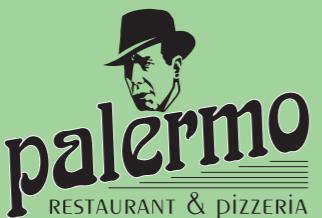


«Det finnes mye glede i folket der det lages god vin»  
Dette gjelder også i dag når Palermos mat, kultur,  
farger og dufter møtes og former livets rette følelser.  
Vi på restaurante Palermo håper å gjøre ære  
på italias mat og vinkultur

Bon appetito!  
Hilsen Palermo



*Meny*  
*a la carte*

**ALLERGENENE  
ER NUMMERERT  
BAK HVER RETT**

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1 Gluten    | 8 Nøtter    |
| (Hvete)     | (Mandler)   |
| 2 Skalldyr  | 9 Selleri   |
| 3 Egg       | 10 Sennef   |
| 4 Fisk      | 11 Sesamfrø |
| 5 Peanøtter | 12 Sulfitt  |
| 6 Soya      | 13 Lupin    |
| 7 Melk      | 14 Bløtdyr  |



## Forretter / Antipasti

1. **Carpaccio** (6-7) ..... 185,-  
tynne skiver med marinert oksefilet, serveret med rødløk, ruccola og parmesan ost
2. **Parma e Mozzarella** (6-7) ..... 185,-  
parmaskinke, mozzarella, ruccola og olivenolje
3. **Jomat e Mozzarella** (6-7) ..... 185,-  
tomat, mozzarella, rødløk, ruccola og olivenolje
4. **Gratinerte reker** (2-6-7) ..... 185,-  
reker gratinert med hvitløksmør

*Alle våre forretter serveres med fersk pitabrod og smør*



## Salater

5. **Insalata frutti di mare** (2-6) ..... 235,-  
salat med skalldyr, tomat, agurk, rødløk, ruccola og krydret olivenolje
6. **Insalata di pollo** (6) ..... 235,-  
salat med kylling, tomat, agurk, rødløk, ruccola og krydret olivenolje
7. **Gresk salat** (3-6-7) ..... 235,-  
salat med fetaost, oliven, tomat, agurk, rødløk, ruccola, krydret olivenolje og hvitløksaus ved siden av
8. **Cæsarsalat** (1-6-7) ..... 255,-  
salat med bacon, kyllingfilet, tomat, løk, parmesanost, krutonger og cæsardressing

*Alle våre salater serveres med fersk pitabrod og smør*

## Mellomretter

9. **Pasta salat med skalldyr** (1-2-3-6-7) ..... 245,-  
pasta penne med skalldyr, rødløk, tomat, agurk, pestosaus, ruccola og krydret olivenolje
10. **Pasta salat med kylling** (1-3-6-7) ..... 245,-  
pasta penne med kylling, rødløk, tomat, agurk, pestosaus, ruccola og krydret olivenolje
11. **Pasta salat med vegetar** (1-3-6-7) ..... 235,-  
pasta penne, salat med oliven, tomat, agurk, pestosaus, ruccola, mais, ananas, rødløk og krydret olivenolje

*Alle våre mellomretter serveres med fersk pitabrod og smør*

## Fisk / Pesce

12. **Steinbitfilet** (1-2-4-6-7) ..... 369,-  
steinbitfilet med skalldyr, fløtesaus med hvitvin, salat og kokte poteter
13. **Scampi Indiana** (2-6-7) ..... 349,-  
grillet kjempereker med ris, karrisau og salat
14. **Scampi Palermo** (2-6-7) ..... 349,-  
grillet kjempereker med ris, hvitvinsaus med løk og salat
15. **Salmone ai ferri** (4-6-7) ..... 349,-  
grillet laks med salat, rømme og kokte poteter

