

APERITIVO

BERLUCCHI 61
EKSTRA BRUT
Franciacorta, Italia , 85% Chardonnay,
15% Pinot Noir
gl. **169,-** fl. **799,-**

BERLUCCHI 61 NATUR
Blanc de Blancs
Franciacorta, Italia, 100% chardonnay
gl. **225,-** fl. **1 100,-**

CINNAMON WHISKEY SOUR
Whiskey, lime juice, eggehviter,
mapel sirup, kanel
158,-

CARAMEL APPLE MULE
Vodka, eplejuice, karamell sirup,
ingefærøl
152,-

RINGI EPLEFRYD
gl. **69,-** fl. **239,-**

SNACKS

FOCACCIA E AIOLI **69,-**
(K1, E, SU, SE)

OLIVE **69,-**

CARCIOFI **69,-**
Italienske artisjokker servert med
ostefondue og oliven crumble, anbefales
med trøffel, når tilgjengelig (M, SU)

SELEZIONE **485,-**
En seleksjon av husets skinker, salami
og oster (M, K1, SU, SF)

INSALATA

INSALATA PARMA
Ruccola, blandet salat, fikengele, fetaost,
syltede rødbeter, saltede pekannøtter,
parmaskinke, granateple kjerner, balsamico
vinagrette, focaccia (M, PKN, SU, K1)
275,-

INSALATA DI POLLO
kyllingbryst serveres med frisk krispy
salat, syltede grønnsaker, lime dressing,
oliven crumble, focaccia (SU, SE, E, S, K1)
275,-

ANTIPASTI

ZUPPA **245,-**
Norsk-inspirert fiskesuppe med pannestekt kveite,
kamskjell og argentinske villreker, serveres med
focaccia og grønn urte olje (K1, M, SK, F, BL, SU, SE, S, SO)

TARTARE **235,-**
Fersk handkuttet tartar av okse indrefilet, marinert i husets
dressing med en ostekrem tartelette (K1, M, E, SU, SE, SO)

TROTA **235,-**
Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum
majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)

MANZO **235,-**
Carpaccio av oksefilet med ruccola, parmigiano, kapers,
sitron og ansjoskrem. anbefales med trøffel,
når tilgjengelig (M, PK, F, SE, E)

BURRATINA **245,-**
Fersk burratina med flaske gresskar og amaretto krem,
rødkål med rosiner, ruccola og ristede pinjekjerner
(M, SU, PK) **VEGETAR**

PRIMI PIATTI

RAVIOLO DI RICOTTA **297,-**
Pastaputer fylt med ricotta, pecorino og citron,
serveres med safran- og tomat saus
(K1, M, E, SU) **VEGETAR**

TAGLIATELLE **335,-**
Hjemmelaget fersk tagliatelle med argentinske villreker,
kamskjell, blåskjell, ristede pistasjnøtter og bottarga
(K1, E, BL, M, SK, SU, S, PN, F)

RAVIOLO DI RENNA **335,-**
Handlaget ravioli fylt med braisert reinsdyr skank
og mortadella, serveres i en kraft av reinsdyr,
tyttebær og kirsebær. Toppes med røkt ost, ristede
mandler og fritert sjalottløk. Anbefales med trøffel,
når tilgjengelig (K1, E, SU, M, MA)

RISOTTO **325,-**
Italiensk carnaroli ris servert med krispy sopp, guanciale,
ristede asparges, oste fondue av buffalo talleggio og
pinjekjerner (M, SU, S, PK, PKN)

CERVO

3 retter 795,-

TROTA
Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum
majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)

CERVO
Pannestekt ytrefilet av hjort med brødkrum av urter og
pistasj, serveres med søtpotet purè, ristet pastinakk,
rødkål med rosiner, sin egen saus og hvitløkskrem
(K1, M, PN, SU, S, SE)

CRUMBLE
En blanding av varme frukter; plomme, grønt eple,
tyttebær, rosiner, kandisert appelsin og ristede nøtter,
serveres med crumble og vanilje is
(K1, M, SU, E, PKN, MA, PK, HZL)

ANATRA

3 retter 795,-

ZUPPA
Norsk-inspirert fiskesuppe med pannestekt hvit fisk,
kamskjell og argentinske vill reker, serveres med focaccia
og grønn urteolje (K1, M, SK, F, BL, SU, S, SO)

PETTO D’ANATRA
Pannestekt andebryst med søte kirsebær, ostekrem av
røkt scamorza, anna potet og saus med hint av appelsin,
szechuan pepper og kardemomme (SU, S, SE, M, SO)

TIRAMISU
Savoiardi kjeks med mascarponekrem, amarettolikør,
espresso og kakao (SU, K1, E, M, N)

VILLA BEKK
anbefaler

ROMBO

3 retter 842,-

MANZO
Carpaccio av oksefilet med ruccola, syltede rødbeter,
parmigiano, kapers og ansjoskrem (M, PK, F, SE, E)

ROMBO
Pannestekt piggvar i urtesmør med potetpuré,
confiterte cherry tomater, svart oliven crumble,
balsamico perler og ørret egg (F, M, SU)

