



PIZZERIA E BAR

"Italiensk på norsk"

Dronning Eufemias gate 18 - 0191 Oslo - www.ilvero.no

ANTIPASTI - FORRETTES / ANTIPASTI - STARTERS

Pane all'aglio 55,-

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

Bruschetta ai pomodoro 110,-

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

Bruschetta al formaggi 135,-

hjemmebakt brød, italienske oster, parmaskinke / bread, Italian cheese, parma ham [1,7]

Carpaccio di bresaola della valtellina 155,-

bresaolaskinke servert med sjampinjong, ruccola, nøtter og parmesan / bresaola ham served with mushrooms, rocket, nuts and parmesan [7,8c]

Verdure grigliate con caprino 150,-

grillede grønnsaker med gratinert geitost / grilled mix veg with gratinated goats cheese [7]

Frittata funghi e speck 155,-

omelett med spekeskinke og sjampinjong / omelette with cured ham and mushrooms [3,7]

Antipasto misto (1 pers / 2 pers) 165,- / 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 210,-

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



SALATER / SALADS / INSALATE

Insalata croc-croc 175,-

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

Insalata contadina / farmer salad 165,-

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

DAGENS RETT / DAILY DISH

Piatto del giorno 175,-

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

Spiedino di carne 260,-

spyd med svinekjøtt, pølse, kylling, paprika og løk servert med bakt potet og urtesmør / skewer with pork, sausage, chicken, peppers and onions served with baked potato and herb butter [7]

Tagliata di carne con rucola e grana 265,-

biffskiver servert med rucula, parmesan og amadinepoteter / slices of beef served with rocket, parmesan and amadine potatoes [7]

Guazzetto di mare 265,-

fiskegryte med blåskjell, blekksprut, tigerreker, sjøkreps og torsk servert med brød / fish stew with mussels, calamari, scampi, langoustine and cod served with bread [1,2,4,7,13]

Cozze alla Norvegese 195,-

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

PIZZA TRADIZIONALE

Margherita 165,- (VEGETAR)

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

Pepperoni piccante 169,-

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

Hawaii 169,-

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

Capricciosa 175,-

tomatsaus, mozzarella, skinke, sjampinjong, oliven, marinert og grillet artisjokk, rucola / tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, black olives, marinated and grilled artichokes, 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]

Botanisk Hage 175,- (VEGETAR)

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

Carne marinata 185,-

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

Quattro formaggi 189,- (VEGETAR)

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

Pepperoni speciale 185,-

tomatsaus, mozzarella, pepperoni, sjampinjong, norzola, rucola / tomato sauce, mozzarella, pepperoni, mushrooms, norzola, 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]

Calzone 189,- (INNBAKT)

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

PIZZA SPECIALE

Tømmermann 205,-

kreolsk tomat saus, 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]

Cin Cin 189,-

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 [1,3,7,10]

Viking 179,-

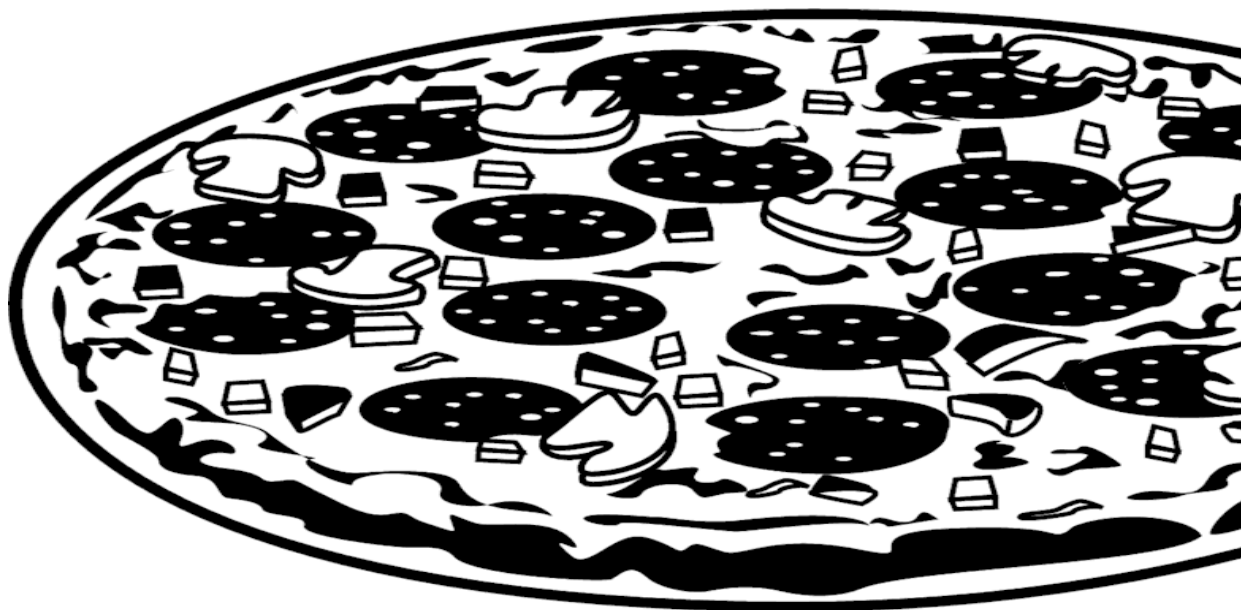
rømmesaus, mozzarella, fenalår, sjampinjong, oliven, rucola / garlic sour cream sauce, mozzarella, cured lamb, mushrooms, black olives, rocket [1,3,7,10]

Rudolf 205,-

rømmesaus, mozzarella, reinsdyrskav, sjampinjong, spekeskinke, vårløk, tyttebær, timian / garlic sour cream sauce, mozzarella, reindeer parings, mushrooms, cured ham, spring onions, lingonberries, thyme [1,3,7,10]

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]



PASTA

Tagliolini allo scoglio 185,-

pasta, kongereker, blekksprut, blåskjell, skjøkreps / pasta, scampi, calamari, mussels, langoustine [1,2,7,13]

Rigatoni alla carbonara 175,-

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

Pasta pollo e pesto 175,-

fusilli, sjampinjong, marinert kylling, spekeskinke, fløte, hvitvin, pesto / fusilli, mushrooms, marinated chicken, cured ham, cream, wine, pesto [1,7,8a,8c,12]

Rigatoni al pesto 170,-

pasta, pesto, tomat, nøtter og mozzarella / pasta, pesto, tomatoes, nuts and mozzarella [1,7,8a,8c,9]

Lasagne 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,-

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

Lasagne 135,-

med brød / with bread [1,7,9]

Pizza al cioccolato 129,- (DESSERT)

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



Creme caramel 105,-

karamellpudding / flan [3,7]

Mousse al cioccolato 110,-

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 100,-

servert med bærsaas / 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 kultur mangfoldet, 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. Sulfit/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 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.

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.