



# Nye La Piazza

ristorante ~ pizzeria



## **Velkommen**

På vegne av vertskapet, ønsker vi deg velkommen til Nye La Piazza.

Vårt mål er å servere deg god tradisjonell italiensk mat  
og vi tilbyr deg utvalg av pizza, pasta, kjøtt og fiskeretter.

Vi håper at besøket blir en fornøyelse!

Hilsen oss alle fra Nye La Piazza!

## **Welcome**

On behalf of the management we welcome you to Nye La Piazza.

Our objectives are to serve you traditional Italian food.  
We offer you a varied selection of pizza, pasta, fish and meat dishes.

We hope you enjoy your visit!

Regards, all of us at Nye La Piazza!





## vini rossi / rødvin / red wine

---

	1/4	1/2	1/1
<b>70. Canaletto Montepulciano d`Abruzzo</b>	<b>95,-</b>	<b>190,-</b>	<b>380,-</b>
Dyp plommerød farge, duft av ung frukt med flott krydderpreg og kirsebærtoner. Ettersmaken er lang, myk og harmonisk med god fasthet. <i>Deep plum red, hint of young fruit with great sense of spice and cherry tones. After taste is long, soft and harmonical with good firmness.</i>			
<b>71. La Dolce Vita</b>	<b>95,-</b>	<b>190,-</b>	<b>380,-</b>
La Dolce Vita er en fruktig og bløt vin laget etter moderne prinsipper. Smaken er av kirsebær, tørket frukt og krydder i en stil som er lett å like. En typeriktig vin fra Puglia. <i>La Dolce Vita is a fruity and soft wine made after modern principles. The taste is of cherry, dry fruit and spices in a way which is easy to like. A typical wine from Puglia.</i>			
<b>72. Allegrini Valpolicella Classico</b>			<b>480,-</b>
En vin full av italiensk sjarm, rik kirsebærfrukt med snev av rips, bringebær og fiol. Saftig og syrefrisk med lang og leskende ettersmak. <i>A wine full of Italian charm. A rich cherry fruit with a hint of red current, raspberry and viola. Juicy and acidic with a long avenchiny after taste.</i>			
<b>73. Giuseppe Cortese Dolcetto d`Alba Trifolera</b>			<b>480,-</b>
Dolcetto d'Alba Trifolera komer fra vinmarken med samme navn, og representerer sitt område på en særs god måte. Her komme druens frukt tydelig frem, sammen med vinmarkens typiske balsamiske urtepreg. <i>Dolcetto d'Alba Trifolera comes from the vineyard with the same name and represents its area in an especially good way. The fruity grapes characteristic is obvious along with the vineyards hint of balsamic spice.</i>			
<b>74. Brusco dei Barbi</b>			<b>510,-</b>
Vinen har klar rubinrød farge. Duften er åpen og rik med fint kirsebærpreg. Smaken er intens, varm og bløt med fint tanninpreg. <i>This wine has a clear ruby red color. The scent is open and rich with a fine sense of cherry. The taste is intense warm and soft with a lovely hint of tannin and raisins. Great with strong meat and cheese dishes.</i>			





1/4    1/2    1/1

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 75. | <b><i>Campagnola Amarone della Valpolicella Consorzio</i></b><br>En meget flott moden vin med innslag av bitter mandel og fruktkjerner. Smaken er delikat, varm og fyldig med fint tanninpreg og innslag av rosiner. Flott til kraftige kjøttretter og smaksrike oster.<br><i>A very good modern wine with a hint of bitter almond and fruit cores. Taste is delicate, warm and round with a nice hint of tan and raisins.</i> | 560,- |
| 76. | <b><i>Villa Cafaggio Chianti Classico</i></b><br>Vinen har god fylde, smaken er utsøkt fruktig og velbalansert med fin syrestruktur og bløte tanniner. Passer bra til retter av oksekjøtt.<br><i>The wine has a good body; the taste is exquisitely fruity and well balanced with fine acidic structure and soft tannins. Goes well with dishes of ox.</i>   | 510,- |
| 77. | <b><i>Barolo Bussia Sottana Riserva- Fenocchio</i></b><br>En meget bra vin fra kjent vinmark, fremstilt på gammelt vis. Kraftig og fyldig med fruktig smak.<br><i>A very fine wine from a known vineyard. Produced the old fashioned way. Rich and full of fruity taste.</i>   | 690,- |





## **vini bianchi / hvitvin / white wine**

---

	<b>1/4</b>	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>80. Canaletto Chardonnay Verdeca</b> Husets tørre hvitvin. Klar gyllengul farge. En intens, rik og aromatisk vin, med toner av tropiske frukter. <i>House dry white wine. Clear golden yellow color. An intense, rich and aromatic wine with hints of tropical fruit.</i>	<b>95,-</b>	<b>190,-</b>	<b>380,-</b>
<b>81. Giribaldi Chardonnay delle Langhe</b> Velduftende med blomsteraroma og et hint av ananas, vanilje og salvie. Smaken er særpreget, delikat og myk. <i>A delicate wine with scent of flowers and a hint of pineapple, vanilla and sage.</i>	<b>95,-</b>	<b>190,-</b>	<b>380,-</b>
<b>82. Allegrini Soave</b> Soave betyr blid/mild, og vintypen karrakteriseres av en ren fruktig aroma og en rund og delikat smak. Anvendelig til lette fisk- eller skaldyrretter, pasta, salater, samt lyst kjøtt. <i>Soave means happy/mild and the wine is characterized by a pure fruity aroma and a round delicate taste. Good for light fish/shellfish dishes, pasta, salads and white meat.</i>			<b>420,-</b>
<b>83. Frascati Superiore</b> Ung frisk duft av epler, mineraler, krydder samt noe fedme. Fruktig anslag, fin men likevel ganske bløt syre, god lengde. <i>Young fresh scent of apples, minerals, spices and some obesity. Fruity estimates, nice but still quite soft acidity and good length.</i>			<b>420,-</b>
<b>84. Gagliardo Fallegro</b> En delikat vin i lett perlende stil, laget på Favorita-druen. Duft av acacia-blomst. Elegant som apéritif. <i>A delicate wine in an easy pearly style. Made with the favorita-grape. Scent of acacia flower. Elegant as apéritif.</i>			<b>420,-</b>





