

VILLA BEKK

VÅR 2025

Italiensk aften

1 250,- pr person
9 retter

POLPETTE

Kroketter fylt med marinerte villreker, serveres med husets friske majones (K1, E, SK, SO, SU, MA)

TARTARE

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

MILLEFOGLIE

Lag med flatbrød fylt med burrata, caponata og røkt bottarga. (K1, CE, M, PK, F)

LINGUINE

Hjemmelaget fersk linguine med norske ferske skjell, kråkebolle, hvitløk og sitron krutonger (K1, SU, E, F, BL)

GNOCCHI

Hjemmelaget gnocchi med 3 typer gresskar, brent smør, pecorino sardo fondu, ristede pistasjnøtter og brent kull olje (E, K1, M, PN, SU)

ANATRA

Pannestekt andebryst med basilikum og brunt smør tomatpure, appelsin saus og røkt scamorza krem (M, SU)

FORMAGGI

Ost med marmelade og husets knekkebrød (M, SU)

MOUSSE

Italiensk sjokolade mousse, serveres med bringebær, pasjonsfrukt coulis, kokosnøtt flak, sjokolade crunch og friske frukter (E, M)

PROFITEROL

Hjemmelaget vannbakkelse fylt med italiensk appelsinkrem toppet med mørk og lys sjokolade, servert med saltede pekannøtter (K1, E, M, PKN)

** Menyen må forhåndsbestilles 5 dager før servering
Minimum 8 personer

ALLERGENER ER MERKET I MENYEN MED FØLGENDE FORKORTELSER:

(F) FISK | (K) KORNSLAG | (K1) HVETE | (K2) BYGG | (E) EGG | (M) MELK | (SK) SKALLDYR | (SU) SULFITT | (S) SELLERI | (PN) PISTASJNØTTER
(VN) VALNØTTER | (PK) PINJEKJERNER | (P) PEANØTTER | (SO) SOYA | (SE) SENNEP | (BL) BLØTDYR | (L) LUPIN | (SF) SESAMFRØ

Italiensk aften

EN SMAK AV ITALIA

