



Antipasti

BRUSCHETTA POMODORI	Stekt focaccia, tomater marinert med hvitløk og basilikum	*H	175,-
BURRATA FRESCA	Beeftomat, mozzarella di bufala, rødløk, basilikum	*H, M	239,-
GAMBERETTI A VIVINDO	Stekt scampi i panne, hvitløk, chili, persille, smør, ingefær servert med focaccia	*H, SK	279,-
CARPACCIO DI MANZO	tynne skiver av rå okse indrefilet servert med trøffelmajones, kapers, Parmigiano Reggiano flak, ristet pinjekjerne, ruccola	*H, E, M, P	289,-
ARANCINI	Risotto, 'nduja, mozzarella fior di latte, chilimajones, Parmigiano Reggiano	*H, M	199,-
TAGLIERE MISTO	Utvalg av våre oster og spekemat servert med oliven, peanøtter, syltetøy, aioli	*H, M, SU, P, E	339,-

Insalata

INSALATA CAPRESE	Beeftomat, mozzarella di bufala, rødløk, basilikum, ruccola	*H, M	239,-
INSALATA ANGURIA	Vannmelon, agurk, fetta, chili, valnøtter, honing, mynte, ruccola	*H, M	229,-
INSALATA CAESAR	Sprø kylling, romanosalat, cherrytomater, parmesan, bacon, krutonger, dressing	*H, M, F	279,-

Hos Vivendo lager vi pizza og pasta slik de gjøres i Sør-Italia: med tid, lidenskap og ekte råvarer.

Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	Pasta med olivenolje, hvitløk og chili	*H, E, M	229,-
RIGATONI ALLE BOLOGNESE	Pasta med Ragu saus, storfekjøtt, Parmigiano Reggiano	*H, E, M, SU, SE	269,-
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Pasta med guanciale, egg, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano	*H, E, M	269,-
TAGLIATELLE PORCINI	Pasta med entrecôte, steinsopp, sjampinjong, hvit saus, Parmigiano Reggiano	*H, E, M	309,-
• KAN SERVERES UTEN ENTRECÔTE			239,-
GNOCCHI AL PESTO GENOVESE	Potetgnocchi med pesto, sauterte sopp, soltørkede cherrytomater og Parmigiano Reggiano	*H, E, M, SU, P	289,-
LASAGNA	Bakt pasta med Ragu saus, storfekjøtt, Parmigiano Reggiano, mozzarella, béchamelsaus	*H, E, M, SU, SE	289,-
PARMIGIANA DI MELANZANE	Bakt aubergine, tomatsaus, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basilikum	*H, E, M, SU, SE	259,-
RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI	Fersk ravioli fylt med ricotta og spinat, servert med hvitsaus og Parmigiano Reggiano	*H, E, M	269,-
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE	Pasta med tomatsaus, scampi, blåskjell, blekksprut, kamskjell, hvitløk, chili, basilikum	*H, E, SU, BL, SK	349,-
FUSILLI LUNGI ALLA PUTTANESCA	Pasta med tomatsaus, oliven, kapers, laks, ansjos, chili, hvitløk, persille	*H, E, M, SU, F	289,-
LINGUINE ALLA NAPOLETANA	Pasta med tomatsaus, gratinert sprø kylling og Parmigiano Reggiano	*H, E, M, SU	299,-
RAVIOLO CON GAMBERI	Fylt raviolo med scampi, servert med hvitsaus	*H, E, M, SK	309,-
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Potetgnocchi bakt i tomatsaus med mozzarella, parmesan og basilikum	*H, E, M, SU	279,-
PASTA KAN LAGES GLUTENFRI			+10,-



PREMIUM INGREDIENSER

Tomat San Marzano D.O.P

Mozzarella fior di latte

Olivenolje Extra Virgin

Pomodori secchi
Soltørkede tomater er en tradisjonell spesialitet fra regionen Puglia i Italia

Autentisk napolitansk Caputo-mel for luftig skorpe og ekte italiensk smak.

Risotto

RISOTTO ALLA MILANESE	Kremet risotto med safran, Parmigiano Reggiano og smør, servert med steinsopp, champignon og asparges	*M	259,-
KAN SERVERES MED:			
• ENTRECÔTE			439,-
• GRATINERT SPRØ KYLLING			379,-
• LAKS			369,-
• SJØMAT	scampi, blåskjell, blekksprut og kamskjell	*SK, BL	409,-

Vegetar
 Oven-baked product
 Innhold chili

M- MELK OG LAKTOSE
S- SOYA
SN- SENNEP
SF- SESAMFRØ

SE - SELLERI
E- EGG
P- PEANØTTER
F- FISK

SU- SULFITTER
L- LUPIN
SK- SKALLDYR
BL- BLØTDYR

N- NØTTER
H- HVETEGLTEN





Pizza

MARGHERITA

Pizza med tomat saus, mozzarella, fersk basilikum og olivenolje *H, M, SU

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pizza med tomat saus, mozzarella, skinke og sopp *H, M, SU

PROSCIUTTO DI PARMA

Pizza med tomat saus, mozzarella toppet med prosciutto di Parma, secchi tomat, rucola og parmesan flakes *H, M, SU

QUATTRO FORMAGGI

Pizza med mozzarella, provola, gorgonzola og parmesan *H, M

MORTADELLA ROMAGNOLA

Pizza med tomat saus, mortadella, mozzarella, burrata, pesto, secchi tomater, pistasj og basilikum *H, M, SU, P

