



PIZZERIA E BAR

*"Italiensk på norsk"*

Dronning Eufemias gate 18 - 0191 Oslo - [www.ilvero.no](http://www.ilvero.no)

# ANTIPASTI - FORRETTER / ANTIPASTI - STARTERS

## Husets ferske hvitløksbrød 75,-

ferskt, lyst brød med olivenolje, hvitløk, havsalt og oregano / fresh white bread with olive oil, garlic, sea salt and oregano [1]

## Caprese 115,-

tomat, fersk mozzarella, basilikum, pesto, balsamico / tomato, fresh mozzarella, basil, pesto, balsamico [7,8,12]

## Bruschetta pomodoro 122,-

hjemmebakt brød, hvitløk, tomater, pesto, basilikum, balsamico / homemade bread, garlic, tomatoes, pesto, basil, balsamico [1,8,12]

## Bruschetta toscana 135,-

hjemmebakt brød, soltørkede tomater, fersk mozzarella, toscanaskinke, pesto, ruccola, balsamico / bread, sundried tomatoes, mozzarella, tuscan ham, pesto, rocket leaf, balsamico [1,7,8,12]

## Bruschetta salmone 135,-

hjemmebakt brød, rømmesaus, cherrytomater, røkt laks, vårløk, dill, ruccola, balsamico / homemade bread, garlic sour cream, smoked salmon, spring onions, cherry, dill, rocket leaf, balsamico [1,3,4,7,8,10,12]

## Bruschetta fena 139,-

hjemmebakt brød, rømmesaus, cherrytomater, oliven, fenalår, chevre, timian, spinat, balsamico / homemade bread, garlic sour cream sauce, cherrytomatoes, olives, cured lamb, chevre, spinach, balsamico [1,3,7,8,10,12]

## Frittata 145,-

omelett med skinke og grønnsaker / omelet with ham and vegetables [1,3,7,8,12]

## Frittata salmone 155,-

omelett med laks og grønnsaker / omelet with smoked salmon and vegetables [1,3,4,7,8,10,12]

## Pettini e scampi 165,-/135,- (kamskjell/tigerreker)

kamskjell eller tigerreker servert med vårløk, potetmos, hvitløksspinat, sprøstekt bacon og pesto / scallops or scampi served with spring onion, smashed potatoes, garlic spinach, crispy bacon and pesto [7,8]

## Antipasti (2 personer) 265,-

fat med italienske skinker, soltørkede tomater og oliven, ruccolasalat og artisjokk, taleggio, pecorino, brød / A platter of Italian meat, sundried tomatoes and olives, rocket salad and artichokes, taleggio, pecorino, bread [1,4,7]

## Spekefat (2 personer) 265,-

norske og italienske skinker med hvitløksbrød / norwegian and italian ham with garlic bread [1,4,7]

## Ostefat (2 personer) 265,-

ostefat m/hvitløksbrød og kjeks / cheese plate with garlic bread and crackers [1,7,9,12]

## Caesar kyllingsalat 175,-

salat, pannestekt kylling, ansjos, bacon, parmesan, caesardressing /  
salad, pan fried chicken, anchovies, bacon, parmesan, caesar dressing [1,3,4,7,12]

## Toscanasalat 165,-

salat, soltørkede tomater, Toscanaskinke, fersk mozzarella, ruccola, pesto, balsamico /  
salad, sundried tomatoes, Tuscan ham, fresh mozzarella, rocket leaf, pesto, balsamico [8,12]

## Insalata Misto 135,-

salatmiks, tomat, paprika, oliven, pesto, kikerter /  
mixed salad, tomato, peppers, olives, pesto, chick peas [8,12]

# HOVEDRETTER / MAIN COURSE

## Carne d'anatra 345,-

pannestekt andebryst med amadinepoteter, spinat, artisjokk, gulrot, grønne erter, kikerter og bringebærsaas /  
pan fried duck breast with amandine potatoes, spinach, artichokes, carrots, green peas, chick peas and raspberry sauce [1,7,10]

## Bistecca disossata 345,-

entrecôte med ovnsbakt amadinepotet, bakt portobello med tomat, sukkererter og hvitløkssmør / entrecôte with baked amandine potato, baked portobello and tomato, mange tout and garlic butter [7]

## Pettini e scampi 345,-

kamskjell med tigerreker servert med vårløk, potetmos, hvitløksspinat, sprøstekt bacon og pesto /  
scallops with scampi served with spring onion, smashed potatoes, garlic spinach, crispy bacon and pesto [7,8]

