



VINO BAR

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

Liten planke

225,-

Stor planke

385,-

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 Grottelagret er en upasteurisert fastost som blir lagret i grotter nær den sveitsiske byen Kaltbach. Ved konstant temperatur på 12,5 °C og fuktighet på 94 % ligger de til modning i minimum 12 måneder. Osten spesial plukkes for å lagres i grottene og utvikle den spesielt fine kvaliteten. Denne osten er laktosefri.

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. Modningsperioden varer i minimum 3 måneder og noen ganger helt opp til 2 år. Den fikk sin AOP-godkjenning i 1958. Denne osten er modnet i ca 24 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!