

# LEO'S PIZZERIA

Siden 1946, italiensk familietradisjon

SIDEN 1946: 5 GENERASJONER FOR DEN PERFEKTE PIZZAEN

Lukk øynene.

Hører du den CRUNCH-lyden?

Det er den sprø skorpen som knekker under tennene.

Kjenner du duften?

Det er hvitløken som freser i varm olje.

Det er mozzarellaen som smelter og renner.

Det er den sterke, brennhete calabriske 'ndujaen.

Kjenner du mykheten?

Det er deigen som har hvilt i 140 timer. JA, 140 TIMER.

Mens du sover, jobber, lever... så puster vår deig.

Oppskriftene? Fra nonna Rossi.

Ingrediensene? Ferske, italienske, alltid førsteklasses.

Kjærligheten? Den har ingen pris.

Dette er ikke "bare pizza".

Dette er Venezia som møter Trondheim.

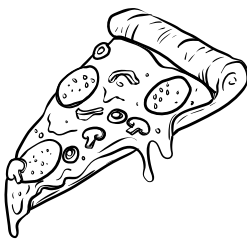
Det er 1904 som møter nåtiden.

Det er vår familie som omfavner din.

Hver bit tar deg til Roma.

Hvert øyeblikk tar deg hjem igjen.

Velkommen til Leo's. Velkommen hjem



Deig med surdeig  
140 timer modning



Italienske råvarer  
av høyeste kvalitet




Venetiansk familie  
Kulinariske røtter siden 1946.

## Buon appetito!

# DRIKKEMENY

## RØDVIN

	10cl	19cl	25cl	Flaske
<b>Husets rødvin</b>	85	145	195	
<b>Trevezie Rosso DOC</b> 0,75 Modello Masi, Veneto, Italia	100	190	250	569
<b>Montepulciano D'Abruzzo DOC</b> 0,75 Cantina Zaccagnini, Abruzzo, Italia	95	155	205	
<b>Valpolicella Classico DOC</b> 0,75 Masi, Veneto, Italia	110	209	275	699
<b>Valpolicella Ripasso</b> 0,75 Tommasi, Veneto, Italia				839
<b>Barbera d'Alba Tre Vigne DOC</b> 0,75 Vietti, Piemonte, Italia 				989
<b>Amarone Classico</b> 0,375 Masi, Veneto, Italia				599
<b>Amarone Classico</b> 0,75 Masi, Veneto, Italia				1199

## HVITVIN

	10cl	19cl	25cl	Flaske
<b>Husets hvitvin</b>	85	145	195	
<b>Trevezie Bianco IGT</b> 0,75 Modello Masi, Veneto, Italia	100	190	250	569
<b>Pinot Grigio IGT</b> 0,75 Borgo Conventi, Friuli Venezia Giulia, Italia				759

## MUSSERENDE

	10cl	19cl	25cl	Flaske
<b>Prosecco DOC Brut</b> Casa Canavel, Veneto, Italia 0,75	95	180	237	609

## ALKOHOLFRIØL

0,33

<b>Isbjørn Lite Free</b> 0,5% Vol.	92
<b>Forst</b> 0,0% Vol.	85

## FATØL

<b>Mack Isbjørn</b> 0.33 l	106
<b>Mack Isbjørn</b> 0.40 l	122
<b>Mack Isbjørn</b> 0.50 l	149
<b>Mack Isbjørn</b> 0.60 l	175

## FLASKEØL

0,33

Italienske økologiske håndverksøl, ufiltrert

<b>Isabella Gluten Free</b> Blonde Ale 4,9% vol. Flea, Umbria, Italien	169
<b>Margherita Weiss</b> Flea, Umbria, Italien 5,2% vol.	169
<b>Costanza Blonde</b> Blonde Ale 5,2% vol. Flea, Umbria, Italien	169
<b>Menabrea rossa</b> Dobbelmalt ravfarget lager 5,0% vol. Piemonte, Italia	125
<b>E.C Dahls Pils</b> E.C Dahls, Trondheim, Norge 4,6% vol.	125
<b>E.C Dahls Ramp Pale Ale</b> E.C Dahls, Trondheim, Norge 4,6% vol.	149