DIAVOLA

Pizza med tomat saus, mozzarella, spicy salami, 'nduja og parmesan *H, M, SU

SALSICCIA

Pizza med tomat saus, mozzarella, provola, italiensk pølse og rødløk *H, M, SU

FRUTTI DI MARE

Pizza med tomat saus, mozzarella og sjømat *H, M, SU, SK, BL

PORCHETTA

Pizza med tomat saus, mozzarella, porchetta provola toppet med ovnsbakte poteter og parmesan *H, M, SU

CON TAGLIATA DI MANZO

Pizza med tomat saus, mozzarella, entrecôte, oliven, sopp og paprika *H, M, SU

SALMONE

Pizza med mozzarella, røkt laks, ricottakrem, rødløk, rucola og sitron *H, M, F

AL POLLO

Pizza med tomat saus, mozzarella, marinert kylling, bacon, sopp, mais og paprika *H, M, SU

NERANO

Pizza med tomat saus, mozzarella, aubergine, squash, secchi tomat og paprika *H, M, SU

PANCETTA E FICHI

Pizza med Mozzarella, provola, bacon, fikenmarmelade, burrata, rucola og parmesan *H, M

ALL PIZZA KAN LAGES GLUTENFRI

189,-

219,-

279,-

249,-

289,-

239,-

239,-

279,-

279,-

299,-

269,-

239,-

229,-

239,-

+10,-

FRESH PIZZA

Lang hevetid, maksimal smak

Lett deig, lang hevetid og høy varme i steinovn. Resultatet er en perfekt bakt pizza – hver gang.



BAKT I OVNEN JOY 130

Steinovn utviklet for høy varme og jevn steking.



HØY TEMPERATUR

Opptil 500 °C for en sprø skorpe og perfekt resultat.



LANG HEVETID

Gir en lett, luftig og smakfull pizzadeig.



GUSTO NOBILI

TRADISJON FRA ITALIA. LAGET MED KJÆRLIGHET.

Stuzzichini

FOCACCIA

Surdeigsfocaccia servert med aioli og pesto *H,M

69,-

OLIVE MARINATE

Marinerte Kalamata- og Castelvetrano-oliven med sitrus og urter *SU

65,-

Bambini

For barn opptil 12 år

PASTA BOLOGNESE

Pasta med kjøtt saus *H,M, E, SU, SE

129,-

MINI LASAGNA

Bakt pasta med Ragu saus *H,M, E, SU, SE

135,-

PASTA ALLA NAPOLETANA

Pasta med tomat saus, gratinert sprø kylling *H,M, E, SU

135,-

MINI MARGHERITA

Pizza med tomat saus og mozzarella *H,M, SU

119,-

MINI PROSCIUTTO

Pizza med tomat saus, mozzarella, skinke og mais *H,M, SU

129,-

MINI GELATO

to kuler is (vanilje og sjokolade) *H,M, E

89,-

Dolci

TIRAMISÙ

Klassisk italiensk dessert med mascarpone og kaffe *H,M, E

149,-

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Serveres med bærsaus, honning, crumble og frisk mynte *H,M, E, N

145,-

PIATTO DI FORMAGGI

Utvalg av oster servert med kjeks og marmelade *H,M, N

189,-

GELATO

Italiensk iskrem, velg en kule (spør etter dagens smaker) *H,M,E,N

69,-

Caffè & Tè

KAFFE

inkludert en påfyll

45,-

ESPRESSO – 30ML

42,-

DBL. ESPRESSO – 60ML

52,-

AMERICANO

48,-

CAPPUCCINO

en del espresso, blandet med to deler steamet melk *M

56,-

CAPPUCCINO CON PANNA

espresso med pisket krem *M

59,-

LATTE MACCHIATO

espresso, melk, steamet melk *M

62,-

CARAMELLO LATTE

espresso, melk, steamet melk, karamell topping *M

68,-

CAFFÈ FREDDO

espresso, melk, sukkersirup *M

64,-

TE

46,-

VARM SJOKOLADE

58,-

Limonate - 250ml

LIMONATA CLASSICA

Sitronsaft, sukkersirup og vann uten kullsyre

69,-

LIMONATA ALLA FRUTTA

Velg smak: jordbær / vannmelon / mango

75,-

MOJITO LIMONATA

Sitronsaft, sukkersirup, mynte og vann uten kullsyre

79,-

LIMONATA ONE

Sitronsaft, sukkersirup, hyllebærsirup, mineralvann og mynte

82,-

Frappè e Specialità di Caffè

FRAPPÈ

nescafé, melk, pisket krem *M

Velg smak: sjokolade / karamell / vanilje

79,-

CAFFÈ BAILEYS

Bailey's, espresso, pisket krem *M

128,-

IRISH COFFEE

irisk whisky, espresso, brunt sukker, pisket krem *M

138,-

AFFOGATO

Espresso servert med vaniljeis *M,E

72,-



Vegetar



Oven-baked product



Innhold chili

M- MELK OG LAKTOSE

S- SOYA

SN- SENNEP

SF- SESAMFRØ

SE - SELLERI

E- EGG

P- PEANØTTER

F- FISK

SU- SULFITTER

L- LUPIN

SK- SKALLDYR

BL- BLØTDYR

N- NØTTER

H- HVETEGLUTEN

