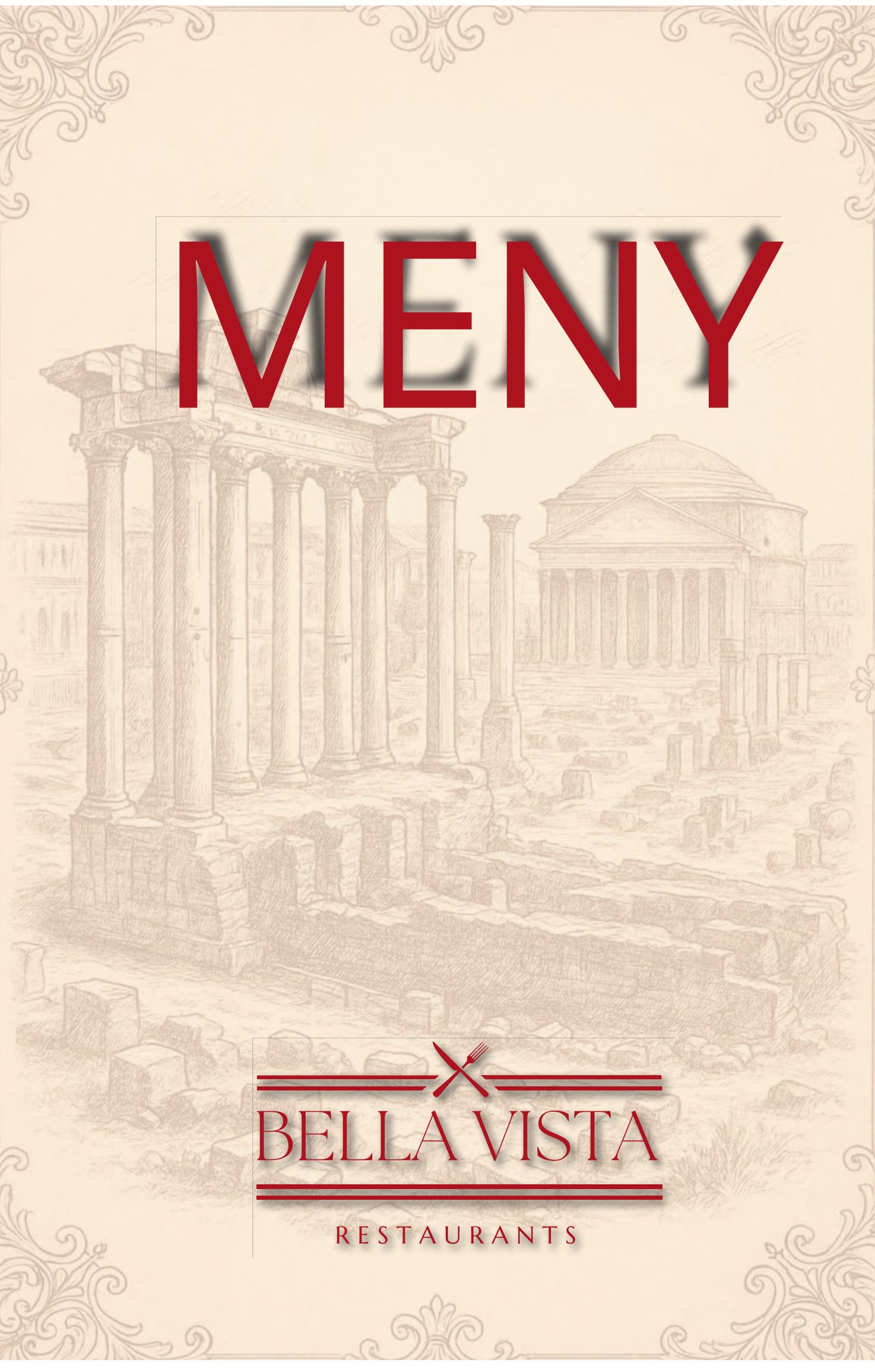


MENY




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.

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

H

Marinerte oliven

104,-

Marinerte oliven fra Sicilia og Puglia.