## BRENNEVIN

	2cl	4cl
<b>Acqua di cedro</b> Likør laget ved infusjon av sitronscederskall (Italia)	69	126
<b>Campari</b>	58	107
<b>Aperol</b>	49	96
<b>Baileys</b>	48	87
<b>Fernet Branca</b>	75	138
<b>Grappa di Moscato Pò di Poli</b> Håndverksgrappa produsert med utvalgte drueskall (Italia)	77	141
<b>Limoncello</b>	66	123
<b>Sambuca</b>	66	121
<b>Captain Morgan Spiced gold rum</b>	57	105
<b>Gibson's London dry gin</b>	41	76
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	71	131
<b>Aquavit Løiten linie</b>	71	131
<b>Vodka</b>	52	95
<b>Laphhroaig Scotch whisky</b>	99	182
<b>Glenfiddich Scotch whisky</b>	98	180

## ITALIENSK DRIKKER

Drikker laget av sicilianske økologiske sitrusfrukter  
alkoholfri

**Cedrata Økologisk** 65

Delikat og forfriskende drikk med sitrusnoter  
laget av sedertre

**Arancia Rossa Økologisk** 65

Kullsyreholdig siciliansk brus laget med 22 %  
juice fra røde appelsiner fra Sicilia (IGP).  
Intens, frisk og fruktig smak

**Chinotto Økologisk** 65

Drikk basert på chinotto med bittersøte toner  
og fordøyelsesegenskap

**Gassosa Økologisk** 65

Drikk basert på Siracusa IGT-sitroner, med en  
søt-sur aroma og forfriskende bobler

**Cola Økologisk** 65

Italiensk cola laget med naturlige ingredienser  
og tradisjonell oppskrift fra Sicilia. Mindre søt  
og mer aromatisk enn vanlig cola, forfriskende  
og annerledes

## BRUSDRIKK

0,33 l

Coca-cola 55

Coca-cola no sugar 55

Pepsi Max 55

Sprite 65

Fanta orange 65

Eplemost 65

Ginger Beer 75

Farris naturlig mineralvann 0,5l 65

## PREMIUM ITALIENSK KAFFE

### DERSUT

Espresso 45

Espresso double +30

Espresso lungo 45

Decaffeinato (uten koffein) 45

Decaffeinato double (uten koffein) +30

Svart Kaffe 45

Americano 50

Espresso macchiato 50

Macchiatone 55

Cappuccino 55

Cappuccino double espresso +30

Latte macchiato (varm melk med espresso ) 55

Ice coffee 89

Irish coffee 139

## VARME DRIKKER

Grønn te 45

Earl Grey Bergamot-te 45

Villbæ rinfusjon 45

Svart te 45

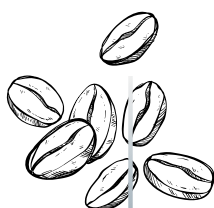
Italiensk varm sjokolade 60

Italiensk varm sjokolade  
med pisket krem 70



## KAFFE MED ALKOHOL

Espresso corretto  
(kaffe med grappa eller Baileys) 79



# Cocktail

## Vesuvio vodka 163

Vodka, økologisk italiensk chinotto, amarena-sirup, tørket sitron

## Sicilian mule 169

Vodka, ginger beer, mango-sirup, tørket lime

## Tropico romano 169

Vodka, kokos-sirup, økologisk italiensk blodappelsin, tørket lime

## Sicilian almond 176

Bacardi hvit rom, mandelsirup, økologisk italiensk sitronbrus (cedrata), tørket lime

## Mango sunset 225

Gylden rom, Aperol, mango-sirup, gassosa økologisk italiensk

## Roman highball 173

Sommer norsk aquavit, ginger beer, sitron-sirup, tørket sitron

## Bellini rosso 225

Prosecco DOC Brut, grenadinesirup og økologisk italiensk blodappelsin

## Amarena holiday 149

Prosecco DOC Brut, amarena-sirup, økologisk italiensk gassosa, tørket lime

## Vodka Tiramisù 185

Baileys, vodka, kald kaffe, mandelsirup

## Aperol spritz 169

Prosecco DOC Brut, Aperol  
Kullsyrevann, tørket appelsin



# Mocktail

## Negroni vesuvio 120

Tanqueray alkoholfri, økologisk italiensk chinotto, amarena-sirup, tørket appelsin

## Spritz siciliano 112

Martini alkoholfri, økologisk italiensk blodappelsin, mandelsirup, tørket lime

## Milano mule 130

Tanqueray alkoholfri, ginger beer, mango-sirup, tørket sitron

## Roman fizz 105

Sidestepp isles malt alkoholfri, økologisk italiensk gassosa, mandelsirup, tørket appelsin

