

Maschmanns®

Høst meny

Salat

269,-

Frisk salat med bakte rødbeter, kortreist coppa fra Dyster Gård i Ås, fatlagret fetaost PDO, gulrot, norske pærer, gresskarkjerner samt hjemmelaget vinaigrette. Serveres med hjemmebakst økologisk brød fra eget Bakeri (M,Hv,SO,FS,B,SES)

Pizza

299,-

Smørstekte steinsopp, pancetta fra Viani, gorgonzola piccante DOP, Røros romme, mozzarella fra Sørlandet, gremolata (Hv, M)

Mont d'Or melt

155,-

Mont d'Or ost og coppa fra Dyster Gård i Ås (Hv,Ru,M)

Dessert

Hjemmelaget tiramisù laget etter toskansk oppskrift fra Lucca (M)

149,-

Drikke

Morell brus

89,-

Golden milk

69,-

SNACKS & ANTIPASTI

Saltristede Valencia mandler (Ma)	69,-
Chips med sort trøffel, TartufLanghe	69,-
Brød & aioli	69,-
Oliven	69,-
Spekemat Parmaskinke, salami Ventricina, salami Napoli 40gr	99,-
Schiacciata Pizzabunn stekt med ekstra jomfru olivenolje & rosmarin (Hv) Vegetar!	109,-
Anbefalt ekstra:	
Hjemmelaget aioli (E)	30,-
Capresesalat Cherrytomater, bøffelmozzarella DOP, basilikum, extra jomfru olivenolje og balsamicosirup fra Giuseppe Gusti (M,SO2) Vegetar!	205,-
Anbefalt ekstra:	
Parmaskinke – Prosciutto di Parma DOP Riserva 24 mnd	60,-
Bruschetta Nystekt brød toppet med økologiske tomater, hvitløk & basilikum (Hv., PK, SO2) Vegetar!	195,-
Anbefalte ekstra toppinger:	
Parmaskinke – Prosciutto di Parma D.O.P Riserva 24 mnd	60,-
Bøffelmozzarella fra Guffanti (M)	60,-
Maschmanns Ost- & spekematfjøl Ost og spekemat med tilbehør fra Maschmanns innholdsrik ostedisk. Serveres med oliven, aioli og økologisk brød fra vårt eget bakeri. (M,Hv,E,SEN, PK)	269,-
Vil du bytte brød mot nybakt schiacciata?	59,-

SALAT

Salat Verde Frisk salat med bøffelmozzarella, avocado, vårløk, mandler og cherry 269,-

tomater samt hjemmelaget vinaigrette. Serveres med hjemmebakket økologisk brød og

Røros smør. *Vegetar!*

Anbefalt ekstra:

Parmaskinke – Prosciutto di Parma D.O.P Riserva 24 mnd 60,-

Cæsarsalat Hovelsrud kyllingbryst, sprø ldsøe bacon, Parmigiano Reggiano, 269,-

romanosalat, cherry tomater, hjemmelaget Cæsar dressing samt krutonger.

(M,Hv,SES,F,Ru,EM) 60,-

Ekstra kyllingbryst fra Hovelsrud?

Høstsalat Frisk salat med bakte rødbeter, kortreist coppa fra Dyster Gård i Ås, 269,-

fatlagret fetaost PDO, gulrot, norske pærer, gresskarkjerner samt hjemmelaget

vinaigrette. Serveres med hjemmebakket økologisk brød fra eget Bakeri (M,Hv,SO,ES,B,SES)

Anbefalt ekstra:

Ekstra coppa fra Duster Gård i Ås 60,-

Ekstra fatlagret fetaost PDO 39,-

kyllingbryst fra Hovelsrud? 60,-

Allergener:

S: Skaldyr / E: Egg / F: Fisk / P: Peanøtter / SO: Soya / M: Melk / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / LU: Lupin / B: Bløtdyr / SO2: Svoveldioksid og sulfitt / SP: Spelt / Hv: Hvetemel / Ru: Rugmel / H: Havre / By: Bygg / Ha: Hasselnøtter / Ma: Mandel / PK: Pinjekjerner / PN: Pekannøtter / Va: valnøtter / P: Pistasjønøtter



PIZZAMENY



Hos Maschmanns Pizzeria bruker vi minimum 48 timer på å utvikle en perfekt pizzadeig. Vi er kompromissløse i valget av råvarer og steker i vår vedfyrte steinovn på minst 300 grader. Vi benytter San Marzano DOP tomater, kortreist mozzarella fra Osteverkstedet på Sørlandet og rømme fra Røros samt kjøtt og oster fra nøye utvalgte produsenter. Våre dyktige og erfarne pizzaioloer sørger for at hver pizza holder høyeste kvalitet. DOP og PDO er to beslektede begreper som sikrer opprinnelse til mat- og drikkevarer. **Pizza serveres fra kl 11.00.**