Marinated olives from Sicily and Puglia.

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.

Marinated chicken filet, served with romaine lettuce, bacon, croutons, red onions, tomato, parmegianno reggiano and homemade caesar dressing. Served with homemade focaccia.

H, M, E, F, SEN

Insalata Gamberi

279,-

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

Mixed greens with marinated prawns, cherry tomatoes, sugar snap peas, 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 av anguskjøtt, bacon, karamellisert løk, Gorgonzola, rucola og aioli.

Angus beef burger,, bacon, caramelized onion, Gorgonzola, rucola and aioli.

H, M, E

Burger Caprese

299,-

Burger av anguskjøtt, mozzarella di bufala, biffomat, aioli, pesto Genovese, crema di balsamico og rucola.

Angus beef burger, 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 parmegiano 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

Pasta Pollo e Funghi

289,-

Linguine pasta i en kremet parmesansaus. Serveres med kylling, purreløk og sopp.
Linguine pasta in a creamed parmesan sauce. Served with chicken, leek and mushrooms.
H, M

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

Merluzzo al Forno

359,-

Ovnsbakt torsk. Serveres med sukkererter, sandefjordsmør, spinat og ovnsbakte urtepoteter.

Oven baked cod. Served with sugar snap peas, Sandefjord butter sauce, spinach and oven-roasted herb potatoes.

F, M

Salmone

379,-

Ovnsbakt laks med brokkolini, cherrytomater, parmesansaus og sitronolje. Serveres med ovnsbakte urtepoteter.

Oven baked salmon with brokkolini, cherry tomatoes, 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

Cozze e patate Fritte (Moules frites)

319,-

Blåskjell dampet i hvitvin. Serveres med pommes bistro, aioli og hjemmelaget focaccia.

Steamed mussels in white wine, garlic and herbs. Served with bistro frites, aioli and homemade focaccia.

E, H, SK, M

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 og sesongens grønnsaker.

VELG MELLOM ovnsbakte urtepoteter og pommes bistro.

Norwegian beef tenderloin served with pepper sauce and seasonal vegetables.

CHOOSE FROM oven baked herb potatoes OR pommes bistro.

M, SEL

Entrecôte Di Manzo

459,-

Entrecôte av norsk storfe. Serveres med Cafe De Paris smør, sesongens grønnsaker, timian og parmesan.

VELG MELLOM ovnsbakte urtepoteter og pommes bistro.

Norwegian beef entrecôte served with Café de Paris butter, seasonal vegetables, thyme and Parmesan.

CHOOSE FROM oven baked herb potatoes OR pommes bistro.

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: 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

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 tomat saus, mozzarella Fior di Latte og basilikum.

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte and basil.

H, M, SF

Capriciosa

259,-

San Marzano tomat saus, 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 tomat saus, 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 tomat saus, 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 tomat saus, 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 og pistasjnøtter.

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

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: 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

DOLCE / DESSERT

Torta al Formaggio

Fløyelsmyk ostekake med frisk syrlighet, servert med bringebærcoulis.
Velvety cheesecake with a bright freshness, served with raspberry coulis.
H, M, E

159,-

Tiramisu

Savoiardikjeks dyppet i kaffe med mascarpone mousse.
Saviordi cookies dipped in coffee with mascarpone mousse.
H, M, E

164,-

Gelato

Tre kuler italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade og jordbær.
Three scoops of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate and strawberry.
M, PS