## **vini rosati / rosé vin / rosé wine**

---

	<b>1/4</b>	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>90. Canaletto Rose</b>			
En frisk rose med sommerlig smak og intens bouquet av jordbær og bringebær. <i>Fresh Rose with a taste of summer and an intense bouquet of strawberry and raspberry.</i>			<b>430,-</b>

## **vini spumanti / musserende / sparkling**

---

	<b>1/4</b>	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>91. Pommery Brut Royal Champagne</b>			
Duft og smak av røde bær og streif av sitrus. Rund, rik og delikat champagne med god fylde og elegant tørrhet i avslutning. <i>Scent and taste of red berries and hint of citrus. Round, rich and delicate champagne with good body and elegant dryness in the after taste.</i>			<b>650,-</b>
<b>92. Pimpante</b>			
Vin fra Moscato-druen. Lett og boblende og søtlig med toner av tropiske frukter. <i>Made of the Moscato grape. Easy and sweet taste with a hint of tropical fruits.</i>			<b>380,-</b>

## **senza alcol / alkoholfri / alcohol free**

---

	<b>1/4</b>	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>93. Rotlack, Carl Jung</b>			
Rød <i>Red</i>			<b>125,-</b>
<b>94. Weisslack, Carl Jung</b>			
Hvit halvtørr <i>White medium</i>			<b>125,-</b>





## altre bevande / annen drikke / other drinks

---



Vi serverer all brus og flaskeøl fra iskalde glassflasker  
*We serve all soda and bottled beer from ice cold glass bottles*

### Kaffe & Te / Coffee & Tea

---

100.	Kaffe / <i>Coffee</i>	25,-
101.	Te / <i>Tea</i>	24,-
102.	Espresso	30,-
103.	Dobbel Espresso	35,-
104.	Cappuchino	42,-
105.	Café au Lait	42,-

### Brus / Soda

---

110.	Coca Cola	39,-
111.	Coca Cola Light	39,-
112.	Coca Cola Zero	39,-
113.	Fanta	39,-
114.	Solo	39,-
115.	Sprite	39,-
116.	Eplemost / <i>Apple Cider</i>	39,-
117.	Appelsinjuice / <i>Orange juice</i>	39,-
118.	Farris / <i>Sparkling Water</i>	39,-

### Øl / Beer

---

120.	Carlsberg (0,4 dl)	64,-
121.	Corona	72,-
122.	Erdinger Weissbier	85,-
123.	Munkholm (0%)	42,-

### Hetvin

---

130.	Martini Rosso	69,-
131.	Martini Bianco	69,-

### Whiskey

---

140.	Ballantines, 6 years	105,-
141.	The Macallan, 12 years	120,-

### Cognac & Armagnac

---

150.	Bache Gabrielsen	90,-
152.	Calvados, Pere Magliore	95,-
153.	Bache Gabrielsen XO	120,-
154.	Braastad XO	120,-
155.	Remy Martin VSOP	120,-

### Likør / Liqueur

---

160.	Bols Advocaat	80,-
161.	Drambui	85,-
162.	Sambuca	85,-
163.	Amaretto	85,-
164.	Baileys	85,-
165.	Cointreau	90,-
166.	Frangelico	90,-
167.	Kahlua	90,-
168.	Tia Maria	90,-

### Annet Brennevin / Other

---

170.	Grappa	85,-
171.	Jägermeister	85,-
172.	Campari Bitter	85,-
173.	Fernet Branca	85,-
174.	Vodka og Appelsin	110,-
175.	Gin og Tonic	110,-
176.	Bacardi og Cola	110,-





## **specialità / spesialiteter / specialties**

---

- |             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| <b>180.</b> | <b><i>Caffè Special Nye La Piazza</i></b><br>Espresso med eggelikør og krem<br><i>Espresso with egg liqueur and cream</i> | <b>85,-</b>  |
| <b>181.</b> | <b><i>Caffè Crema</i></b><br>Kaffe med Amaretto og krem<br><i>Coffee with Amaretto and cream</i>                          | <b>99,-</b>  |
| <b>182.</b> | <b><i>Caffè Calypso</i></b><br>Kaffe med Tia Maria og krem<br><i>Coffee with Tia Maria and cream</i>                      | <b>99,-</b>  |
| <b>183.</b> | <b><i>Galliano Hot Shot</i></b><br>Galliano, kaffe og krem<br><i>Galliano, coffee and cream</i>                           | <b>99,-</b>  |
| <b>184.</b> | <b><i>Irish Coffee</i></b><br>Kaffe med whisky og krem<br><i>Coffee with whiskey and cream</i>                            | <b>110,-</b> |