## Trondheim twist 130

Tanqueray alkoholfri, økologisk italiensk cola, økologisk italiensk cedrata, grenadinesirup, tørket lime

## Spritz alkoholfri 75

Den klassiske italienske aperitiffen, livlig oransje, musserende og sitruspreget. Forfriskende og lett bitter, perfekt når som helst på dagen

## Gin-Tonic alkoholfri 75

En frisk og aromatisk mocktail med toner av einerbær og sitrus. All stilen til en gin tonic, uten alkohol

# ANTIPASTI

## FORRETT

med hjemmelaget langtidsmodnet surdeig focaccia

- 400. ANTIPASTO ITALIANO**  
for én person  
Et italiensk smakspøvebrett med kjøttpålegg: parmaskinke, mortadella, ventricina salami, steinfrie svarte oliven og surdeigsfocaccia | A: Nøtter, gluten 155
- 401. BRUSCHETTINA RAGU' DI 'NDUJA** 🌶️  
Focaccia toppet med hjemmelaget langtidskokt ragu' og 'nduja 99  
| A: Melk, sulfitter, gluten
- 402. BRUSCHETTINA MORTADELLA**  
Smørfocaccia med mortadella, stracciatella di burrata og pistasjcrumble 82  
| A: Nøtter, melk, gluten
- 403. BRUSCHETTINA PARMA**  
Smørfocaccia med parmaskinke, rucola og balsamicoeddik 69  
| A: Gluten
- A: Focaccia: Gluten - kan inneholde spor av soya, egg, nøtter, sesamfrø og sennep

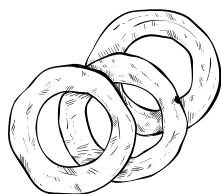
# SNACK e CONTORNI

## TILBEHØR

### Løkringer

- 100.** 4 stk løkringer 45
- 101.** 6 stk løkringer 65
- 102.** 8 stk løkringer 80

| A: Gluten



### 103. Hjemmelaget langtidsmodnet

surdeigfocaccia 2stk  30

| A: Gluten

### 105. Hvitløksmørfocaccia 2 stk 45

| A: Gluten, melk

A: Focaccia: Gluten - kan inneholde spor av soya, egg, nøtter, sesamfrø og sennep

### 106. Salat 49

Salat, hjemmelaget parmesansaus og svarte oliven

| A: Gluten, melk, egg, sulfitter, fisk, sennep

### 107. Pommes Frites 60

### 108. Steinfrie svarte oliven 35

### 109. Patate cremose al parmigiano 70


Ovnsbakte rosmarin- og paprikapoteter med hvitløkssaus og revet Grana Padano

| A: Melk

## SALSE SAUS

- 110.** Ketchup  20
- 111.** Hjemmelaget hvitløksaus | A: Egg  35
- 112.** Hjemmelaget parmesansaus 39  
| A: Gluten, melk, egg, sulfitter, fisk, sennep
- 113.** Steinsoppssaus | A: Melk, gluten  39
- 114.** Hjemmelaget sopp og trøffelkrem  69

## OLI OLJE

- 115.** Hjemmelaget hvitløksolje  30
- 116.** Hjemmelaget jalapeño-olivenolje 🌶️ 30
- 117.** Hjemmelaget carolina reaper-olivenolje 🌶️ 39
- 118.** Hjemmelaget hvitløk-jalapeño olje 🌶️ 30

# PASTA

## med fersk pasta

2 stk hjemmelaget, langtidshevet surdeigsfocaccia +30 | A: gluten

2 stk hvitløksmørfocaccia +45 | A: gluten, melk

Ekstra revet parmesan +35 | A: egg, melk

### 302. Gnocchi brie e speck



Ferske gnocchi med kremet saus av fransk Brie og Parmigiano, sort pepper og trentinsk spekk smaksatt med rosmarinessens.

Myke og kremede, med en lett røkt og sprø avslutning 259

| A: egg, melk, gluten

### 303. Bigoli all'anitra



Ferske bigoli (tykkere og grovere spaghetti, typiske for Nord-Italia) med anderagù, i en kremet parmesan- og peppersaus, aromatisert med rosmarinessens.