159,-

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

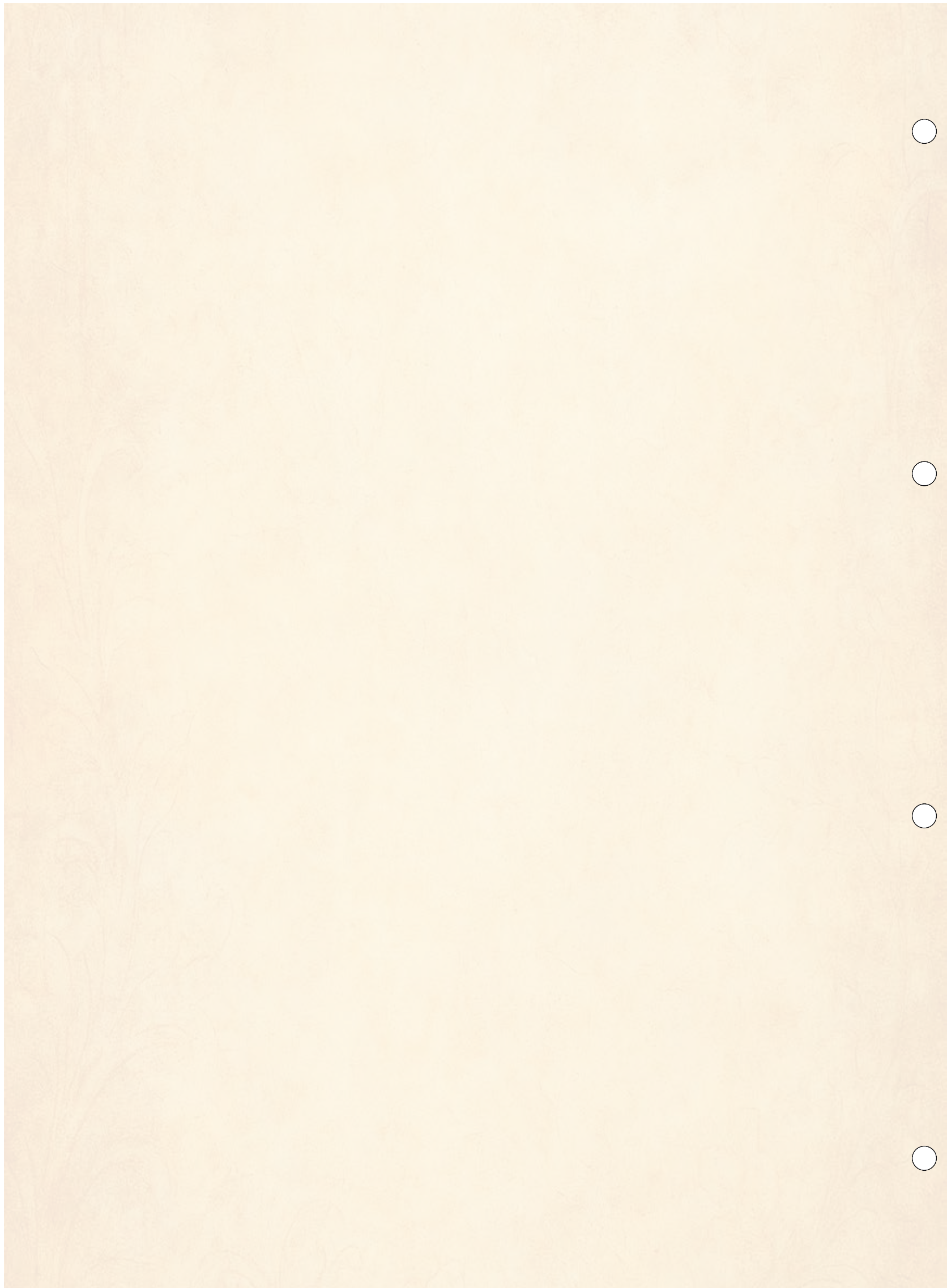
40,-

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

49,-

Pommes bistro

64,-





VINKART



BELLA VISTA

RESTAURANTS

MUSSERENDE

Prosecco Treviso Extra Dry

119,-/639,-

Italia, Prosecco - Fruktig, myk og saftig med middels fylde, ferskt preg pære og eple.

Italy, Prosecco - Fruity, soft and juicy with medium body, featuring fresh notes of apple and pear.

Dumnacus Cremant De Loire

690,-

Frankrike, Cremant de Loire - Middels fyldig, fruktig preg av sitrus og epler, innslag av kjeks og krydret bakst.