## Pasta

17. **Jagliatelle Scampi** (1-2-3-7) ..... 255,-  
båndspaghetti med scampi, fersk hvitløk, løk, chilipepper og fløtesaus
18. **Ravioli con carne gratinati** (1-3-7-9) ..... 255,-  
kjøttfyld pasta med biffkjøtt og peppersaus gratinert i ovn
19. **Pasta al Genovese** (1-3-7) ..... 255,-  
pasta penne med kyllingfilet, aspargesbønner, fløtesaus og parmesanost
20. **Pasta med Laks** (1-3-4-7) ..... 255,-  
båndspaghetti med laks, tomat, pesto og fløtesaus
21. **Jagliatelli bongustaio** (1-3-7) ..... 255,-  
båndspaghetti med strimlet biffkjøtt, fløtesaus, svart pepper, hvitløk og persille
22. **Ravioli di pollo** (1-3-7) ..... 249,-  
pasta fylt med kylling i karrisau med paprika og ananas
23. **Tortellini al gorgonzola** (1-3-7) ..... 249,-  
kjøttfyld pasta med skinke, aspargesbønner og gorgonzolasaus
24. **Tortellini al crema** (1-3-7) ..... 249,-  
kjøttfyld pasta med skinke og fløtesaus
25. **Spaghetti alla carbonara** (1-3-7) ..... 249,-  
spaghetti med bacon, fløtesaus, eggemelomme og løk
26. **Lasagne al forno** (1-3-7-9) ..... 255,-  
gratinerte bladmakaroni med ost, kjøtsaus og salat ved siden av
27. **Vegetarpasta** (1-3-7) (vegetar) ..... 239,-  
pasta penne med champignon, løk, paprika, oliven og fløtesaus
28. **Spaghetti á la bolognese** (1-3-7-9) ..... 245,-  
spaghetti med kjøtsaus og parmesanost

*Alle våre pastareetter serveres med fersk pitabrod og smør*

## Kjottretter / Carne

- 29. Filetto de bearnaise** (3-6-7) ..... 389,-  
200 gr indrefilet med bearnaisesaus, grønnsaker og bakt potet
- 30. Filetto di pepe** (1-6-7) ..... 389,-  
200 gr indrefilet med peppersaus, grønnsaker og bakt potet
- 31. Biffsnadder** (3-6) ..... 349,-  
strimlet indrefilet med salat, chips og bearnaisesaus
- 32. Biffsteak mexican** (6-7) ..... 399,-  
200 gr indrefilet med bakt potet, grønnsaker og meksikansk saus
- 33. Entrecote** (3-6-7) ..... 399,-  
250 gr entrecote med bearnaisesaus eller hvitløksmør, grønnsaker og frityrstekt potet
- 34. Filetto Øskar** (2-3-6-7-9) ..... 379,-  
200 gr svinefilet med grønnsaker, reker, aspargers, bakt potet og bearnaisesaus
- 35. Gresk biff** (3-6-7) ..... 409,-  
200 gr indrefilet, hvitløksaus, gresksalat med fetaoost, oliven og fløtegratinerte poteter
- 36. Black and white** (1-3-6-7) ..... 409,-  
100 gr indrefilet av okse, 100 gr svinefilet med grønnsaker, fløtegratinerte poteter, bearnais- og peppersaus
- 37. Filetto su tavola** (1-3-6-7) ..... 409,-  
plankestek av 200 gr indrefilet med grønnsaker, duchessepotet, bearnais og peppersaus
- 38. Filetto di Rosa** (1-6-7) ..... 409,-  
200 gr indrefilet, lagt på et speil av rødvinssaus. Drapert med champignon à la Crema og bacon, grønnsaker og fløtegratinerte poteter
- 39. Kokkens lammespesial** (1-6-7-10) ..... 409,-  
200 gr lammefilet med fransk sennek, gratinert i ovn med ost, grønnsaker, provencalsaus og fløtegratinerte poteter
- 40. Filetto di Mozerella** (6-7-8) ..... 399,-  
200 gr indrefilet med grønnsaker, mozerella, pestosaus og bakt potet
- 41. Filetto de Manzo** (6-7) ..... 399,-  
200 gr indrefilet med gorgonzolasaus, grønnsaker og frityrstekt potet
- 42. Pollo Indiana** (6-7) ..... 339,-  
kyllingfilet med karrisau, salat og ris
- 43. Pollo á la Palermo** (1-6-7) ..... 339,-  
kyllingfilet med peppersaus, salat og ris

