES & LIKØRER

Fernet Branca 109,-

Sambuca 109,-

Bailey's Irish Cream 99,-

Kahlua 99,-

Jägermeister 109,-

Fireball 109,-

Gammel Dansk 114,-

BRENNEVIN

Grappa

Poli Grappa di Moscato 119,-

Allegrini di Amarone 209,-

Whiskey

Glenmorangie The Original 139,-

Lagavulin 16 Years 259,-

Cognac

Braastad VS 129,-

Braastad XO 144,-

Tequila

Jose Cuervo Silver 104,-

MINERALVANN

Coca Cola 0,33 59,-

Coca Cola uten sukker 0,33 59,-

Fanta Appelsin 0,33 59,-

Sprite 0,33 59,-

San Pellegrino 0,25 56,-

San Pellegrino 0,75 99,-

ALKOHOLFRITT FRA ASKIM BÆRPRESSERI

Askim eplemost 0,33 64,-

Askim bringebærsaft 0,33 64,-

Askim sprudlende eple og bringebær 0,33 64,-

Askim eplemost med fruktkjøtt 0,33 64,-

Askim cider med smak av fersken 0,33 64,-

Askim cider med smak av pære 0,75 109,-

Askim musserende, eple og kirsebær 0,75 109,-

COCKTAILS

Old Fashioned Bourbon, sukker, Angostura 149,-

Bitters

Amaretto Sour Amaretto, sitron, sukker, 149,-

eggehvite (E)

Whiskey Sour 159,-

Bourbon, sitron, sukker, Angostura bitters, eggehvite (E)

Moscow Mule 159,-

Vodka, lime, ingefærøl

Klassisk GT 149,-

Bottega Bancur Gin, tonic, sitron

Cucumber GT 169,-

Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper

KAFFEDRINKER

Espresso Martini	149,-
<i>Espresso, kaffelikør, sukker</i>	
Irish Coffee	139,-
<i>Whiskey, kaffe, sukker, fløte(M)</i>	
Bailey's Coffee	139,-
<i>Bailey's Irish Cream, kaffe(M)</i>	

KAFFE

Espresso	49,-
Americano	49,-
Kaffe Latte	59,-
Cappucino	59,-
Caffe Macchiato	54,-
Caffe Filtro	34,-
Te	32,-
Extrasirup	6,-



Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose/ E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