France, Cremant de Loire – Medium-bodied with fresh fruit notes of citrus and apple, complemented by hints of biscuit and spiced pastry.

Laherte Ultradition Extra Brut

1590,-

Frankrike, Champagne - Tørr, balansert syre, god fylde og lengde.

France, Champagne – Dry, with well-balanced acidity, good body, and a long finish.

HVITVIN

Terre Passeri Bianco

119,-/559,-

Italia - Ren og lett fruktig, med hint av gylne epler.

Italy– Clean and lightly fruity, with hints of Golden apple.

Weil skyblue Riesling Trocken

699,-

Tyskland - Fruktig, preg av sitrus, eple og litt krydder, hint av mineraler.

Germany - Fruity, with notes of citrus, apple, and subtle spice, complemented by hints of minerality.

Louis Moreau Chablis

899,-

Frankrike, Burgund - Fruktig og elegant med fin druekarakter.

France, Burgundy – Fruity and elegant with distinct grape character.

RØDVIN

Terre Passeri Rosso

124,-/569,-

Veneto, Italia - Fruktig, med hint av solbær.

Veneto, Italia - Fruity, with hints of black currant.

Barbera d' alba Alberto Burzi

769,-

Piemonte, Italia - God fylde, struktur og avslutning.

Piemonte, Italy - Good body, structure, and finish.

Schiavenzo Langhe Nebbiolo

899,-

Piemonte, Italia - Strukturert, konsentrert av røde bær, mineralsk avslutning.

Piemonte, Italy - Structured and concentrated with red berry notes and a mineral finish.

Barolo Canti Estate

999,-

Piemont, Italia - Tørr, fylldig og kraftig, med en fast men fløyelsmyk struktur. Harmonisk, med et svakt preg av lakris. Granatrød med oransje skjær.

Piemonte, Italy - Dry, full, strong, severe but velvety. Harmonious with a slight taste of liquorice. Garnet red with orange reflexes.

ROSEVIN

Loire Rose 360

119,-/559,-

Frankrike, Loire – Saftige bær- og blomsteraromaer, med en frisk smak av jordbær, vannmelon og et hint av mineralitet.

