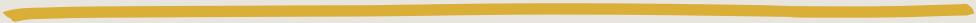




R U G A N T I N O
trattoria





Rugantino er en maske fra den romerske teaterscenen. Denne masken personifiserer en typisk romer, «er bullo de Trastevere»; kjapp i replikken og «cor cortello», altså god med kniven. En arrogant ung mann, men god på bunnen. Rugantino kan karakteriseres med ordet «ruganza», som betyr arrogance.

STUZZICHINI



OLIVE MARINATE _____ 80,-	TARALLI _____ 70,-
Marinerte italienske oliven	Håndlaget med olivenolje (Hvetegluten)
MANDORLE SALATE _____ 75,-	
Salte ristede mandler (nøtter)	

ANTIPASTI



TRIS DI BRUSCHETTE _____ 195,-	
Trio av bruschetta med cherrytomater, artisjokkrem og svart olivenkrem (hvetegluten)	
MISTO ITALIANO _____ 380,-	
Blandet italiensk spekemat, ost, marinerte oliven og artisjokker. Servert med brød (melk, hvetegluten, egg)	
CAPRESE DI BUFALA _____ 195,-	
Bøffelmozzarella, cherrytomater og basilikum. Servert med brød (melk, hvetegluten)	
PARMA E BURRATA _____ 235,-	
Parmaskinke og burrata. Servert med brød (melk, hvetegluten)	
INSALATA DI POLPO _____ 215,-	
Octopus salat. Servert med brød (hvetegluten, skaldyr, selleri)	
CARAPACCIO DI BRESAOLA _____ 245,-	
Bresola (Spekemat fra Storfe) ruccola, og parmesan. Servert med brød (melk, hvetegluten, egg)	



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA _____ **220,-**

Hjemmelaget pasta med tomatsaus, guanciale og pecorino
(melk, hvetegluten, egg)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA _____ **225,-**

Hjemmelaget pasta med egg, guanciale og pecorino
(melk, hvetegluten, egg)

SPAGHETTI ALLA GRICIA _____ **215,-**

Hjemmelaget pasta med guanciale, pecorino og sort pepper
(melk, hvetegluten, egg)

SPAGHETTI CACIO E PEPE _____ **215,-**

Hjemmelaget pasta med pecorino og sort pepper
(melk, hvetegluten, egg)

PACCHERI ALLA PUTTANESCA _____ **210,-**

Paccheri med tomatsaus, oliven, kapers, chili og persille
(hvetegluten)

PAPPARDELLE CON SUGO DI SALSICCIE _____ **230,-**

E SPUNTATURE DI MAIALE

Hjemmelaget pasta med tomatsaus, italiensk pølse av svinekjøtt på beinet og
parmesan
(melk, hvetegluten, egg)

PRIMI



PACCHERI TONNO E MELANZANE

310,-

Paccheri med tomatsaus, aubergine, tunfisk (Tonno Pinna Gialla), stracciatella ost og pinnekjerne

(hvetegluten, fisk, melk, nøtter)

PAPPADELLE PORCINI E TARTUFO

250,-

Hjemmelaget pasta med steinsopp og trøffel

(melk, hvetegluten, egg)

ROTOLO DI TERRA

230,-

Hjemmelaget fylt pasta med ricotta og spinat, servert med tomatsaus, stracciatella ost og basilikum

(melk, hvetegluten, egg)

ROTOLO DI MARE

260,-

Hjemmelaget fylt pasta med ricotta, skampi, mynte, zucchini og sitron

(melk, hvetegluten, egg, skalldyr)

BIGOLI PESTO GAMBERI E STRACCIATELLA

260,-

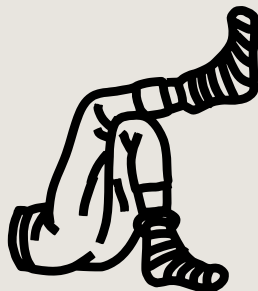
Hjemmelaget pasta med pesto, scampi og stracciatella ost

(melk, hvetegluten, egg, skalldyr, pinjekjerner)

For barna har vi små pasta ettereget valg 150,-

Alle våre pasta kan lages glutenfri + 30,-

Glutenfri brød + 20,-



SECONDI



BISTECCA CA 300g _____ 420,-

Grillet entrecôte servert med rucola, parmesan, cherrytomater, stekte poteter og brød

(hvetegluten, melk)

GRIGLIATA MISTA _____ 380,-

Et utvalg grillet kjøtt servert med grillet grønnsaker og brød

(hvetegluten)

POLPO ALLA GRIGLIA CA 300g _____ 360,-

Grillet octopus servert med puré av grønnsaker og brød

(skalldyr, hvetegluten, selleri)

TONNO ALLA GRIGLIA CA 200g _____ 330,-

Grillet Tunfisk (Tonno Pinna Gialla), servert med grillet grønnsaker og brød

(hvetegluten, egg)

AGNELLO ALLA GRIGLIA CA 250g _____ 370,-

Grillet lammekoteletter servert med stekte poteter og brød

(hvetegluten)

CONTORNI SMÅ RETTER



INSALATA MISTA _____ 70,-

Blandet salat og brød

(hvetegluten)

VERDURDE DI STAGIONE GRIGLIATE _____ 90,-

Sesongens grillet grønnsaker og brød

(hvetegluten)

PATATE AL FORNO _____ 80,-

Stekte poteter

INSALATONE



INSALATA FRESCA _____ **180,-**

Vegetariansk salat blandet med sesongens grønnsaker, dressing di Agrumi og brød
(hvetegluten, nøtter)

INSALATA DI POLLO _____ **230,-**

Kylling blandet med sesongens grønnsaker, parmesan, dressing di Agrumi og brød
(hvetegluten)

INSALATA DI TONNO _____ **290,-**

Marinert tunfisk(Tonno Pinna Gialla) blandet med sesongens grønnsaker, burrata, dressing di Agrumi og brød
(hvetegluten, nøtter, fisk)

DOLCI

42 . 2505° N , 13.1502° E



PANNA COTTA _____ **125,-**

Italiensk fløtepudding med saus av rød frukt
(melk, fisk)

TIRAMISU _____ **135,-**

Savoiardikjeks med espresso, mascarponekrem og kakaodryss
(hvetegluten, egg, melk)

GELATI E SORBETTI _____ **130,-**

3 smaker iskrem

(velg mellom vanilje, sjokolade og jordbær)

(melk, egg)

rugantino.no
@rugantinooslo
