



VENNLIGST BESTILL MAT OG DRICKE I BAREN

FORRETT / STARTERS

Husets ferske hvitløksbrød 75,- [VEGETAR]

ferskt, lyst brød med olivenolje, hvitløk, havsalt og oregano / fresh white bread with olive oil, garlic, sea salt and oregano [1]

Caprese 125,- [VEGETAR]

tomat, fersk mozzarella, basilikum, pesto, balsamico, brød / tomato, fresh mozzarella, basil, pesto, balsamico, brød [1,7,8a,12]

Bruschetta pomodoro 132,- [VEGETAR]

hjemmelaget brød, hvitløk, tomat, basilikum, balsamico / homemade bread, garlic, tomato, basil, balsamico [1,8a,12]

Bruschetta salmone 145,-

hjemmelaget brød, rømmesaus, cherrytomater, røkt laks, vårløk, dill, rucola, balsamico / homemade bread, garlic sour cream, smoked salmon, spring onions, cherry, dill, rocket leaf, balsamico [1,3,4,7,8a,10,12]

Bruschetta fena 149,-

hjemmelaget brød, rømmesaus, cherrytomater, oliven, fenalår, chevre, timian, spinat, balsamico / homemade bread, garlic sour cream sauce, cherrytomatoes, olives, cured lamb, chevre, spinach, balsamico [1,3,7,8a,10,12]

Antipasto (1 eller 2 personer) 165,- / 265,-

Toscanaskinke, grillet og marinert artisjokkhjerter, soltørkede tomater, fersk mozzarella, cherrytomater, oliven, brød / Tuscan ham, grilled and marinated artichokes, sundried tomatoes, fresh mozzarella, cherry tomatoes, olives, brød [1,7]

ALLERGENER

1. Gluten (hvete), 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtter, 6. Soya, 7. Melk, 8a. Nøtter (Cashew), 8b. Nøtter (Hassel), 8c. Nøtter (Valnøtt), 9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesam, 12. Sulfit, 13. Skjell og bløtdyr (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekksprut), 14. Lupin.

PIZZA TRADIZIONALE

Margherita 165,- [VEGETAR]

tomatsaus, mozzarella, cherrytomater, rucola / tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, rocket leaf [1,7,9]

Pepperoni piccante 175,-

tomatsaus, mozzarella, pepperoni, oliven, paprika, rucola / tomato sauce, mozzarella, pepperoni, black olives, bell peppers, rocket leaf [1,7,9]

Capricciosa 175,-

tomatsaus, mozzarella, skinke, sjampinjong, oliven, artisjokk, rucola / tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, black olives, artichokes, rocket leaf [1,7,9]

Diavola 189,-

tomatsaus, hakket jalapenos, mozzarella, pepperoni, oliven, sjampinjong, rucola / tomato sauce, diced jalapenos, mozzarella, pepperoni, black olives, mushrooms, rocket leaf [1,7,9]

Botanisk hage [VEGETAR] 175,-

tomatsaus, mozzarella, cherrytomater, paprika, sjampinjong, chevre, avokado, marinert og grillet artisjokk, oliven, soltørkede tomater, spinat / tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, bell peppers, mushrooms, chevre, avocado, artichokes, black olives, sundried tomatoes, spinach [1,7,9]

Quattro formaggi [VEGETAR] 189,-

tomatsaus, mozzarella, chevre, norzola, parmesan, spinat, cherrytomater / tomato sauce, mozzarella, chevre, norzola, parmesan, spinach, cherry tomatoes [1,7,9]

Pepperoni speciale 185,-

tomatsaus, mozzarella, pepperoni, sjampinjong, norzola, rucola / tomato sauce, mozzarella, pepperoni, mushrooms, norzola, rocket leaf [1,7,9]

Parma 205,- [NORGES BESTE PIZZA! Vinner av NM i italiensk pizza]

tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, fersk mozzarella, skinke, marinert og grillet artisjokk, sjampinjong, pesto, basilikum / tomato sauce, mozzarella, parma ham, fresh mozzarella, ham, marinated and grilled artichokes, mushrooms, pesto, basil [1,7,8a,9]

Carne marinata 185,- [VELG KYLLING ELLER BIFF]

tomatsaus, mozzarella, marinert kylling eller biff, paprika, sjampinjong, rød løk, rucola / tomato sauce, mozzarella, marinated chicken or beef, bell peppers, mushrooms, red onion, rocket leaf [1,7,9]

PIZZA SPECIALE

Tømmermann 209,-

kreolsk tomatsaus, mozzarella, marinert biff, bacon, pepperoni, kjøttboller, mozzarella / creole tomato sauce, mozzarella, marinated beef, bacon, pepperoni, meatballs, mozzarella [1,6,7,9]

Norvegia 192,- [OSLOS BESTE PIZZA! Bronsemedalje i NM]

rømmesaus, mozzarella, røkelaks, avokado, vårløk, cherrytomater, dill / garlic sour cream sauce, mozzarella, smoked salmon, avocado, spring onions, cherry tomatoes, dill [1,3,4,7,10]