MOUSSE
Luftig italiensk sjokolade mousse, serveres med pasjons-
frukt coulis, sjokolade crunch og friske bær (E, M)

MENU PASTA

3 retter 645,-

- **som forrett velg mellom** -

MANZO
Carpaccio av oksefilet med ruccola, syltede rødbeter,
parmigiano, kapers og ansjoskrem (M, PK, F, SE, E)

TROTA
Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum
majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)

- **som hovedrett velg mellom** -

TAGLIATELLE
Hjemmelaget fersk tagliatelle med argentinske villreker, kamskjell, blåskjell, bottarga
og ristede pistasjnøtter (K1, E, BL, M, SK, SU, S, PN, F)

RAVIOLO DI RENNA
Handlaget ravioli fylt med braisert reinsdyr skank og mortadella, serveres i en kraft av reinsdyr, tyttebær
og kirsebær. Toppes med røkt ost, ristede mandler og fritert sjalottløk. Anbefales med trøffel, når tilgjengelig (K1, E, SU, M, MA)

RAVIOLO DI RICOTTA
Pastaputer fylt med ricotta, pecorino og citron, serveres med safran- og tomat saus (K1, M, E, SU) **VEGETAR**

AFFOGATO
Vaniljeis toppet med espressokaffe (E, M)

SECONDI PIATTI

(Tilbør til rettene kan variere avhengig av råvarer).

CARNE

CERVO **465,-**
Pannestekt ytrefilet av hjort med brødkrum av urter og
pistasj, serveres med søtpotet purè, ristet pastinakk,
rødkål med rosiner, sin egen saus og hvitløkskrem
(K1, M, PN, SU, S, SE)

PETTO D’ANATRA **445,-**
Pannestekt andebryst med søte kirsebær, ostekrem
av røkt scamorza, anna potet og saus med hint av
appelsin, szechuan pepper og kardemomme
(SU, S, SE, M, SO)

FILETTO **495,-**
Grillet indrefilet av okse med en puré av karamellisert
løk og blomkål, grillede asparges og brokkolini,
anna potet, rødvin saus med ville bær (M, S, SU)

PESCE

ROMBO **498,-**
Pannestekt piggvar med potetpuré, confiterte
cherry tomater, svart oliven crumble, balsamico
perler og ørret egg
(F, M, SU)

COZZE **285,-**
Hvitvinsdampede blåskjell med chili, hvitløk og
bladpersille, serveres med grillet focaccia & aioli
(BL, M, SU, K1, E)

BAMBINO

(0-12 ÅR)

PASTA AL POMODORO
Pasta med tomatsaus (K1, E, SU)
98,-

PASTA AL POMODORO E POLPETTE
Pasta med tomatsaus
og kjøttboller (K1, E, M, SE, SU)
148,-

MANZO CON PATATINE FRITTE
Indrefilet av okse (100 gram), pommes frites
og brokkolini (SU, M, S)
235,-

DOLCI

AFFOGATO Vaniljeis toppet med revet sjokolade og espressokaffe (E, M)	135,-
TIRAMISÙ Savoiard kjeks med mascarponekrem, amarettolikør, espresso og kakao (SU, K1, E, M, N)	169,-
MOUSSE Luftig italiensk sjokolade mousse, serveres med pasjonsfrukt coulis, sjokolade crunch og friske bær (E, M)	169,-
FORMAGGI Et utvalg av husets oster, serveres med hjemmelaget knekkebrød og marmelade (M, SU K1, SF)	199,-
CRUMBLE Varme frukter; plomme, grønt eple, tyttebær, rosiner, kandisert appelsin og ristede nøtter, serveres med crumble og vanilje is (K1, M, SU, E, PKN, MA, PK, HZL)	179,-
SORBETTI En kule sorbet toppet med dagens frukt/bær (velg mellom mango og jordbær)	115,-
GELATI En kule is med revet sjokolade (velg mellom vanilje og sjokolade) (M)	115,-

DRINKS AL CAFFÈ

IRISH COFFE Whiskey, coffee, cream	162,-
ESPRESSO MARTINI Vaniljevodka, Tia Maria, espresso	162,-

ALLERGENER ER MERKET I MENYEN MED FØLGENDE FORKORTELSER			
(F)	FISK	(PK)	PINJEKJERNER
(K)	KORNSLAG	(PK)	PEKANNØTTER
(K1)	HVETE	(P)	PEANØTTER
(K2)	BYGG	(MA)	MANDLER
(E)	EGG	(SO)	SOYA
(M)	MELK	(SE)	SENNEP
(SK)	SKALLDYR	(BL)	BLØTDYR
(SU)	SULFITT	(L)	LUPIN
(S)	SELLERI	(HZL)	Hasselnøtter
(PN)	PISTASJNØTTER	(SF)	SESAMFRØ
(VN)	VALNØTTER		

HAUST 2025

VILLA BEKK

en smak av Italia

Meny

Villa Bekk | Bærumsveien 212, 1357 Bekkestua | mobil: +47 919 03 016 | post@villabekk.no
villabekk.no | facebook.com/villa-bekk | [instagram: villabekk](https://instagram.com/villabekk)