KLASSISK PIZZA

Margherita San Marzano DOP tomater, mozzarella fra Sørlandet Vegetar!	235,-
Buffalata San Marzano DOP tomater, bøffelmozzarella DOP, basilikum Vegetar!	245,-
Quattro Formaggi San Marzano DOP tomater, mozzarella, Gorgonzola Piccante DOP, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, honning Vegetar!	255,-
Capricciosa San Marzano DOP tomater, Pragerskinke fra A. Idsøe, sopp, taggiasca oliven, kaperspulver	255,-
Calabria San Marzano DOP tomater, salami Ventricina piccante, rødløk	249,-
Anbefalt ekstra:	
Volcano? Legg på chilli	25,-
N'duja fra Spilinga	50,-
N'duja San Marzano DOP tomater, Bøffelmozzarella DOP, n'duja fra Spilinga DOP, gremolata	255,-
Pugliese San Marzano DOP tomater, Salami Ventricina piccante, Gorgonzola Piccante DOP, honning, gremolata	255,-
Manzo San Marzano DOP tomater, marinert flatbiff av okse, sopp, fersk vårløk	255,-
Salciccia Røros rømme, salsiccia fra A. Idsøe, soltørkede tomater, aroma sopp	255,-

GOURMET PIZZA

Høstpizza Smørstekte steinsopp, pancetta fra Viani, gorgonzola piccante DOP, Røros romme 299,-

Anbefalt vin: Bourgogne Blanc 2022, Domaine Borgeot, Frankrike 195,-

Mortadella Røros rømme, mortadella, stracciatella, pistasjpesto 269,-

Anbefalt vin Chablis La Sereine, La Chablisienne, Bourgogne, Frankrike 165,-

Parma «Happy Pigs» San Marzano DOP tomat, Prosciutto di Parma DOP Riserva 24 mnd, rucola, Parmiggiano Reggiano DOP basilikumpesto 269,-

Anbefalt vin: Chianti Classico Pagliarese, Fèlsina, Toscana 165,-

Løyrom rømme, løyrom fra Kalix PDO, Västerbottensost PDO, syltet rødløk, dill ^(F,so2) 325,-

Anbefalt vin: Diebolt-Vallois Blanc De Blancs, Champagne 195,-

Al Tartufo Røros rømme, sommertroffel, salami Napoli, fersk timian ^(so) 259,-

Anbefalt vin: Langhe Nebbiolo DOC, Mauro Molino, Piemonte, Italia 190,-

Glutenfri Pizzabunn inneholder spor av gluten! 69,-

Allergener - Hvis ikke noe annet angis inneholder alle våre pizzaer allergenene hvete og melk.

EKSTRA

KJØTT		OST		GRØNT	
Parmaskinke DOP	60,-	Sørlandsk Mozzarella	50,-	Rød løk / Syltet rødløk	25,-
Pragerskinke	50,-	Bøffelmozzarella DOP	60,-	Soltørket tomat	25,-
Salami Napoli	50,-	Pecorino Romano DOP	39,-	Chili	25,-
Salami Ventricina	50,-	Parmiggiano Reggiano DOP	39,-	Rucola	25,-
N'Duja fra Spilinga DOP	50,-	Gorgonzola Piccante DOP	39,-	Cherrytomater	25,-
Flatbiff av okse	50,-	Västerbottensost PDO	39,-	Aroma sopp	25,-
Kalix Løyrom PDO 20 g.	129,-			Taggiasche oliven	25,-

SANDWICH

Grillet toast

145,-

Pragerskinke, Dijon sennep og modne oster (Hv, M, SEN, S02)

Wrap

165,-

Egg, røkelaks, Røros smør, vårløk, persille, rucola og avocado i hjemmebakket surdeigslefse (Hv, M, E, F)

Focaccia caprese *Vegetar!*

155,-

Bøffelmozzarella, stracciatella, tomat, rucola, aioli, pesto (Hv, Ru, PK, SEN, M, E, S02)

Tunfisk *Hot!*

165,-

Hjemmelaget tunfiskrøre, kandisert jalapeño, syltet løk og syltet agurk i hjemmebakket lys baguette (Hv, Ru, M, F, S, B)

Eggesandwich

145,-

Egg, Røros smør, vårløk, persille og spinat (Hv, M, E)

