



## VINO BAR

**Vi tilbyr smakfulle oster, italiensk salami og skinker  
m/focaccia og olivenolje eller aioli**

**Liten planke**

195,-

**Stor planke**

365,-

**Liten skål parmesan - 50 gram**

95,-

**Liten skål salami – 50 gram**

95,-

**Oliven**

65,-

**Focaccia og aioli**

65,-



# VINO BAR

## Litt om maten vår

**Gruyere Réserve** stammer fra fjellområdene Gruyere i den fransktalende delen av Sveits. Lagret i 10-11 måneder.

**Comté** er en fast ost som er produsert av upasteurisert kumelk av kuer av rasen Montbeliarde eller Fransk Simmental. Denne osten produseres i og rundt Jura-fjellene, og det går med 400 liter melk for å lage en Comté-ost som veier 40 kg. Modnet i 12 måneder.

**Parmigiano-Reggiano** er produsert i Nord-Italia av upasteurisert kumelk. Dette er den mest berømte av alle parmesantyper. Osten er opprinnelsesbeskyttet og bedriftens innbrente kvalitetsstempel for regionen garanterer den høye kvaliteten. Denne Parmigiano-Reggiano modnes i minst 30 mnd. i 15–20°C. I løpet av denne perioden blir den stadig snudd, saltet og vasket med saltvann. Det er alt dette manuelle arbeidet som gjør at osten blir relativt dyr.

Salami og skinker importerer vi fra en liten familiegård, Luiset Agrisalumeria, som holder til i Asti i Piemonte. De produserer eksklusivt, organisk kjøtt på sin særegne og tradisjonelle metode fra den berømte piemontesiske gran suino padano.

Focaccia og Aioli er levert fra Fisketorget Delikatesse i Ålesund.

**Vel bekomme!**