Fyldig, omsluttende og med en kraftig smak 279

| A: egg, melk, gluten, nøtter, soya, sulfitter, celleri, sennep

### 304. Pappardelle al ragù



Ferske pappardelle med tradisjonell ragù av storfe og svin, langtidsbrasert, toppet med Grana Padano og rosmarinessens.

Rik, intens og i ekte italiensk trattoriastil 249

| A: egg, melk, gluten, nøtter, soya, sulfitter

### 305. Orecchiette al pesto



Ferske orecchiette (små skjellformede pastabiter, typiske fra Sør-Italia) med hjemmelaget tradisjonell ligurisk pesto og halvtørkede tomater.

Frisk, aromatisk og middelhavsinspirert 259 | A: egg, melk, gluten, nøtter

### 306. Tagliatelle mare rosso



Ferske tagliatelle i pugliesisk tomatsaus med scampi sautert med hvitløk, sprøstekt løk, toppet med sitronzest og sitronessens.

Smaksrik, maritim og aromatisk 269

| A: egg, gluten, skaldyr kan inneholde spor av nøtter, soya, sennep

### 307. Spaghetti carbonara



Spaghetti alla chitarra ferske med kremet carbonarasaus med Parmigiano, sprøstekt pancetta, knasende topping og aromaer av sort pepper.

Kremet, smakfull og med perfekt sprøhet 249

| A: egg, melk, gluten

| A: Pasta kan inneholde spor av soy, sennep

# KYLLINGSALAT

Servert med hjemmelaget langtidsmodnet surdeigsfocaccia

Salat, egg, kylling, bacon  
og hjemmelaget parmesansaus

255

| A: egg, melk, sulfitter, fisk, sennep

Focaccia | A: Gluten kan inneholde spor av soya, egg, nøtter, sesamfrø og sennep

# CARNE

## KJØTTRETTER

### 500. Tagliata ai porcini

Tagliata av storfe 180 g, servert med ovnsbakte rosmarinpoteter og kremet steinsoppsaus. Serveres med aromatisk røyk av kirsebærtre

Kokkene anbefaler å bestille kjøttet litt rått ( rare ) for å sikre mørt kjøtt 399

| A: melk, gluten

### 501. Costine della casa

Svineribbe langtidskokt i 6 timer, deretter glasert med honning og paprika for en søt og krydret smak. Serveres med "fagioli all'uccelletto" ( bønner i tomatsaus og guanciale ) samt ovnsbakte rosmarinpoteter. Serveres med aromatisk røyk av kirsebærtre 369

### 502. Galletto con patate

Vårkylling kokt på lav temperatur med husets krydder. Mør og saftig med sprøtt skinn. Serveres med kremet steinsoppsaus og rosmarinpoteter. Serveres med aromatisk røyk av kirsebærtre 369

| A: melk, gluten

### 504. Costata di manzo kan deles av to personer

129 kr pr. hg

Côte de boeuf 700–800 g fra storfe, servert oppskåret med kremet steinsoppsaus, rosmarin, kirsebærtre-røyk og rosmarinessens

