Bar NEGRONI

PIZZA 13.00 - 22.00

PIZZA MARGHERITA 129,-
Mozzarella, tomatsaus, basilikum
Mozzarella, tomato sauce, basil H, M

PIZZA NAPOLI 149,-
Tomat, oregano, ansjos, kapers, mozzarella
Tomatoes, oregano, anchovys, capers, mozzarella H, F, M

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 189,-
Fontina, taleggio, mozzarella, pecorino og ruccola
Fontina, taleggio, mozzarella, pecorino and rocket H, M

PIZZA `NDUJA 199,-
`Nduja (smørbar spicy salami), tomatsaus, ruccola, mozzarella, pequillos (bakt paprika) // `Nduja (soft spicy salami), tomato sauce, rocket, mozzarella, pequillos H, M

PIZZA VEGETARIANA 189,-
Aubergine, fontina (italiensk ost), tomat, pequilloskrem, mozzarella og basilikum // Eggplant, fontina (italian cheese), tomato, pequillos cream, mozzarella and basil H, M

PIZZA SALSICCIA 199,-
Fersk spicy pølse, squash, oliven, mozzarella
Spizy sausage, squash, olives, mozzarella H, M

PIZZA PICCANTE 199,-
Spicy salami fra ASK, tomatsaus, mozzarella
Spicy salami from ASK, tomato sauce, mozzarella H, M, SU

PIZZA MORTADELLA 199,-
Mortadella, trøffelolje, pistasj, mozzarella
Mortadella, truffle oil, pistachio, mozzarella H, M, N

PIZZA DI PARMA 199,-
Parmaskinke, parmesan, mozzarella, ruccula og tomatsaus
Parma ham, parmesan, rocket, tomato sauce, mozzarella H, M

PIZZA FONTINA 199,-
Fontina (italiensk ost), speck (italiensk spekeskinke), mozzarella, basilikum // Fontina (Italian cheese), speck (Italian cured ham), mozzarella, basil H, M

PIZZA TARTUFATA 199,-
Mozzarella, trøffelsalami, ricotta, sort pepper, trøffelolje
Mozzarella, truffle salami, ricotta, black pepper, truffle oil H, M, SU

PIZZA MONTI 189,-
Mozzarella, taleggio, speck, sopp, balsamico
Mozzarella, taleggio, speck ham, mushrooms, balsamico H, M, SU

PIZZA ROBBIE 189,-
Mozzarella, piccante salami, tomatsaus, spicy honning og basilikum
Mozzarella, piccante,tomatoe sauce, spicy honey sauce and basil H, M, SU

FOR DAGENS PIZZA, SPØR DIN SERVITØR 189,-
FOR TODAY´S PIZZA, ASK YOUR WAITER

LUNCH 13.00 - 17.00

SANDWICH FRA PIZZAOVNEN 189,-
SANDWICH FROM THE PIZZA OVEN
med Pastrami fra Piemonte, pickles, rødløk, ruccola, mozzarella og estragonmajones // with Pastrami from Piedmont, pickles, red onions, rucola, mozzarella and tarragon mayonnaise SU, M, E, H

GRILLET KVEITE PÅ BEIN 295,-
GRILLED HALIBUT ON THE BONE
med pequillios, kapers, oliven, zucchini, småpoteter med smør og lardo // with pequillios, capers, olives, zucchini, potatoes with butter and lardo F, SU, M

PASTA BUCATINI 220,-
hjemmelaget pasta med krabbe, tomat, pecorino og skalldyrsmør // homemade pasta with crab, tomato, pecorino and shellfish butter SU, SK, M, E, H

PASTA PAPPARDELLE 199,-
hjemmelaget pasta med svineragù, chilli, tomat og parmesan // homemade pasta with pork ragù, chilli, parmesan and tomatoes H, E, SU, M, SL

SALAT MED RØKT ANDEBRYST
SMOKED DUCK BREAST SALAD
serveres med fiken, valnøtter, fennikel, parmesanmajones og Fønix fra Stavanger Ysteri // served with figs, walnuts, fennel, parmesan mayonnaise and Fønix cheese from Stavanger Ysteri SU, M, F

GRILLET KYLLINGLÅR 229,-
GRILLED CHICKEN THIGH
fra Prima Jæren med erter og pepperrot risotto
from Prima Jæren with a pea and horseradish risotto SU, L, M

FOR DAGENS SALAT, SPØR DIN SERVITØR
FOR TODAY´S SALAD, ASK YOUR WAITER

VENNLIGST BESTILL MAT & DRIKKE I BAREN // PLEASE ORDER FOOD AND DRINKS AT THE BAR

ANTIPASTI 17.00 - 22.00

RAVIOLI ALLA FILIPPO 129,-
ravioli fylt med pære og ricotta, serveres med smørsaus og pecorino // ravioli filled with pear and ricotta, served with a butter sauce and pecorino M, E, H, SL, SU
Kan også serveres som hovedrett // as main course 199,-

