



Menu

Executive Chef Rocco Fr. Cutuli





Benvenuti!

På Ristorante Prima Fila inviterer vi dere på en kulinarisk reise gjennom vårt vakre Italia. Vi vil glede dere med regionale spesialiteter tilberedt med kjærlighet og lang erfaring av vår kjøkkensjef Rocco Cutuli. I tillegg er vi blant de få restaurantene i Norge som tilbereder pizza i en autentisk vedfyrt pizzaovn. Våre servitører er klare til å hjelpe dere med å velge passende viner til rettene dere ønsker å spise.

Buon Appetito

Benvenuti!

Al Ristorante Prima Fila potrete fare un viaggio culinario attraverso la nostra bella Italia. La nostra idea e' di deliziarvi con le specialita' regionali che piu' ci rappresentano che verranno create con amore e decennale professionalita' dal nostro chef di cucina Rocco Cutuli. Inoltre siamo tra i pochissimi ristoranti in Norvegia che cucina la pizza in un autentico forno a legna. I nostri camerieri saranno lieti di aiutarvi a scegliere il miglior vino da abbinare ai piatti che avrete scelto.

Buon Appetito

Grazie per la vostra visita



Antipasti Freddi

- Kalde forretter / Cold starters -

Prosciutto e Mozzarella Kr. 125,-

Parmaskinke og mozzarella, serveres med rucola og basilikumdressing.
Parma ham and mozzarella, served with rucola and basil dressing.

Il Misto Prima Fila Kr. 139,-

Parmaskinke med pecorino, oliven, soltørkede tomater, pikant salamino, gorgonzola, parmesan og mozzarella.
Parma ham with pecorino, olives, sun dried tomatoes, spicy salamino, gorgonzola, parmesan and mozzarella.

Bruschetta al Pomodoro Kr. 84,-

Ristet hvitløksbrød med tomat, basillikum og løk.
Toasted garlic bread with tomato, basil and onion.

Bruschetta Caprese con Prosciutto Crudo Kr. 98,-

Ristet hvitløksbrød med tomat, mozzarella, basillikum, løk og parmaskinke.
Toasted garlic bread with tomato, mozzarella, basil, onion and parma ham.

Carpaccio di Manzo Kr. 129,-

Tynne skiver av limousin oksefilet, serveres med reddikker, bjørnebær, rucola, parmesanflak og sitrondressing.
Thin slices of limousin fillet, served with radish, blackberries, rucola, parmesan flakes and lemon dressing.

Antipasti Caldi

- Varme forretter / Warm starters -

Scampi alla Napoletana Kr. 129,-

Stekte scampi med chilipepper, hvitløk, persille, løk og kremet hummersaus.
Fried prawns with chilli pepper, garlic, parsley, onion and creamy lobster sauce.

Cozze alla Ligure Kr. 115,-

Dampede blåskjell med chilipepper, løk, hvitløk, persille, hvitvin og smør.
Steamed mussels with chilli pepper, onion, garlic, parsley, white wine and butter.

Zuppa dello Chef Kr. 115,-

Kremet skalldyrssuppe med blåskjell, reker og krepsehaler.
Creamy seafood soup with black mussels, shrimp and crayfish tails.

Capesante Saltate Kr. 115,-

Kamskjell på en seng av rucolasalat med parmesan, tomater og balsamicodressing.
Scallops on a bed of rocket salad with parmesan, tomatoes and balsamico dressing.

Avocado Gratinato Kr. 115,-

Gratinert avocado med kamskjell, reker, champignon, hvitvinsaus og ost
Baked avocado with scallops, shrimp, mushrooms, white wine sauce and cheese

Paste

- Pasta -

Tagliatelle allo Scoglio Kr. 169,-

Båndpasta med blåskjell, scampi, reker, krepsehaler, sjøkreps, hvitløk, chilipepper, basilikum, hvitvin og tomat saus.

Ribbon pasta with black mussels, prawns, shrimps, crayfish tails, crayfish, garlic, chilli pepper, basil, white wine and tomato sauce.

Tagliatelle alla Genovese Kr. 169,-

Båndpasta med kyllingbryst, kremet pestosaus og asparges bønner.

Ribbon pasta with chicken breast, creamy pesto sauce and asparagus beans.

Lasagne Classiche al Forno Kr. 145,-

Klassisk italiensk Lasagne med kjøttsaus og hjemmelaget bechamelsaus, gratinert i ovn.

Classic Italian Lasagna with meat sauce and homemade bechamel sauce, gratinated in the oven.

Pennette alla Ciociara Kr. 149,-

Penne med bacon, oliven, pesto, chilipepper, løk, hvitløk, fersk mozzarella og tomat saus.

Penne with bacon, olives, pesto, chili pepper, onion, garlic, fresh mozzarella and tomato sauce.

Pappardelle alla Boscaiola Kr. 165,-

Bred båndpasta med blandet skogsopp, steinsopp, spekeskinke, hvitløk, trøffelolje, kremfløte og svart pepper.

Wide ribbon pasta with mixed wild mushrooms, cured ham, garlic, truffle oil, cream and black pepper.

