



PIZZERIA E BAR

LUNSMENY  
LUNCH MENU

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

## ANTIPASTI - FORRETTER / ANTIPASTI - STARTERS



### Bruschetta al pomodoro 122,-

hjemmebakt brød, hvitløk, tomat, pesto / homemade bread, garlic, tomatoes, pesto [1,8a,8c]

### Antipasto misto (1 pers / 2 pers) 175,- / 265,-

et utvalg av ost og skinker med oliven, urtesmør og brød / a selection of cheeses and cured meat with olives, herb butter and bread [1,7]

## PANINI / SANDWICHES

### Panino 3 colori 155,-

panino med 3 farger: tomat, fersk mozzarella og pesto / panino with 3 colors: tomatoes, fresh mozzarella and pesto [1,7,8a,8c]

### Hamburger italiano 220,-

italiensk hamburger med sopp, ost, karamellisert løk og urtesmør / italian hamburger with mushrooms, cheese, caramelized onions and herb butter [1,3,7]

## SALATER / SALADS / INSALATE

### Insalata croc-croc 195,-

salatmiks, kylling, bacon, pære, nøtter, krutonger, parmesan / mixed salad, pears, bacon, chicken, nuts, crutons, parmesan [1,7,8c]

### Insalata contadina / farmer salad 175,-

salatmiks, tomat, agurk, oliven, rødløk, tunfisk, kokt egg / mixed salad, tomatoes, cucumber, olives, red onions, tuna, boiled eggs [3,4]

## DAGENS RETT / DAILY DISH



Dagens 185,-

dagens rett serveres til utsolgt / dish of the day available until sold out [vennligst spør servitøren din om allergener / please ask your waiter about allergens]

## HOVEDRETTER / MAIN COURSE / SECONDI

Cozze Norvegese 255,-

blåskjell med hvitvinssaus, hvitløk, løk, smør, hvitløksbrød og aioli / mussels with whitewine sauce, garlic, onions, butter, garlic bread and aioli [1,3,7,13]

## PASTA

Rigatoni alla carbonara 185,-

pasta, bacon, parmesan, eggeplomme, gressløk, fersk rosmarin / pasta, bacon, parmesan, egg yolk, chives, fresh rosmary [1,3,7]

Lasagne 185,-

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



# PIZZA TRADIZIONALE



## Margherita 165,- (VEGETAR)

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

## Diavola 169,- (STERK)

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

## Parma 205,- ( 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 [1,7,8a,9]

# PIZZA SPECIALE

## Tømmermann 205,-

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

## Norvegia 192,- ( OSLOS BESTE PIZZA! Bronsemedalje i NM )

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

## Vulqan 205,- ( OSLOS BESTE PIZZA! Vinner i pizzamester-duell i Mathallen )

tomatsaus, 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]



## DESSERT / DOLCI



### Creme caramel 125,-

karamellpudding / flan [3,7]

### Mousse al cioccolato 125,-

sjokolademousse / chocolate mousse [7]

### Cantucci con vin santo 130,-

kjeks fra Toscana servert med søt vin / biscuits from Tuscany served with sweet wine [1,3,7,8d,12]

### Panna cotta 115,-

servert med bærsaus / served with berry sauce [7]



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 (hvete/wheat)
2. Skalldyr/Shellfish
3. Egg
4. Fisk/Fish
5. Peanøtter/Peanuts
6. Soya
7. Melk/Milk
- 8a. Nøtter (cashew)
- 8b. Nøtter (hassel/hazel)
- 8c. Nøtter (valnøtt/walnut)
- 8d. Nøtter (mandler/almonds)
9. Selleri/Celery
10. Sennep/Mustard,
11. Sesam/Sesame,
12. Sulfitt/Sulphites
13. Skjell og bløtdyr/Mussels and molluscs (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekk-sprut/e.g. scallops, 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, Cesar ved Tinghuset i sentrum, 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).