## Cozze Norvegese 255,-

blåskjell med hvitvinsaus, hvitløk, løk, smør, hvitløksbrød og aioli / mussels with whitewine sauce, garlic, onions, butter, garlicbread and aioli [1,2,3,4,13]

# PIZZA TRADIZIONALE

## 1. Margherita 155,-

tomatsaus, mozzarella, cherrytomater, rucola / tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, rocket leaf [1,7,9]

## 2. Pepperoni piccante 159,-

tomatsaus, mozzarella, pepperoni, oliven, paprika, rucola / tomato sauce, mozzarella, pepperoni, black olives, bell peppers, rocket leaf [1,7,9]

## 3. Hawaii 159,-

tomatsaus, mozzarella, spekeskinke, ananas, oliven, rucola / tomato sauce, mozzarella, cured ham, pineapple, black olives, rocket leaf [1,7,9]

## 4. Capricciosa 165,-

tomatsaus, mozzarella, skinke, sjampinjong, oliven, artisjokk, rucola / tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, black olives, artichokes, rocket leaf [1,7,9]

## 5. Diavola 159,-

tomatsaus, hakket jalapenos, mozzarella, pepperoni, oliven, sjampinjong, rucola / tomato sauce, diced jalapenos, mozzarella, pepperoni, black olives, mushrooms, rocket leaf [1,7,9]

## 6. Vegetar 165,-

tomatsaus, mozzarella, cherrytomater, paprika, sjampinjong, chevre, avokado, marinert og grillet artisjokk, oliven, soltørkede tomater, fersk mozzarella, spinat / tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, bell peppers, mushrooms, chevre, avocado, artichokes, black olives, sundried tomatoes, fresh mozzarella, spinach [1,7,9]

## 7. Carne marinata 173,-

tomatsaus, mozzarella, marinert kylling eller biff, paprika, sjampinjong, rød løk, rucola / tomato sauce, mozzarella, marinated chicken or beef, bell peppers, mushrooms, red onion, rocket leaf [1,7,9]

## 9. Quattro formaggi 179,-

tomatsaus, mozzarella, chevre, norzola, parmesan, spinat, cherrytomater / tomato sauce, mozzarella, chevre, norzola, parmesan, spinach, cherry tomatoes [1,7,9]

## 14. Toscana 175,-

tomatsaus, mozzarella, toscanaskinke, soltørkede tomater sjampinjong, pesto, rucola / tomato sauce, mozzarella, Tuscan ham, sundried tomatoes, mushrooms, pesto, rocket leaf [1,7,9]

## 17. Pepperoni speciale 175,-

tomatsaus, mozzarella, pepperoni, sjampinjong, norzola, rucola / tomato sauce, mozzarella, pepperoni, mushrooms, norzola, rocket leaf [1,7,9]

## 22. Parma 185,- ( NORGES BESTE PIZZA! Vinner av NM i italiensk pizza )

tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, fersk mozzarella, skinke, marinert og grillet artisjokk, sjampinjong, pesto, basilikum / tomato sauce, mozzarella, parma ham, fresh mozzarella, ham, marinated and grilled artichokes, mushrooms, pesto, basil [1,7,8,9]

## 35. Calzone 179,-

tomatsaus, mozzarella, skinke, pepperoni, sjampinjong / tomato sauce, mozzarella, ham, pepperoni, mushrooms [1,7,9]

## 8. Tømmermann 189,-

kreolsk tomat saus, mozzarella, marinert biff, bacon, pepperoni, kjøttboller, mozzarella / creole tomato sauce, mozzarella, marinated beef, bacon, pepperoni, meatballs, mozzarella [1,6,7,9]

## 10. Marina 179,-

rømmesaus, mozzarella, marinerte tigerreker, marinerte krepsehaler, sjampinjong, dill / garlic sour cream sauce, mozzarella, marinated tiger prawns, marinated crawfish tail, mushrooms, dill [1,2,3,4,6,7,10,13]

## 11. Norvegia 182,- ( OSLOS BESTE PIZZA! Bronsemedalje i NM )

rømmesaus, mozzarella, røkelaks, avokado, vårløk, cherrytomater, dill / garlic sour cream sauce, mozzarella, smoked salmon, avocado, spring onions, cherry tomatoes, dill [1,3,4,7,10]