Side salad Salat, cherry tomat, rødløk,

85,-

Parmigiano Reggiano, vinaigrette (M, S02)

Kylling cæsar

165,-

Kylling, romano salat, tomat og cæsar dressing (Hv, Ru, E, M)

Mortadella

165,-

Mortadella, pistasj, stracciatella, soltørket tomat, rucola (Hv, M, P)

Focaccia Parma

165,-

Parmaskinke, stracciatella, tomat, rucola, aioli, pesto (Hv, Ru, PK, SEN, M, E, S02)

Grillet Pastrami *Hot!*

175,-

Cheddar & jalapeño brød, Pastrami, Gouda 10mnd, syltet agurk og pepperrotkrem (Hv, Ru, SEN, M, E)

Skagen toast

255,-

Maschmanns hjemmelaget skagensalat med reker, agurk og sitron (Hv, M, S, B, E, SEN, S02)

Anbefalt extra:

Kalix Løyrom 20g

129,-

Vi tar forbehold om at sandwicher kan være utsolgt grunnet kampen mot matsvinn.

DESSERT

Hjemmelagde kaker

Daimkake (M,E,Ma)	119,-
Sitron- & marengs tartelette (M,E,HV)	89,-

Kjøkkensjefs anbefaling

Hjemmelaget tiramisù laget etter toskansk oppskrift fra Lucca (M,E,Hv)	149,-
--	-------

Vi tar forbehold om at dessert kan være utsolgt grunnet kampen mot matsvinn.

Juice

Ringi eplemost Aroma 70cl	169,-	Kaldpresset Appelsinjuice	65,-
Hovelsrud eplemost 25cl øko	99,-	Kaldpresset juice assorterte smaker flaske	79,-

San Pellegrino

fra Dolomitenes fot

Naturell 25 cl	59,-	Naturell 75 cl	105,-
----------------	------	----------------	-------

Perrier Forever

sprudlende bobler og naturlige fruktsmaker, uten sukker

Raspberry & Rose	89,-	Citrus & Cherry blossom	89,-
Lime & Ginger	89,-		

Brus og limonader

nøye utvalgte produsenter og smaker

Spuma Bianca (hylleblomst) øko	89,-	Rhubarb	89,-
Ginger Beer	89,-	Raspberry	89,-
Aranciata øko	89,-	Limonata øko	89,-
Pompelmo Rosa øko	89,-	Alpex Spritz	119,-
Morell brus	89,-		

Pepsi

Pepsi	59,-	Pepsi Max	59,-
-------	------	-----------	------

Alkoholfri øl (bygg, hvete, havre)

FRIPA, Klokk & Co	99,-	NoBuzz NoFuzz, Røros bryggeri	99,-
-------------------	------	-------------------------------	------

KAFFE

Maschmanns Huskaffe, brent av KAFFA i Oslo, økologisk



Cajamarca, Peru. Art: Våtforedlet Gul Caturra

En mellombrent kaffe med smak av tørket frukt, mørk sjokolade & brunt sukker.

Traktekaffe inkl. påfyll 48,-

Maschmanns Espresso, brent av KAFFA i Oslo, økologisk



La Palma, Cajamarca, Peru. Art: Gul Caturra

Balansert og søt med aroma av tørket frukt, mørk sjokolade & brunt sukker



Espresso	46,-	Cortado / Flat white (M)	52,-
Americano	49,-	Cappuccino (M)	56,-
Caffe latte (M)	59,-	Macchiato (M)	49,-
Islatte (M)	61,-	Mocca (M)	65,-
Golden Milk (M)	69,-	Espresso Tonic	61,-
Varm sjokolade (Vahlona 55%) (M)	69,-	Pisket Røroskrem (M)	19,-

Melk: økologisk hel- og lettmelk fra Røros meieriet

Laktosefri melk, Oatly iKaffe. 8,-

TE

TE fra HARNEY & SONS 65,-

Earl Grey (sort)

English Breakfast (sort)

Japanese Sencha (grønn)

Cranberry & Orange (rødt)

Peppermynte (urt)

MATCHA fra Uji, Kyoto **økologisk**

Klassisk matcha av yabukita- og okumidoriblader fra den første innhøstingen i året

Matcha

95,-

Matcha latte

95,-

Matcha islatte med bringebær 115,-

Kombucha, Empress **økologisk**

Empress er mer enn en vanlig drikke – det er en smaksopplevelse

Rødbete og Eple

99,-

Ingefær og Gojibær

99,-

Jordbær og Hibiskus

99,-