Alle våre kjottretter kan serveres med  
bakt potet, fløtegratinerte poteter, chips, ris,  
frityrstekt potet eller kokt potet



## Kebabmenu

- 44. Kebabtallerken** (1-3-6-7) ..... 269,-  
marinert kebabkjøtt med pitabrød, salat, chips og hvitløksaus
- 45. Kyllingkebabtallerken** (1-3-6-7) ..... 269,-  
marinert kyllingkjøtt med pitabrød, salat, chips og hvitløksaus
- 46. Kebabbrull** (1-3-6-7) ..... 259,-  
marinert kebabkjøtt i lefsebrød, salat og hvitløksaus
- 47. Kyllingkebabbrull** (1-3-6-7) ..... 259,-  
marinert kyllingkjøtt i lefsebrød, salat og hvitløksaus

## Hamburgermenu

- 48. Baconcheeseburgertallerken** (1-3-6-7-11) 170 gr 265,-  
bacon, ost, salat, dressing, tomat, agurk, løk og chips
- 49. Kyllingburgertallerken** (1-3-6-7-11) 150 gr 255,-  
salat, hvitløksdressing, tomat, agurk, løk og chips
- 50. Cheeseburgertallerken** (1-3-6-7-11) 170 gr 259,-  
ost, salat, dressing, tomat, agurk, løk og chips
- 51. Hamburgertallerken** (1-3-6-7-11) 170 gr 255,-  
salat, dressing, tomat, agurk, løk og chips
- 52. Vegetarburgertallerken** (1-3-6-7-11) 150 gr 249,-  
salat, hvitløksdressing, tomat, agurk, løk og chips
- 53. BBQ Cheeseburgertallerken** (1-3-6-7-11) 170 gr 265,-  
salat, BBQ saus, ost, dressing, tomat, agurk, løk og chips

Alle burgere er hjemmelaget og serveres med 2 løkringer  
NB: Spør oss om glutenfri brød

## Barnemeny

Denne menyen er forbeholdt barna

- 54. Biff** 100 gr indrefilet med bearnaisesaus, salat og chips (3-6-7) ..... 199,-
- 55. Hamburger** 100 gr med chips (1-3-6-7-11) ..... 165,-
- 56. Tortellini** med fløtesaus og skinke (1-3-7) ..... 149,-
- 57. Kyllingnuggets** 6 stk med chips (1-3) ..... 149,-
- 58. Pølse** 1 stk med chips ..... 129,-
- 59. Pannekake** 3 stk med syltetøy og sukker (1-3-6-7) ..... 139,-
- 60. Chips** ..... 99,-

## Dessert

- 61. Banana Split** banan med is, krem, sjokolade- og jordbærsaus (3-7) ..... 149,-
- 62. Varm eplekake** med is, krem, sjokolade- og jordbærsaus (1-3-7-8-12) ..... 149,-
- 63. Greokake** med is, krem, sjokolade- og jordbærsaus (1-3-7-8) ..... 139,-
- 64. Coppa Tre Amori** tre sorter is, krem, sjokolade- og jordbærsaus (3-7) ..... 139,-
- 65. Crème Brûlée** (1-3-7) ..... 145,-
- 66. Sjokoladefondant** med is, krem, jordbærsaus og sjokoladesaus (1-3-7) ..... 145,-