Delizie Emiliane Kr. 169,-

Ferske pastaruller fylt med parmaskinke, spinat og bechamelsaus gratinert med mozzarella og parmesan.

Fresh pasta rolls filled with parma ham, spinach and béchamel sauce gratinated with mozzarella and parmesan.

Paglia e Fieno in Rosa Kr. 159,-

Grønn og hvit båndpasta med gorgonzola, basilikum, hvitløk, tomatpurè, champignon, reker, kremfløte og hvitvin.

Green and white ribbon pasta with gorgonzola, basil, garlic, tomatoes, mushrooms, shrimps, cream and white wine.

Penne alla Rocco Kr. 169,-

Penne med oksefilet, champignon, chilipepper, paprika, løk, hvitløk, persille, demi-glace og fløte.

Penne with beef, mushrooms, chilli pepper, bell pepper, onion, garlic, parsley, demi-glace and cream.

Glutenfri Pasta / Gluten-Free Pasta Kr. 165,-

Pasta glutenfri med valgfri saus.

Pasta gluten-free with your choice of sauce.

Carni

- Kjøttretter / Meat dishes -

Filetto della Casa Kr. 295,-

Grillet okseindrefilet med kongereker, serveres med bernaisesaus.
Grilled beef tenderloin with king prawns, served with bernaise sauce.

Entrecôte di Manzo Kr. 245,-

Entrecôte av storfe serveres med ruccola salat, cherrytomater, parmesanflak og sitronette.
Entrecôte of beef served with rocket salad, cherry tomatoes, parmesan flakes and lemon continue.

Filetto di Vitello Robespierre Kr. 325,-

Indrefilet av kalv med steinsopp og kremet cognacsaus.
Tenderloin of veal with mushrooms and creamy cognac sauce.

Petto di Pollo alla Fiorentina Kr. 225,-

Kyllingbryst fylt med parmaskinke og mozzarella, serveres på en seng av dampet spinat med kyllingfonsaus.
Chicken breast stuffed with parma ham and mozzarella served on a bed of steamed spinach and chicken fund sauce.

Spiedino Gargantua Kr. 198,-

Grillspyd med oksefilèt, bacon, svinefilèt, løk, paprika og provencalsaus.
Grill brochette with beef, bacon, pork tenderloin, onion, bell pepper and provencale sauce.

Filetto di Cervo al Chianti Kr. 265,-

Hjortefilet serveres med chiantisaus og tyttebær.
Venison fillet served with chianti sauce and cranberries.

Filetto di Cinghiale Alla Friulana Kr. 255,-

Villsvinfilèt med polenta og viltsaus.
Wild boar fillet with polenta and game sauce

Medaglioni di Maiale con Pancetta Kr. 199,-

Surret svineindrefilet med bacon serveres med en saus av spinat, crispy bacon og kremfløte.
Wrapped pork tenderloin with bacon served with a sauce of spinach, crispy bacon and cream.

Alle kjøttretter serveres med grønnsaker og poteter etter eget valg. Velg mellom kokte poteter, ovnsstekte rosmarinpoteter, fløtegratinerte poteter, pommes frites og ris.

All meat dishes are served with vegetables and potatoes of your choice. Choose from boiled potatoes, roasted rosemary potatoes, gratinated potatoes, french fries and rice.

Insalate grandi

- Store salatter / Large salads -

Frutti di Mare Kr. 149,-

Blandet salat med reker, krepsehaler, røkelaks, kokte egg, tomater, oliven og sitrondressing.
Mixed salad with shrimp, crayfish tails, smoked salmon, boiled eggs, tomatoes, olives and lemon dressing.

Insalata Cesare Kr. 149,-

Blandet salat med kyllingbryst, tomater, oliven, rød paprika, krutonger og Cæsardressing.
Mixed salad with chicken breast, bacon, tomatoes, olives, red peppers, croutons and Cesar dressing.

Insalata al Tonno Kr. 138,-

Blandet salat med tunfisk, kokte egg, agurk, tomat og sitrondressing.
Mixed salad with tuna, boiled egg, cucumber, tomato and lemon dressing.

Pesci

- Fiskeretter / Fish dishes -

Pesce Misto Kr. 245,-

Dampet fiskesymfoni med steinbitt, laks, blåskjell og scampi, serveres med ferske urter i hvitvinsaus.
Steamed fish symphony with catfish, salmon, black mussels and prawns, served with fresh herbs in a white wine sauce.

Zuppa di Pesce alla Livornese Kr. 239,-

Fiskegryte med steinbitt, uerfilèt, scampi, blåskjell, kamskjell, sjøkreps og tomat og hvitløksbrød.
Fish stew with catfish, fillet of red fish, prawns, black mussels, clams, crayfish and tomato and garlic bread.

Scampi Amorosa Kr. 239,-

Ristede kongereker med løk, hvitløk, champignon, paprika, hummersaus, fløte og pastis.
Roasted king prawns with onion, garlic, mushrooms, peppers, lobster sauce, cream and pastis.