## 12. Cin Cin 179,-

rømmesaus, mozzarella, marinert kylling, spekeskinke, oliven, cherrytomater, paprika, rucola / garlic sour cream sauce, mozzarella, marinated chicken, cured ham, black olives, cherry tomatoes, bell peppers, rocket leaf [1,3,7,10]

## 13. Creole 179,-

kreolsk tomat saus, mozzarella, marinert biff, ananas, paprika, sjampinjong, rød løk, rucola / creole tomato sauce, mozzarella, marinated beef, pineapple, bell peppers, mushrooms, red onion, rocket leaf [1,6,7,9]

## 15. Re della foresta 179,-

rømmesaus, mozzarella, marinert elgkjøtt, sjampinjong, bacon, rød løk, blåbær, timian / garlic sour cream sauce, mozzarella, Norwegian moose, mushrooms, bacon, red onions, blueberries, thyme [1,3,7,10,14]

## 18. Viking 179,-

rømmesaus, mozzarella, fenalår, sjampinjong, oliven, rucola / garlic sour cream sauce, mozzarella, cured lamb, mushrooms, black olives, rocket leaf [1,3,7,10]

## 19. Rudolf 185,-

rømmesaus, mozzarella, reinsdyrskav, kantareller (hvis sesong) eller sjampinjong, spekeskinke, vårløk, tyttebær, timian / garlic sour cream sauce, mozzarella, reindeer parings, chantarelles (seasonal) or mushrooms, cured ham, spring onions, lingonberries, timian [1,3,7,10]

## 20. Revisoren 179,-

tomat saus, mozzarella, pepperoni, kjøttboller, sjampinjong, parmesan, rucola / tomato sauce, mozzarella, pepperoni, meatballs, mushrooms, parmesan, rocket leaf [1,7,9]

## 21. Operaen 179,-

rømmesaus, mozzarella, fenalår, kjøttboller, cherrytomater, oliven, avokado, spinat / garlic sour cream sauce, mozzarella, cured lamb, meatballs, cherry tomatoes, black olives, avocado, spinach [1,3,7,10]

## 23. Vulqan 185,- ( OSLOS BESTE PIZZA! Vinner i pizzamester-duell i Mathallen )

tomat saus, mozzarella, hakket jalapenos, reinsdyrskav, spekeskinke, vårløk, marinert og grillet artisjokk, pesto, timian / tomato sauce, mozzarella, diced jalapenos, reindeer parings, cured ham, spring onions, marinated and grilled artichokes, pesto, thyme [1,7,8,9]

# PASTA

## Arrabiata 165,- (Vegetar)

fusilli, tomat saus, hvitløk, chili, bladpersille, parmesan / fusilli, tomato sauce, garlic, parsley, parmesan [1,7,9]

## Pasta bolognese 175,-

tagliatelle, bolognesesaus, parmesan, fersk basilikum / spaghetti, bolognese sauce, parmesan, fresh basil [1,7,9]

## Carbonara 178,-

spaghetti, bacon, parmesan, eggeplomme, fløte, pepper, fersk rosmarin / spaghetti, bacon, parmesan, egg yolk, cream, pepper, fresh rosmarin [1,3,7]

## Pasta pollo pesto 182,-

fusilli, sjampinjong, marinert kylling, spekeskinke, fløte, hvitvin, pesto, fersk basilikum / fusilli, mushrooms, marinated chicken, cured ham, cream, wine, pesto, fresh basil [1,3,7,8]

## Pasta salmone 182,-

tagliatelle, røkt laks, grillet artisjokk, oliven, hvitløk, kremet tomat saus, dill / tagliatelle, smoked salmon, grilled artichokes, olives, garlic, creamy tomato sauce, dill [1,4,7,9]

## Lasagne Cin Cin 185,-

med brød og salat / with bread and salad [1,7,9]

# BAMBINI - BARNEMENY / KIDS MENU

## Pasta bolognese 105,-

tagliatelle, bolognesesaus, parmesan / spaghetti, bolognese sauce, parmesan [1,7,9]

## Pizza pinocchio 115,-

tomat saus, ost, valgfritt: skinke / kjøttboller / pepperoni / tomato sauce, cheese, choose from: ham / meatballs / pepperoni [1,7,9]

## Lasagne 145,-

med brød / with bread [1,7,9]

## Pizza cioccolato 129,- (DESSERT)

pizza med sjokolade og bær / pizza with chocolate and berries [1,3,7,8,12]



**Limoncelloterte med honningmarscaponekrem 129,-**

Limoncello tart with honey mascarpone and vanilla cream [1,7]