## Pizza

alle pizza har tomatsaus og ost

		Liten	Stor
101.	<b>Vesuvio</b> (1-7) skinke	209,-	329,-
102.	<b>Capricosa</b> (1-7) skinke og champignon	215,-	339,-
103.	<b>Hawaii</b> (1-7) skinke og ananas	215,-	339,-
104.	<b>Campagnola</b> (1-7) salami, løk, kjøttdeig og paprika	229,-	354,-
105.	<b>Pizza Parma</b> (1-7) italiensk parmaskinke, rucolla, rødløk og parmesanost	245,-	364,-
106.	<b>Quattro Stagione</b> (1-2-7) skinke, reker, champignon og ananas	229,-	354,-
107.	<b>Firenze</b> (1-7) pepperoni, skinke og ananas	229,-	354,-
108.	<b>Porto fino</b> (1-7) pepperoni, ananas og paprika	229,-	354,-
109.	<b>Paradiso</b> (1-7) skinke, pepperoni, champignon og løk	229,-	354,-
110.	<b>Siciliana</b> (1-7) pepperoni, kjøttdeig, løk og paprika	229,-	354,-
111.	<b>Pizza Con Pollo</b> (1-7) marinert kylling, kjøttdeig, paprika, champignon og løk	235,-	359,-
112.	<b>Kebab</b> (1-3-7) biffkjøtt, løk, champignon, grønn salat og kebabsaus	249,-	369,-
113.	<b>Palermo spesial</b> (1-7) biff, pepperoni, champignon og paprika	235,-	359,-
114.	<b>Munkvoll spesial</b> (1-7) pepperoni, biff, skinke og løk	235,-	359,-
115.	<b>Roma</b> (1-7) skinke, kjøttdeig, bacon og løk	235,-	359,-
116.	<b>Napoli</b> (1-7) biff, fersk tomat, oliven, hvitløkspulver og mais	235,-	359,-
117.	<b>Opera</b> (1-3-6-7) biff, løk og bearnaise saus ved siden av	235,-	359,-
118.	<b>Indiana</b> (1-7) marinert kylling, karri, paprika og ananas	235,-	359,-
119.	<b>La Bomba</b> (1-7) biff, bacon, paprika og løk	235,-	359,-
120.	<b>Juventus</b> (1-7) skinke, pepperoni og salami	235,-	359,-
121.	<b>Velg selv eller todelt stor pizza</b> du velger selv hva du vil ha på	249,-	369,-



## Vegetar pizza

alle pizza har tomatsaus og ost

122.	<b>Margherita</b> (1-7) tomatsaus og ost	199,-	325,-
123.	<b>Vegetale</b> (1-7) champignon, løk, oliven, ananas, paprika og rucolasalat	219,-	339,-
124.	<b>La Favoritta</b> (1-7) tomatskiver, fetaost, rødløk, oliven og rucolasalat	219,-	339,-
125.	<b>Gorgonzola</b> (1-7) gorgonzola ost, purreløk, paprika, rødløk, rucolasalat og oliven	219,-	339,-
126.	<b>Mafiaoso</b> (1-7) gorgonzola ost, feta ost, parmasan ost og rucolasalat	219,-	339,-

## Innbakt pizza

alle pizza har tomatsaus og ost

127.	<b>Ciao Ciao</b> biff, løk og bearnaise (halv innbakt) (1-3-6-7)	239,-	
128.	<b>Calzone</b> skinke (1-7)	229,-	
129.	<b>Ferrari</b> skinke, kjøttdeig, champignon og peppermix (1-7)	239,-	

## Mexican pizza

alle pizza har tomatsaus og ost

130.	<b>Nachos pizza</b> (1-3-7) kjøttdeig, purreløk, paprika, nachos, jalapenos, tacosaus og hvitløksaus ved siden av	235,-	359,-
131.	<b>Polo mexicana</b> (1-7) marinert kylling, nachos, paprika, jalapenos og rødløk	235,-	359,-
132.	<b>Amigo</b> (1-7) kjøttdeig, paprika, tacosaus, jalapenos og mexikrydder	235,-	359,-
133.	<b>Acapulco</b> (1-7) biff, pepperoni, løk, jalapenos, tacosaus og mexikrydder	235,-	359,-
134.	<b>Mexicana Spesial</b> (1-7) skinke, pepperoni, champignon, tacosaus, jalapenos og mexikrydder	235,-	359,-

