



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!



På Nye La Piazza har barn fritt valg fra pizza og pastameny til kr. 75,-

Og fra kjøtt- og fiske meny (brus er inkludert) til kr. 135,-

Kids have free choice from the pizza and pasta menu for 75,- NOK

From the meat and fish menu for 135,- NOK (beverages are included)





antipasti / forrett / starter

1. **Pana all'Aglio** 90,-
Sprø og saftige hvitløksbrød toppet med ost
Crisp and juicy garlic bread topped with cheese
2. **Bruschetta** 99,-
Sprø og saftige brød med, ost, tomat, løk, hvitløk og pesto
Fresh baked bread with cheese, tomatoes, onion, garlic & pesto
3. **Minestrone** 90,-
Tradisjonell italiensk grønnsakssuppe
Traditional italian vegetable soup
4. **Carpaccio** 129,-
Rå marinert indrefilet av okse med ruccolasalat og parmesanost
Raw marinated beef with rocket salad and parmesan cheese
5. **Insalata Tricolore** 119,-
Tomat, løk, oliven, mozzarellaost og grønn salat
Tomato, onions, olives, mozzarella cheese and green lettuce
6. **Insalata Pasta Pollo** 129,-
Penne med ruccola, kylling, tomat og pinjekjerner
Penne with rocket salad, chicken, tomato and pine seed
7. **Coquille St. Jacques** 129,-
Blåskjell, kamskjell og reker gratinert med ost
Blue mussels, bay scallops and shrimps gratinated with cheese





primi piatti / pasta



Husk å bestille vårt saftige hvitløksbrød til pastaen
Why not try our famous garlic bread as a side dish?

- | | | |
|-----|--|-------|
| 10. | Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti med kjøttsaus
<i>Spaghetti with meat sauce</i> | 145,- |
| 11. | Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti med bacon, svart pepper og eggeplomme i fløtesaus
<i>Spaghetti with bacon, black pepper and yoke of an egg in cream sauce</i> | 159,- |
| 12. | Spaghetti Pesto con Pollo
Spaghetti med kylling i pestosaus
<i>Spaghetti with chicken in pesto sauce</i> | 169,- |
| 13. | Spaghetti all'Olio
Spaghetti med basilikum, reker, chili og hvitløk
<i>Spaghetti with basil, shrimps, chili and garlic</i> | 159,- |
| 14. | Penne Carni Bouvine Gratinado
Penne med biff, paprika og chili i fløtesaus, gratinert i stenovn
<i>Penne with beef, bell pepper and chili in cream sauce gratinated in our stone oven</i> | 159,- |
| 15. | Penne all'Arrabiata
Penne med bacon, chili og kajennepepper i "sint" tomatsaus
<i>Penne with bacon, chili and cayenne pepper in an tomato sauce</i> | 159,- |
| 16. | Tagliatelle Toscana
Penne med bacon, kylling, gulrot og stangselleri i fløtesaus
<i>Penne with bacon, chicken, carrot and stick celery in cream sauce</i> | 159,- |





- 17. Tagliatelle ai Frutti de Mare** **165,-**
Tagliatelle med skalldyr og chili i en sterk tomat- og pestosaus
Tagliatelle with seafood and chili in a strong tomato- and pesto sauce
- 18. Tortellini alla Pana** **159,-**
Ostefylte pastaringer med bacon og sjampinjong i fløtesaus
Cheese filled pasta rings with bacon and mushrooms in cream sauce
- 19. Canneloni della Casa** **159,-**
Pastarull fylt med krydret kjøtt toppet med fløte og tomat saus og gratinert i stenovn
Pasta rolls filled with spicy meat, topped with cream and tomato sauce, gratinated in our stone oven
- 20. Lasagne al Forno** **159,-**
Husets spesialitet
Specialty of the house
- 21. Fettuchine Vegetariana** **159,-**
Fettuchine med asparges, gulrot, squash, paprika, stangselleri, løk og oliven i tomat saus
Fettuchine with asparagus, carrot, squash, bell pepper, stick celery and onion in tomato sauce
- 22. Pasta Tricolore** **189,-**
Tre valgfrie retter fra menyen over (untatt nr. 19 & 20).
Minimum to personer. Spør kelneren.
*Three optional dishes from the pasta menu (excluding no. 19 & 20).
Minimum two persons. Ask the waiter for details.*