**Ostekake med appelsin 129,-**

Orange cheesecake [1,7]

**Kirsebærtiramisu 129,-**

Tiramisu med mascarpone / Tiramisu with mascarpone [1,3,7,8,12]

**Pizza cioccolato 129,-**

pizza med sjokolade og bær / pizza with chocolate and berries [1,3,7,8,12]



Galleri Il Vero holder hus i 2. etasje på Il Vero Pizzeria e Bar i Bjørvika. Galleriet ønsker å bidra med å vise det store kulturmangfoldet, samt være en plattform for kjente og ukjente kunstnere. Vi ønsker å gi kunstnere et vindu ut til folket i et nytt og spennende område av Oslo der vi ofte finner besøkende fra hele verden.

Ta gjerne en titt på utstillingen som er utstilt og besøk våre nettsider for oppdatert informasjon og invitasjon til neste vernissasje. Galleri Il Vero holder 1-2 utstillinger per måned. Vel møtt.

**ALLERGENER**

Allergenene er markert etter hver rett med tall i klammer / Allergenes are marked after each dish with numbers in brackets

1. Gluten
2. Skalldyr/Shellfish
3. Egg
4. Fisk/Fish
5. Peanøtter/Peanuts
6. Soya
7. Melk/Milk
8. Nøtter/Nuts
9. Selleri/Celery
10. Sennep/Mustard,
11. Sesam/Sesame,
12. Sulfit/Sulphites
13. Skjell og bløtdyr/Mussels and molluscs (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekk-sprut/e.g. great scallop, snails, mussels and octopus)
14. Lupin



Il Vero betyr “den sanne” på italiensk, og for oss handler det om å benytte naturlige og gode råvarer. Vi henter det beste fra både Italia og Norge og på den måten kan vi veldig enkelt si at Il Vero handler om å lage god italiensk mat på norsk. I hovedsak tilbyr vi italiensk pizza på sitt beste og noen med norsk vri. Hele uken serverer vi lunsj, antipasti, pasta, pizza, hovedretter og dessert.

## OM KJØKKENET

Cin Cin Pizzeria på Bislett åpnet dørene for første gang i mai 2007. Siden da har Cin Cin fått flere gode anmeldelser og er blitt kjent for å være blant de som serverer Oslos beste italienske pizza. Med egen deigoppskrift, marinader, tomatsaus og rømmedressing, sammen med ferske råvarer, skaper Cin Cin denne unikesmaken. I 2011 vant Cin Cin Norgesmesterskapet i italiensk pizza og samme år åpnet de restaurant under Bislet Bad med områdets største uteservering. I 2012 ble Cin Cin kåret til byens beste under en konkurranse i Mathallen i Oslo.

Nå har Cin Cin ekspandert med egen import, catering og produksjon for butikk. I desember 2015 åpnet kjøkkenet til den nye restauranten Il Vero i Oslos ferske paradegate ved operaen i den norgeskjente barcode-rekken. Cin Cin samarbeider med [www.kulinarisk.no](http://www.kulinarisk.no) hvor de tilbyr et bredt utvalg av oppskrifter, tips og råd til hvordan man lager italiensk pizza hjemme. Cin Cin driver også kjøkkenet til bl.a. Cin Cin Café i sentrum, Cin Cin Café i Nydalen, utestedet Postkontoret på Tøyen og kulturscenen “Papirhuset” i Drammen. Les mer om kjøkkenet på [www.cincin.no](http://www.cincin.no).

## OM RÅVARENE

Kjøkkenet til Il Vero bruker gode råvarer fra Norge og importerer varer selv fra Italia. Cin Cin, som driver kjøkkenet, har inngått en eksklusiv avtale med Terre Pontine meieri som produserer den beste kvalitetsmozzarella like utenfor Roma i Pontinia-området. Den ferske osten herfra benyttes på pizzaene som serveres på Il Vero Pizzeria e Bar. Tomatsausen til Il Vero stammer fra en gård på Sicilia og oppskriften er brukt gjennom generasjoner. Cin Cin har videreutviklet denne og gjort den til sin egen. Flere av vinene du får servert på Il Vero er fra familiebedriften Cesari og vingårdene deres i Verona-området i Italia. Eieren selv har presentert vinene her på Il Vero og vi er glade for det fruktige samarbeidet vi har med Cesari. Oppskrifter blir jevnlig lagt ut på nettsiden [www.kulinarisk.no](http://www.kulinarisk.no).