## Glutenfri pizza

pizzaen har tomatsaus og ost

135.	<b>Glutenfri pizza</b> du velger selv hva du vil ha på	269,-	
	<b>Ekstra kjøttfull eller ost</b> (7)	30,-	60,-
	<b>Ekstra hermetikk</b>	20,-	40,-
	<b>Hvitløksaus</b> (3-7) / <b>Bearnaise saus</b> (3-6)	pr. stk.	39,-
	<b>Vi anbefaler tomatsalat til pizzaen</b>	pr. pers	99,-

# Drikke

## Birra e acqua minerale

201.	Coca Cola flaske.....	0,33 l	<b>59,-</b>
202.	Coca Cola uten sukker flaske.....	0,33 l	<b>59,-</b>
203.	Fanta flaske.....	0,33 l	<b>59,-</b>
204.	Sprite flaske.....	0,33 l	<b>59,-</b>
205.	Champagnebrus.....	0,40 l	<b>59,-</b>
207.	Eplemost.....	0,40 l	<b>59,-</b>
209.	Iste fersken.....	0,40 l	<b>59,-</b>
210.	Kuli boks 0,20 l.....	0,20 l	<b>45,-</b>
211.	Arctic Water flaske (vann med kullsyre) .....	0,33 l	<b>59,-</b>



0,33 l    0,50 l    0,60 l

212.	Blanc 1664.....	<b>729,-</b>
213.	Efes pilsner.....	<b>155,-</b>
214.	Corona Extra.....	<b>129,-</b>
215.	Peroni.....	<b>129,-</b>
216.	Brooklyn.....	<b>135,-</b>
217.	Dahls fra fat.....	<b>105,- 129,- 155,-</b>
218.	Rusbrus.....	<b>129,-</b>
219.	Munkholmer (alkoholfritt øl).....	<b>75,-</b>

## Caffe / Te

220.	Te.....	<b>45,-</b>
221.	Kaffe.....	<b>45,-</b>
222.	Sjokolade (7).....	<b>49,-</b>
223.	Espresso.....	<b>55,-</b>
224.	Cappuccino (7).....	<b>59,-</b>
225.	Cafe Latte (7).....	<b>65,-</b>
226.	Irish Coffee (7).....	<b>169,-</b>
227.	Italian Coffee (7).....	<b>169,-</b>



# Bar

## Brennevin

256.	Lysholm Throndhjems Akevitt .....	4 cl	<b>159,-</b>
257.	Gammel Opland Akevitt .....	4 cl	<b>154,-</b>
258.	Gin med valgfri mineralvann .....	4 cl	<b>174,-</b>
259.	Vodka med valgfri mineralvann .....	4 cl	<b>174,-</b>
260.	Bacardi med valgfri mineralvann .....	4 cl	<b>174,-</b>
261.	Grappo di Cellini .....	4 cl	<b>144,-</b>
262.	Sambuca .....	4 cl	<b>144,-</b>
263.	Gammel Dansk .....	4 cl	<b>144,-</b>
264.	Jegermeister .....	4 cl	<b>144,-</b>
265.	Fernet Branca .....	4 cl	<b>144,-</b>

## Cognac

266.	Braastad XO .....	4 cl	<b>169,-</b>
267.	Bache Gabrielsen XO .....	4 cl	<b>169,-</b>
268.	Otard VSOP .....	4 cl	<b>159,-</b>
269.	Bache Gabrielsen tre kors .....	4 cl	<b>155,-</b>
270.	Larsen XO .....	4 cl	<b>169,-</b>
271.	Hennessey VSOP .....	4 cl	<b>159,-</b>

## Whiskey

272.	Jack Daniels Tennessee .....	4 cl	<b>159,-</b>
273.	Chivas Regal .....	4 cl	<b>165,-</b>
274.	Tullamore Dew .....	4 cl	<b>155,-</b>
275.	Jim Beam .....	4 cl	<b>159,-</b>