Cin Cin 189,-

rømmesaus, mozzarella, marinert kylling, spekeskinke, oliven, cherrytomater, paprika, rucola / garlic sour cream sauce, mozzarella, marinated chicken, cured ham, black olives, cherry tomatoes, bell peppers, rocket leaf [1,3,7,10]

Vika viking 195,-

rømmesaus, mozzarella, fenalår, sjampinjong, oliven, rucola / garlic sour cream sauce, mozzarella, cured lamb, mushrooms, black olives, rocket leaf [1,3,7,10]

Rudolf 205,-

rømmesaus, mozzarella, reinsdyrskav, sjampinjong, spekeskinke, vårløk, tyttebær, timian / garlic sour cream sauce, mozzarella, reindeer parings, mushrooms, cured ham, spring onions, lingonberries, timian [1,3,7,10]

Røverstaden 195,-

tomatsaus, mozzarella, pepperoni, kjøttboller, sjampinjong, parmesan, rucola / tomato sauce, mozzarella, pepperoni, meatballs, mushrooms, parmesan, rocket leaf [1,7,9]

Vulqan 205,- [OSLOS BESTE PIZZA! Vinner i pizzamester-duell i Mathallen]

tomatsaus, mozzarella, hakket jalapenos, reinsdyrskav, spekeskinke, vårløk, marinert og grillet artisjokk, pesto, timian / tomato sauce, mozzarella, diced jalapenos, reindeer parings, cured ham, spring onions, marinated and grilled artichokes, pesto, thyme [1,7,8a,9]

Calzone [INNBAKT] 189,-

tomatsaus, mozzarella, skinke, pepperoni, sjampinjong / tomato sauce, mozzarella, ham, pepperoni, mushrooms [1,7,9]

EHSTRA

Fersk mozzarella 40,- Mozzarella/pizzaost 30,- Kjøtt 30,- Grønnsaker 10,- [per ekstra grønnsak] Glutenfri bunn 50,-

TILBEHØR I BEGER

Hvitløksrømme 28,- Sterk tomatsaus 28,- Pesto 35,- BBQ-saus 28,- Parmesan 35,- Tomatsaus 25,-

SALAT / SALAD

Caesar kyllingsalat 175,-

salat, marinert kylling, ansjos, bacon, parmesan, caesardressing / salad, marinated chicken, anchovies, bacon, parmesan, caesar dressing [1,3,4,7,12]

Insalata misto 155,- [VEGETAR]

salatmiks, tomat, paprika, oliven, pesto, kikerter /mixed salad, tomato, peppers, olives, pesto, chick peas [1,8a,12]

DESSERT

Panna cotta 98,-

vaniljedessert med friske bær og bærsaas [7]

ALLERGENER

1. Gluten (hvete), 2. Skaldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtter, 6. Soya, 7. Melk, 8a. Nøtter (Cashew), 8b. Nøtter (Hassel), 8c. Nøtter (Valnøtt), 9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesam, 12. Sulfit, 13. Skjell og bløtdyr (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekksprut), 14. Lupin.

OM KJØKKENET

Cin Cin Pizzeria på Bislett åpnet dørene for første gang i mai 2007. Siden da har Cin Cin fått flere gode anmeldelser og er blitt kjent for å være blant de som serverer Oslos beste italienske pizza. Med egen deigoppskrift, marinader, tomatsaus og rømedressing, sammen med ferske råvarer, skaper Cin Cin denne unike smaken. I 2011 vant Cin Cin Norgesmesterskapet i italiensk pizza og samme år åpnet de restaurant under Bislet Bad med områdets største uteservering. I 2012 ble Cin Cin kåret til byens beste under en konkurranse i Mathallen i Oslo. Nå har Cin Cin ekspandert med egen import og catering og i april 2016 åpnet Cin Cin Café i Oslo sentrum i City Passagen. Cin Cin samarbeider med kulinarisk.no hvor de tilbyr et bredt utvalg av oppskrifter, tips og råd til hvordan man lager italiensk pizza hjemme. Gjennom årene har Cin Cin startet opp flere kjøkken i Oslo og omeng. Cin Cin var også med fra oppstart på det godt besøkte utestedet Postkontoret på Tøyen og bidro sterkt til å bygge en solid kundegruppe der. I dag kan du også nyte Cin Cins pizza på César Bar & Café ved Tinghuset i Oslo. Cin Cin leverer catering til alle anledninger, også til arrangementer i Røverstaden. Les mer om kjøkkenet på www.cincin.no.

OM RÅVARENE

Kjøkkenet til Cin Cin Café bruker gode råvarer fra Norge og Italia og importerer noen varer selv. Cin Cin har inngått en eksklusiv avtale med Terre Pontine meieri som produserer den beste kvalitetsmozzarella like utenfor Roma i Pontiniaområdet. Tomatsausen til Cin Cin stammer fra en gård på Sicilia og oppskriften er brukt gjennom generasjoner. Cin Cin har videreutviklet denne og gjort den til sin egen.