CARNE CRUDO 145,-
grillet oksetartar med sennep, pickles, confitert egg og gressløk // grilled beef tartar with mustard, pickles, egg confit and chives SN, E

GRESSKAR CARPACCIO // PUMPKIN CARPACCIO 129,-
med syltet gresskar, gresskarkjerner, pinjekjerner, karse og Rød Geit fra Hol // with pickled pumpkin, pumpkin seed, pinenuts, cress and Rød Geit from Hol M, N, F

TAGLIERE PER PERSON 169,-
- 3 typer spekemat
  3 types of cured hams and salamis
- 2 typer ost fra Stavanger Ysteri
  2 types of cheese from Stavanger Ysteri
- Marmelade //Marmalade
- Brød og olivenolje // Bread and olive oil M, H, SU

PASTA CAPPELLETTI 159,-
med kamskjell, råreker, fennikel, grapefrukt, dill og skalldyrsaus
with scallops, raw shrimps, fennel, grapefruit, dill and shellfishsauce
SK, M, E, H

PRIMI 17.00 - 22.00

PASTA PAPPARDELLE 199,-
hjemmelaget pasta med svineragù, chilli, tomat og parmesan // homemade pasta with pork ragù, chilli, parmesan and tomatoes H, E, SU, M, SL

RAVIOLI ALLA FILIPPO 199,-
ravioli fylt med pære og ricotta, serveres med smørsaus og pecorino // ravioli filled with pear and ricotta, served with a butter sauce and pecorino M, E, H, SL, SU

PASTA BUCATINI 220,-
hjemmelaget pasta med krabbe, tomat, pecorino og skalldyrsmør // homemade pasta with crab, tomato, pecorino and shellfish butter SU, SK, M, E, H

GRILLET KYLLINGLÅR 229,-
GRILLED CHICKEN THIGH
fra Prima Jæren med erter og pepperrot risotto
from Prima Jæren with a pea and horseradish risotto SU, L, M

SECONDI 17.00 - 22.00

GRILLET // GRILLED COTECHINO 235,-
røkt pølse med parmaskinke fra A.Idsøe, serveres med bønnecassoulet, erter og persille // smoked sausage from A.Idsøe, served with a white bean and pea cassoulet M ,F, SU

GRILLET KVEITE PÅ BEIN 295,-
GRILLED HALIBUT ON THE BONE
med pequillios, kapers, oliven, zucchini, småpoteter med smør og lardo // with pequillios, capers, olives, zucchini, potatoes with butter and lardo F, SU, M

STEKT ANDEBRYST // SEARED DUCK BREAST 345,-
andebryst fra Holte Gård med kvede, `nduja, gulrot, grønnkål, sjysaus og småpoteter med smør og lardo
duck breast from Holte Gård with quince, `nduja, carrots, kale, jus and potatoes with butter and lardo SU, M

DOLCE 17.00 - 22.00

HVIT SJOKOLADEMOUSSE 125,-
WHITE CHOCOLATE MOUSSE
med lime, fersken, pasjonfrukt og crumble
with lime, peach, passionfruit and crumble M, E, H

TIRAMISU 120,-
mascarponekrem, amaretto, kaffe og fingerkjeks
mascarpone cream, amaretto, coffie and lady fingers M, N, H, E, SU

GELATO 89,-
Velg mellom vanilje / popcorn / sjokoladeis med valgfri topping:
Choose between vanilla / popcorn / chocolate ice cream w/ topping:
- Olivenolje og havsalt //Olive oil and sea salt
- Sjokoladecrumblé // Chocolate crumblé
- Salt karamell // Salted caramel
  E, M, N, H

OSTER CHEESE FRA STAVANGER YSTERI 159,-
serveres med marmelade, surdeigsbrød og nøtter med trøffelhonning // served with marmalade, sourdough bread and nuts with truffle honey M, H, N, SU

H - HVETEGLUTEN	SN -SENNEP	F - FISK
N - NØTTER	SF - SESAMFRØ	SU - SULFITTER
M - MELK OG LAKTOSE	E - EGG	L - LUPIN
S - SOYA	P - PEANØTTER	SK - SKALLDYR

