

CASA MONTAGNA
RISTORANTE ITALIANO

31.12.2026

Nyttårsaften

En siste kveld i året – på italiensk vis

1599 NOK per person

APERITIFF

Midnatt

Mezzanotte

*Noe som bobler, noe som er hemmelig.
En velkomstskål som først avsløres i glasset.*

FORRETT

Trøffel-agnolotti

Agnolotti al Tartufo

Hjemmelaget agnolotti fylt med sopp og ricotta,
servert med kremet trøffelsaus og revet sort trøffel

HOVEDRETT

Ytrefilet av kalv

Controfiletto di Vitello

Med selleripuré, sesongens grønnsaker,
bakte rødbeter, perlepoteter og timiansaus

DESSERT

Sjokoladefondant

Fondente al Cioccolato

Varm og myk – med en nyttårsvri

Godt nytt år · *Buon Anno*

ALT HJEMMELAGET

CASA MONTAGNA
RISTORANTE ITALIANO

31.12.2026

New Year's Eve

A last evening of the year, Italian style

1599 NOK per person

APERITIF

Midnight

Mezzanotte

*Something sparkling, something secret.
A welcome toast, revealed only in your glass.*

STARTER

Truffle Agnolotti

Agnolotti al Tartufo

Homemade agnolotti filled with mushrooms and ricotta,
served with a creamy truffle sauce and grated black truffle

MAIN COURSE

Veal Striploin

Controfiletto di Vitello

With celery purée, seasonal vegetables,
roasted beets, pearl potatoes and thyme sauce

DESSERT

Chocolate Fondant

Fondente al Cioccolato

Warm and molten – with a New Year's twist

Happy New Year · *Buon Anno*

TUTTO FATTO IN CASA