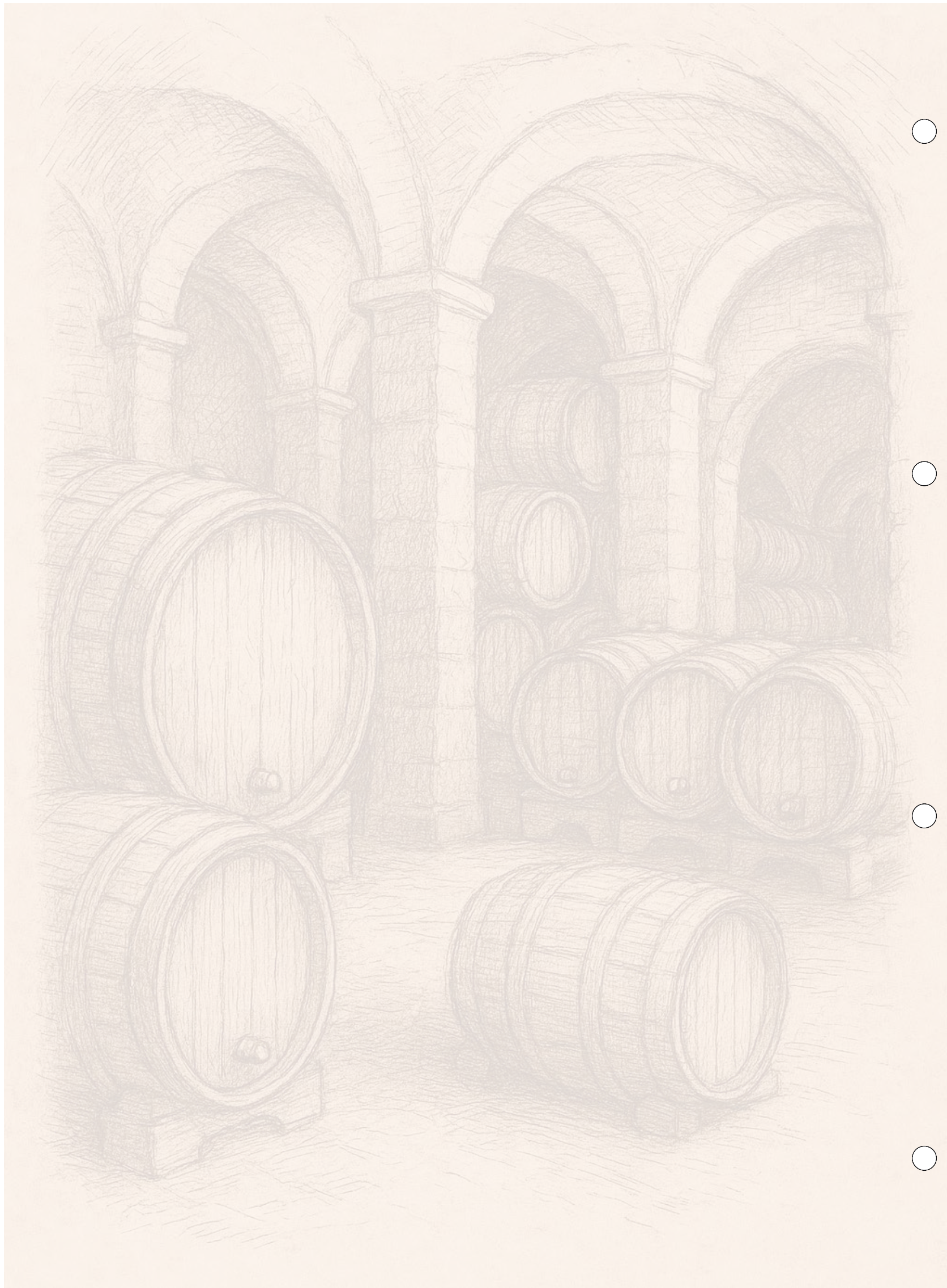
Frankrike, Loire – Juiced berry and floral notes, and a vibrant palate with strawberry, watermelon, and a touch of minerality.

Capitoli Chiacetto Rose

629,-

Italia, Veneto - Rosé, frisk og bærpreget.

Italy, Veneto - Rose, fresh and berry-driven.



DRIKKE MENY



RESTAURANTS

ØL OG CIDER

Mariestad Export 0,5	109,- (B)
Norrlands Guld 0,5	104,- (B)
Norrlands Ljus Export 0,33	99,- (H)
A ship full of IPA 0,33	119,- (B)
Wisby Weisse 0,5	159,- (H)
Briska Pærecider 0,33	114,-
Mariestad Export ALKOHOLFRI	69,- (B)

APERITIVO

Rossini Spritz	149,-
<i>Prosecco, Jordbærpure</i>	
Aperol Spritz	149,-
<i>Aperol, prosecco, soda - SF</i>	
Limoncello Spritz	149,-
<i>Limoncello, prosecco, soda</i>	

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,-
Mariestad Export ALKOHOLFRI	69,- (B)

ALKOHOLFRITT FRA ASKIM FRUKT OG BÆRPRESSERI

Askim eplemost 0,33	74,-
Askim bringebærsaft 0,33	74,-
Askim sprudlende eple og bringebær 0,33	74,-
Askim eplemost med fruktkjøtt 0,33	74,-
Askim cider med smak av fersken 0,33	74,-
Askim cider med smak av pære 0,75	109,-
Askim musserende, eple og kirsebær 0,75	209,-

COCKTAILS

Old Fashioned Bourbon, sukker, Angostura Bitters	149,-
Amaretto Sour Amaretto, sitron, sukker, eggehvite (E)	149,-
Whiskey Sour Bourbon, sitron, sukker, Angostura bitters, eggehvite (E)	159,-
Moscow Mule Vodka, lime, ingefærøl	159,-
Klassisk GT Bottega Bancur Gin, tonic, sitron	149,-
Cucumber GT Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper	169,-



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