Ekstra på siden: mer ferskt brød (10,-), parmesan (25,-)
Extra on the side: more fresh bread (10,-), parmesan (25,-)





pizza



Alle pizzaer blir servert vår hjemmelagde tomatsaus og gode osteblanding
All pizzas is served with our home made tomato sauce and cheese mix

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 30. | Margherita
Tomatsaus og ost
<i>Tomato saus and cheese</i> | 145,- |
| 31. | Bella Napoli
Skinke
<i>Ham</i> | 145,- |
| 32. | Caprichosa
Skinke og fersk sjampinjong
<i>Ham and fresh mushrooms</i> | 149,- |
| 33. | Quattro Stagioni
Skinke, Fersk sjampinjong, muslinger, reker og oliven
<i>Ham, fresh mushrooms, mussels, shrimps and olives</i> | 155,- |
| 34. | Husets spesialitet
Biffkjøtt, reker, scampi og gorgonzolaost
<i>Beef, shrimps, scampi and gorgonzola cheese</i> | 165,- |
| 35. | Baggio
Tomat, paprika, løk, oliven, ruccola og bøffelmozzarella
<i>Tomato, bell pepper, onions, olives, rocket salad and buffalo mozzarella</i> | 155,- |





- 36. Vegetariana Maldini** **155,-**
Fersk sjampinjong, pesto, ruccola og parmesan
Fresh mushrooms, pesto, rocket salad and parmesan
- 37. Quattro Fogmaggi** **145,-**
4 forskjellige oster (cheddar, mozzarella, gorgonzola og parmesan)
4 different cheeses (cheddar, mozzarella, gorgonzola and parmesan)
- 38. Calzone** **155,-**
Innbakt pizza med tomatsaus, skinke og ost
Folded pizza with tomato sauce, ham and cheese
- 39. Marina** **179,-**
Scampi, blåskjell, kamskjell, reker og tunfisk
Scampi, mussels, scallops, shrimps and tuna fish
- 40. Emilios Pizza** **159,-**
Biffkjøtt og salami
Beef and salami
- 41. San Marino** **155,-**
Marinert kylling, purreløk, paprika og pinjekjerner
Marinated chicken, leek, bell pepper and pine seeds
- 42. Maldini** **179,-**
Parmaskinke, pesto, parmesanost og ruccola salat
Parma ham, pesto, parmesan cheese and rocket salad



Ekstra garnityr: grønt (10,-), kjøtt (20,-), skalldyr (25,-)
Extra garnish: vegetables (10,-), meat (20,-), seafood (25,-)





Alle kjøtt- og fiskeretter kan fås med ris, pomes frites, bakt, båtstekte- eller fløtegratinerte poteter

All meat and fish dishes are alternatively served with rice, French fries, baked, pan fried- or gratinated potatoes

carne / kjøtt / meat

- 50. Filetto di Manzo** **319,-**
Grillet indrefilet av okse servert med ferske grønnsaker, fløtegratinerte poteter og balsamicosaus
Grilled beef tenderloin served with fresh vegetables, gratinated potatoes and balsamic sauce
- 51. Filetto d'Agnello** **319,-**
Grillet lammefilet servert med ferske grønnsaker, fløtegratinerte poteter og rosmarinsaus
Grilled lamb tenderloin with fresh vegetables, gratinated potatoes and rosemary sauce
- 52. Pollo alla Cacciatore** **275,-**
Grillet kyllingfilet servert med ferske gulerøtter, stekte båtpoteter og paprikasaus
Grilled chicken filets with fresh carrots, pan fried potatoes and bell pepper sauce
- 53. Filetto Mignon alla Fiorentina** **319,-**
2. stk grillet indrefilet av okse servert med rødvin- og sjampinjongsaus
Beef medallion served with red wine and mushroom sauce