## Likør

276.	Grand Mariner .....	4 cl	<b>144,-</b>
277.	Cointreau .....	4 cl	<b>144,-</b>
278.	Tia Maria .....	4 cl	<b>144,-</b>
279.	Drambuie .....	4 cl	<b>144,-</b>
280.	St. Halvar .....	4 cl	<b>144,-</b>
281.	Bailey's (7) .....	4 cl	<b>144,-</b>

# Aperitivi / Vin

## Aperitivi

4 cl

228. Dry Martini Cocktail ..... 154,-  
 229. Martini - Rosso, Bianco ..... 124,-  
 230. Dubbonet ..... 124,-  
 231. Campari ..... 124,-

## Sherry

4 cl

232. Dry Sack ..... 119,-  
 233. Cream Amoroso ..... 119,-

## Vino Rosato

Glass 1/1

154. Husets rosevin ..... 135,-  
 Preg røde bær og litt frukt, innslag av urter og krydder.  
 234. Mateus Rosé ..... 539,-  
 Ren og umiddelbar, preg av røde bær og urter, svakt perlende

## Musserende vin

1/2 1/1

235. Verrocchio Prosecco Brut ..... 279,- 549,-  
 Ren, fuktig og umiddelbar stil, preg av pære, eple og urter

## Vino Senza Alkohol

Glass

236. Alkoholfritt rødvin ..... 95,-  
 237. Alkoholfritt hvitvin ..... 95,-

## Vini Portoghesi

4 cl

238. Fiin Gammel portvin ..... 119,-  
 239. Kopke ..... 119,-

## Snacks

240. Peanøtter / Chilinøtter ..... 69,-  
 241. Nachos chips med ost, tacosaus (3-7) ..... 149,-  
 og hvitløksaus ved siden av



# Vin

## Vino Rosso

glass 1/2 1/1

242. Fèlsina Berardenga Chianti Classico ..... 649,-  
 Fruktig og saftig, preg av røde bær, urter og litt fat, fast og frisk ettersmak.  
 243. Berens Montepulciano d'Abruzzo ..... 623,-  
 Behagelig bærduft, friske røde, modne bær. I glasset lettere og markere, fortsatt noe lukket.  
 244. Fennocchio Barbera d'Alba ..... 669,-  
 Ung, saftig og frisk, preg av røde bær, urter. Lakris og fat. Svakt bitter ettersmak.  
 245. Castellani Poggio al Casone Chianti ..... 599,-  
 Litt utviklet, preg av røde bær og urter, innslag av trekrydder.  
 246. Allegrini Valpolicella Classico ..... 589,-  
 Ung og fruktig, preg av saftige røde bær og urter, hint av bitter i ettersmaken.  
 247. Masi ..... 549,-  
 Middels dyp rød. Frisk fruktighet med hint av kirsebær og fruktjerner.  
 248. Ruffino Chianti ..... 558,-  
 Dyp rød. Fruktighet med preg av jordbær og kirsebær, antydning til stearin.  
 249. Sangre de Toro ..... 549,-  
 Ren og saftig, fint preg av røde bær og urter, frisk i ettersmaken.  
 250. Husets rødvin ..... 135,- 279,- 539,-  
 Ren og umiddelbar stil, preg av røde og mørke bær, innslag av urter.

## Vino Bianco

glass 1/2 1/1

251. Pra Soave Classico ..... 579,-  
 Ung og fruktig, preg av eple, pære og sitrus. Hint av bittert i ettersmak.  
 252. Mezzacorona Pinot Grigio ..... 549,-  
 Ren og umiddelbar, preg av sitrus, eple og urter.  
 253. Moselland Ars Vitis ..... 565,-  
 Lys grønngul. Ung fruktighet preget av pære og eplekart, hint av lime.  
 254. Masi Levarie Soave ..... 549,-  
 Lys grønngul. Fruktighet med innslag av eple og sitrus.  
 255. Husets hvitvin ..... 135,- 279,- 539,-  
 Ung, reng og umiddelbar, innslag av eple, blomst og sitrus