Servert oppskåret

| A: melk, gluten

## CONTORNI

### TILBEHØR

Velg tilbehør til din costata

Du kan bestille ett eller alle sammen

### 120. Patate al rosmarino

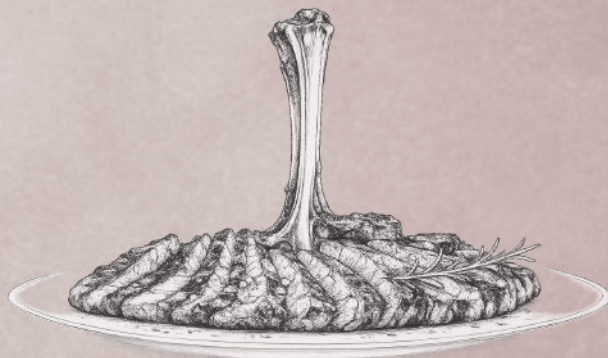
Ovnsbakte rosmarinpoteter 70

### 121. Tris di funghi

Tris av sopp (champignon, sjampinjong, steinsopp) 89







































### 122. Fagioli all'uccelletto

Bønner i tomatsaus med guanciale 70



# Gjestenes Favorittpizzaer

De mest populære pizzaene hos Leo's




































		Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
700.	<b>Margherita</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, ekstra virgin olivenolje og fersk basilikum	197	237
701.	<b>Diavola</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella og pepperoni	199	239
702.	<b>Salamino piccante e cipolla</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, rødløk og pepperoni	210	250
703.	<b>Quattro formaggi</b>    		
	Tomatsaus, mozzarella, røkt provola, gorgonzola og parmesan	225	265
704.	<b>Verdure</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt aubergine, sjampinjonger og paprika	230	270
705.	<b>Prosciutto e funghi</b>  		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og sjampinjonger	240	280
706.	<b>Ventricina forte</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, ventricina salami, gorgonzola, rødløk og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje	249	289
707.	<b>Chizza</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, kylling, rødløk og hvitløksaus etter steking	249	295
708.	<b>Vulcano</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse og pepperoni	255	295
709.	<b>Quattro stagioni</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, artisjokk og pepperoni	259	299
710.	<b>Parma</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, rucola og parmesanflak	269	309
711.	<b>Burrata</b>   		
	Tomatsaus, mozzarella, halvtørkede tomater og stracciatella di burrata	295	335
712.	<b>Calzone</b>  		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og sjampinjonger	240	

Alle pizzaene kan lages med glutenfri deig (+55), dobbel deig (+40) og vegansk mozzarella (+0 kr)

# Våre Pizzaer



Autentiske oppskrifter fra Leo's tradisjon







	Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
713. <b>Vegana</b>  		
Tomatsaus, vegansk mozzarella, ovnsbakt aubergine, vegansk 'nduja og paprika	240	280
714. <b>Leo's margherita</b>   		
Tomatsaus, bøffelmozzarella under steking, basilikum og hvitløkssolje	235	275
715. <b>Paprika e salsiccia</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt paprika, revet grana og salsicciapølse	235	275
716. <b>Ghepenso</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, røkt bacon, rødløk og hvitløksolje	235	275
717. <b>Vegana 2.0</b>  		
Tomatsaus, vegansk mozzarella, rødløk, rucola og sjampinjonger	235	275
718. <b>Parmigiana</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, salsicciapølse, ovnsbakt aubergine, gorgonzola og revet grana	235	283
719. <b>Bacon piccante</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, røkt bacon, sjampinjonger og Jalapeño-olje	239	279
720. <b>Prosciutto</b>  		
Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke	235	275
721. <b>Pizza Carbonara</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, bløtkokt egg, rødløk, røkt bacon, revet grana og pepper	245	285
722. <b>Porcini, salsiccia e 'nduja</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, steinsopp, salsicciapølse og 'nduja	245	285
723. <b>Guanciotta gourmet</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, guanciale, honningsopp og revet grana	249	289
724. <b>Smoky Diavola</b>  		
Tomatsaus, mozzarella, pepperoni, røkt provolaost og sjampinjonger	249	289
725. <b>Royal Mushroom</b>   		
Tomatsaus, mozzarella, sjampinjonger, steinsopp og honningsopp	255	295

Alle pizzaene kan lages med glutenfri deig (+55), dobbel deig (+40) og vegansk mozzarella (+0 kr)

Deig kan inneholde spor av    

Den glutenfrie deigen kan inneholde spor av      

# Gourmet-samling

		Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
801. ★	<b>Truffle Special</b>		
	Mozzarella, sopp- og trøffelkrem, parmaskinke, rucola og trøffeloljespray   Allergener: melk, gluten, selleri, soya	349	389
802. ★	<b>Grandpà Piero</b> 		
	Mozzarella, halvtørkede tomater, pinjekjerner, hjemmelaget pesto genovese og stracciatella di burrata   Allergener: melk, gluten, nøtter (pinjekjerner), egg	369	409
803. ★	<b>Super parma</b>		
	Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, rucola og stracciatella di burrata   Allergener: melk, gluten	329	369
804. ★	<b>Mortadella</b>		
	Mozzarella, mortadella, pistasjnøtter og stracciatella di burrata   Allergener: melk, gluten, nøtter (pistasj)	309	349
805. ★	<b>Max</b>		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, pepperoni og italiensk salsiccia pølse   Allergener: melk, gluten	299	339
806. ★	<b>Pa Pa L'Americano</b>		
	Tomatsaus, mozzarella, bacon, pepperoni, rødløk og ovnsbakt paprika   Allergener: melk, gluten	283	323
807. ★	<b>Super vulcano</b> 		
	Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse, pepperoni og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje   Allergener: melk, gluten	269	309
808. ★	<b>Cuore di burrata</b> 		
	Tomatsaus, karamellisert rødløk, italiensk salsiccia pølse, rucola, stracciatella di burrata og med et mildt hint av chili   Allergener: melk, gluten	258	298