pesce / fisk / fish

- 55. Scampi alla Fiamma** **299,-**
Stekte scampi med smak av ingefær og sherry, servert med salat, båtstekte poteter og chili fløtesaus
Pan fried scampi with taste of ginger and sherry, served with salad, pan fried potatoes and a chili cream sauce
- 56. Baccala** **299,-**
Smørstekt kveite servert med salat, stekte båtpoteter og en skaldyr saus av sopp og hvitvin
Catfish pan fried in butter, served with salad, pan fried potatoes and an exciting sauce of anchovy, mushrooms and white wine





dolci / dessert

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 60. | <i>Tiramisù</i>
Italiensk kake med marcarponeost og Frangelico
<i>Italian cake with mascarpone cheese and Frangelico</i> | 110,- |
| 61. | <i>Fragoli di Cointreau</i>
Ferske jordbær flambert i cointreau servert med vaniljeis
<i>Fresh strawberries flamed in Cointreau, served with vanilla ice cream</i> | 110,- |
| 62. | <i>Panna Cotta</i>
Italiensk vaniljepudding med bringebærsaus
<i>Italian vanilla pudding with raspberry sauce</i> | 85,- |
| 63. | <i>Gelato alla Frutta</i>
Tre typer is servert med sesongens frukter
<i>Three types of ice served with fruits of the season</i> | 90,- |





vini rossi / rødvin / red wine

	1/4	1/2	1/1
70. Canaletto Montepulciano d`Abruzzo	95,-	190,-	380,-
<p>Dyp plommerød farge, duft av ung frukt med flott krydderpreg og kirsebærtoner. Ettersmaken er lang, myk og harmonisk med god fasthet.</p> <p><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></p>			
71. La Dolce Vita	95,-	190,-	380,-
<p>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.</p> <p><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></p>			
72. Allegrini Valpolicella Classico			480,-
<p>En vin full av italiensk sjarm, rik kirsebærfrukt med snev av rips, bringebær og fiol. Saftig og syrefrisk med lang og leskende ettersmak.</p> <p><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></p>			
73. Giuseppe Cortese Dolcetto d`Alba Trifolera			480,-
<p>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.</p> <p><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></p>			
74. Brusco dei Barbi			510,-
<p>Vinen har klar rubinrød farge. Duften er åpen og rik med fint kirsebærpreg. Smaken er intens, varm og bløt med fint tanninpreg.</p> <p><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></p>			





1/4 1/2 1/1

- | | | |
|-----|--|-------|
| 75. | <i>Campagnola Amarone della Valpolicella Consorzio</i>
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.
<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. | <i>Villa Cafaggio Chianti Classico</i>
Vinen har god fylde, smaken er utsøkt fruktig og velbalansert med fin syrestruktur og bløte tanniner. Passer bra til retter av oksekjøtt.
<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. | <i>Barolo Bussia Sottana Riserva- Fenocchio</i>
En meget bra vin fra kjent vinmark, fremstilt på gammelt vis. Kraftig og fyldig med fruktig smak.
<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

	1/4	1/2	1/1
80. Canaletto Chardonnay Verdeca 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>	95,-	190,-	380,-
81. Giribaldi Chardonnay delle Langhe 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>	95,-	190,-	380,-
82. Allegrini Soave 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>			420,-
83. Frascati Superiore 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>			420,-
84. Gagliardo Fallegro 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>			420,-





vini rosati / rosé vin / rosé wine

	1/4	1/2	1/1
90. Canaletto Rose			430,-
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>			

vini spumanti / musserende / sparkling

	1/4	1/2	1/1
91. Pommery Brut Royal Champagne			650,-
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>			
92. Pimpante			380,-
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>			

senza alcol / alkoholfri / alcohol free

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





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

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