VENNLIGST BESTILL MAT & DRIKKE I BAREN // PLEASE ORDER FOOD AND DRINKS AT THE BAR

MAN - TOR // MON -THUR: 11.00 - 23.00
FRE - LØR // FRI - SAT: 11.00 - 24.00
SØNDAG // SUNDAY: 13.00 - 23.00

KJØKKENET ÅPENT TIL KL. 22.00

Bar NEGRONI

SKAGEN 22, 4006 STAVANGER
T:815 11 115
BORDBESTILLING@VILLA22.NO

WWW.VILLA22.NO

Bar NEGRONI

APERTIVO

APEROL SPRITZ 115,-
aperol, prosecco & soda

BELLINI 115,-
white peach & prosecco

MIMOSA 115,-
fresh orange juice and prosecco

GARIBALDI 115,-
campari & fresh orange juice

RHUBARB 75 115,-
rhubarb syrup, lemon,gin & prosecco

STRAWBERRY LIMENCELLO SPRITZ 115,-
strawberry syrup, limencello, soda & prosecco

CLASSICS

DRY MARTINI 124,-
gin, dry vermouth, orange bitters

MANHATTAN 124,-
rye, sweet vermouth, bitters

OLD FASHIONED 124,-
bourbon, bitters

ESPRESSO MARTINI 124,-
vodka, sugar, espresso

PERFECT LADY 124,-
gin, peach liqueur, egg white, sugar

MOSCOW MULE 124,-
vodka, ginger beer, lime

BLOODY MARY 124,-
pepper vodka, tomato juice,lime,chili syrup
served with lots of good garnish

NEGRONI VARATIONS

BARREL AGED NEGRONI 124,-
gin, sweet vermouth & campari

FAMIGLIA REALE 124,-
gin, sweet vermouth, campari & a splash of prosecco

WHITE NEGRONI 124,-
gin, suze, vermouth blanco

BOULVARDIER 124,-
bourbon, sweet vermouth, campari

CREATIVE

STRAWBERRY BASIL GIN SMASH 124,-
gin, lemon, sugar, basil, strawberries

A WOODSTOCK ROSE 124,-
hendricks gin, St Germain, Raspberry, green apple, lemon

GINGER PASSION 124,-
vodka, passionfruit, gingersyrup, ginger beer

COFFEE

KAFFI I KRUS 31,-
ASSORTERT TE 31,-
ESPRESSO 31,-
DOBBEL ESPRESSO 36,-
AMERICANO 30,-
CORTADO 36,-
MACCHIATO 36,-
CAPPUCCINO 46,-
CAFFE LATTE 46,-
CAFÉ MOCCHA 48,-
VARM SJOKOLADE 45,-
EKSTRA ESPRESSO SHOT 10,-

Bar NEGRONI

WINE

HOUSE WINE 99,- / 495,-
white, red, rose

VINO BIANCO - SPUMANTE

IL POGGIO DEI VIGNETI 79,- / 395,-
Glera

VINO BIANCO

SAN VINCENZO 108,- / 540,-
Garganega, Sauv.Blanc, Chardonnay
2016, Roberto Anselmi

GRECO DI TUFO, Greco 112,- / 560,-
2016, Feudi di San Gregorio

SOAVE CLASSICO, Garganega 115,- / 575,-
2016, Leonardo Pieropan

ROERO ARNEIS, Arneis 112,- / 560,-
2015, Fratelli Ponte

VINO ROSSO

LANGHE DOLCETTO, Dolcetto 106,- / 530,-
Colombé 2016, Renato Ratti

RUBRATO ROSSO, Anglianico 115,- / 575,-
2014, Feudi di San Gregorio

CHIANTI COLLI SENESI, Sangiovese 115,- / 575,-
2015, Castello di Farnetella

BARBERA D'ASTI, Barbera 120,- / 600,-
2015, Fratelli Ponte

LANGHE NEBBIOLO, Nebbiolo 139,- / 690,-
2015, Produttori del Barbaresco

CHIANTI CLASSICO RISERVA, Sangiovese 149,- / 745,-
2014, Castello di Volpaia

CIDER

SOMMERSBY pære cider 87,-
SOMMERSBY dobble press apple cider dry 87,-

BOTTLE BEER

CARLSBERG	81,-
PERONI	86,-
BIRRA MORETTI	86,-
BROOKLYN BROWN	128,-
FRANZISKANER WEISSBIER	121,-
HOEGAARDEN	99,-
RINGNES LITE	81,-
CORONA	98,-

TAP BEER

TOU, PILSNER	79.- / 86,-
BROOKLYN LAGER	98,- / 130,-
BROOKLYN EIPA	106,- / 134,-
KRONENBOURG 1664 BLANC	66,- / 130,-
STELLA ARTOIS PILSNER	96,- / 126,-

NON ALCOHOLIC

MINERALVANN 49,-
bonaqua, coca cola, cola zero, fanta, sprite

TOU EPLEMOST 49,-

ASSORTERTE JUICER 59,-
fra Ullanhaug øko gård 0,33

CARLSBERG NON ALCOHOL 65,-

ERDINGER WEIS ALKOHOL FREI 71,-