Alle pizzaene kan lages med glutenfri deig (+55), dobbel deig (+40) og vegansk mozzarella (+0 kr)

Deig kan inneholde spor av soya, nøtter, egg, sesamfrø og sennep

Den glutenfrie deigen kan inneholde spor av soya, lupin, sennep, melk, egg, nøtter og sesamfrø

# HALV OG HALV

Sett sammen favorittene i én pizza

✓ Kan ikke bestemme deg?  
Perfekt for deling!



✓ Vil du prøve flere smaker?  
Kun 35 cm pizzaer!



Bacon piccante 147

Burrata 176

Chizza 155

Cuore di burrata 157

Diavola 126

Ghepenso 145

Gorgomela 142

Grandpà piero 215

Guanciotta gourmet 152

Leo's margherita 145

Margherita 125

Max 178

Mortadella 184

Pa Pa L'Americano 170

Paprika e salsiccia 145

Parma 163

Pizza carbonara 150

Parmigiana 149

Porcini, salsiccia e 'nduja 150

Prosciutto e funghi 147

Prosciutto 144

Quattro formaggi 140

Quattro stagioni 157

Royal mushroom 155

Salamino picante e cipolla 132

Smoky Diavola 152

Super parma 194

Super vulcano 163

Truffle special 205

Vegana 140

Vegana 2.0 145

Ventricina forte 152

Verdure 142

Vulcano 155

# DESSERT

## Il finale perfetto

### 901. Crostata di frutta reale

Mørdeig med chantillykrem, frisk frukt og et lag gelé. Serveres med hakkede pistasjnøtter, pisket krem, sjokoladesaus og italiensk jordbæris 155

| A: melk, gluten, egg, soya kan inneholde spor av sennep, nøtter

### 902. Fondant vegano

Fondant vegansk med flytende kjerne av mørk sjokolade og hasselnøtter, servert med jordbærsaus og en frisk tone av sitronessens 155

| A: gluten, nøtter

### 903. Tiramisù a sorpresa

Den store italienske klassikeren: savoiardi, kaffe og mascarponekrem.

Servert i en "overraskelsesbeholder" for en avslutning du ikke forventer 148

| A: melk, gluten, egg kan inneholde spor av nøtter

### 904. Torta di mele

Hjemmelaget eple-og kanelkake med sjokoladetopping, servert med en kule vaniljegelato og pisket krem 130

| A: melk, gluten, egg, nøtter kan inneholde spor av soya

### 905. Panna cotta

Hjemmelaget panna cotta med sjokolade, mangotopping eller karamell 130

| A: melk

### 906. Gelato affogato al baileys ( kule med gelato og Baileys ) 175

### 907. Gelato affogato al caffè ( kule med gelato og en espresso ) 85

| A: melk

### 908. COPPA GELATO "QUATTRO GUSTI"

Beger med jordbær-, vanilje-, pistasj- og sjokoladeis (30 g per kule), med pisket krem og karamell-, mango eller sjokoladesaus 125

### 909. GELATO ITALIANO

70 gr per kule

Smaker av:

Vanilje-, pistasj-, jordbær- og sjokoladegelato

Gelato 1 kule 50

Gelato 2 kule 95

Gelato 3 kule 135

Ekstra topping: mango , sjokolade | A: melk eller karamell +30

Ekstra pisket krem | A: melk +30

# TEGNFORKLARING



Vegetariensk



Vegansk



litt sterk



sterk

## Allergenforklaring



Gluten

Korn som inneholder gluten



Crustaceans

Krepsdyr



Milk

Melk (inkludert laktose)



Molluscs

Bløtdyr



Egg

Egg



Fish

Fisk



Peanuts

Peanøtter



Sesame

Sesamfrø



Tree Nuts

Nøtter



Mustard

Sennep



Celery

Selleri



Lupin

Lupin



Soybeans

Soya



Sulphites

Svoveldioksid og sulfitter

Be vårt serveringspersonale om full allergeninformasjon.  
Gi oss alltid beskjed og spør hvis du trenger mer informasjon