Lupo di Mare, Mare e Monti Kr. 238,-

Stekt steinbittfilet, champignon, løk, hvitløk, reker og kremet hvitvinsaus.
Fried catfish fillet, mushroom, onion, garlic, shrimps and creamy white wine sauce.

Alle fiskeretter serveres med valgfrie poteter. Velg mellom kokte poteter, rosmarin ovnsstekte poteter, fløtegratinerte poteter, pommes frites og ris.

All fish dishes are served with your choice of potatoes. Choose from boiled potatoes, rosemary roasted potatoes, gratinated potatoes, french fries and rice.

Pizze

Prima Fila	Kr. 169,-
Mozzarella, cremè fraîche, gorgonzola, rucola og spekk. Mozzarella, sour cream, gorgonzola, rucola and blubber.	
Galletto	Kr. 165,-
Kyllingbryst, ferske tomater, oliven, løk og mozzarella. Chicken breast, fresh tomatoes, olives, onions and mozzarella.	
Pizza ai Porcini	Kr. 165,-
Tomatsaus, mozzarella, steinsopp, italiensk pancetta og rucola. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, Italian pancetta and rucola.	
Spianata Vegetariana	Kr. 145,-
Ferske tomater, aubergin, squash, paprika og mozzarella. Fresh tomatoes, eggplant, zucchini, bell peppers and mozzarella.	
La Dama Bianca	Kr. 149,-
Mozzarella, pecorino, parmesan og gorgonzola. Mozzarella, pecorino, parmesan and gorgonzola.	
San Daniele	Kr. 159,-
Tomatsaus, mozzarella, San Daniele skinke, rucola, parmesanflak og olivenolje extra vergine. Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham, rucola, parmesan flakes and olive oil extra vergine.	
Tony Soprano	Kr. 179,-
Mozzarella, tomatsaus, champignon, strimlet okseindrefilet, løk og chilipepper. Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, shredded beef tenderloin, onion and chili pepper.	
Margherita	Kr. 128,-
Tomatsaus, mozzarella og fersk basilikum. Tomato sauce, mozzarella and fresh basil.	
Quattro Stagioni	Kr. 155,-
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, champignon, artisjokk og oliven. Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, mushrooms, artichokes and olives.	
Diavola	Kr. 159,-
Tomatsaus, mozzarella, italiensk salami og chilipepper. Tomato sauce, mozzarella, Italian salami and chili pepper.	
Calzone	Kr. 159,-
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og champignon. Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms.	
Prosciutto e Funghi	Kr. 158,-
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og champignon. Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms.	
Glutenfri pizza / Gluten free pizza	Kr. 169,-
Alle pizzaer kan bestilles med glutenfri pizzabunn. All pizzas can be ordered with a gluten free pizza crust.	

Menu per i bambini

- Barnemeny / Childrens menu -

Minibiff	Kr. 145,-
Indrefilet av okse med pommes frites. / Tenderloin of beef with french fries.	
Kyllingbryst	Kr. 139,-
med pommes frites. / Chicken breast with french fries.	
Pølser	Kr. 92,-
Svinepølser med pommes frites. / Pork sausages with french fries.	
Pasta alla Bolognese	Kr. 89,-
Pastarør med kjøttsaus. / Pasta with meat sauce.	
Minipizza med skinke	Kr. 89,-
Pizza with ham.	
Minipizza Margherita	Kr. 89,-
Pizza med mozzarella og tomatsaus. / Pizza with mozzarella and tomato sauce.	

Dolci

- Dessert -

Ceraselle	Kr. 89,-
Italiensk sjokoladeis, knust amaretti, kirsebæris og kirsebær. Italian chocolate ice cream, crushed amaretti, cherry ice cream and cherries.	
Gelato Tre Sapori	Kr. 98,-
Tre varianter italiensk is. / Tre varieties of Italian ice cream.	
Crêpes Ripiene di Mascarpone	Kr. 95,-
Fylte pannekaker med mascarponeost, vaniljeis og appelsin grand marnier saus. Filled pancakes with mascarpone cheese, vanilla ice cream and orange Grand Marnier sauce.	
Torta al Formaggio	Kr. 85,-
Hjemmelaget ostekake med bringebærsmak. / Homemade raspberry flavoured cheesecake.	
Tiramisú	Kr. 88,-
Hjemmelaget klassisk italiensk kake med mascarpone og savoiardikjeks. Home made classic Italian cake with mascarpone savoiardi biscuits.	
Tortino al Cioccolato	Kr. 98,-
Sjokoladefondant med vaniljeis og bringebærsaus. / Chocolate fondant with vanilla ice cream and raspberry sauce.	
Creme Brulée	Kr. 89,-
Passito e Biscotti	Kr. 110,-
Dessertvin fra Sicilia med hjemmelaget mandelkjeks. / Dessert wine from Sicily with homemade almond biscuits.	
Piatto di Formaggi	Kr. 135,-
Ostetallerken: gorgonzola, parmesan, pecorino og taleggio. Serveres med druer, nøtter, kjeks og dipp laget av gulrøtter, appelsin og chilipepper. Cheese platter: gorgonzola, parmesan, pecorino and taleggio. Served with grapes, nuts, crackers and dip made from carrots, orange and chili pepper.	