

## ANTIPASTI / FORRETTER

- LE POLPETTE** 215,-  
Kroketter fylt med marinerte villreker, serveres med husets friske majones (K1, E, SK, SO, SU, MA)
- IL TARTARE** 235,-  
Fersk handkuttet tartar av okse indrefilet, marinert i husets dressing med en ostekrem tartelette (K1, M, E, SU, SE, SO)
- LA TROTA** 225,-  
Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)
- IL MANZO** 235,-  
Carpaccio av oksefilet med ruccola, parmigiano, kapers, sitron og ansjoskrem (M, PK, F, SE, E)
- LA SELEZIONE** **Anbefales til 2 personer** 499,-  
En seleksjon av husets skinker, salami og oster. (M, K1, SU)
- LA BURRATINA** 245,-  
Fersk burratina med marinerte cherry tomater og ristede pinjekjerner (M, SU, PK) **VEGETAR**

## PASTA FATTA IN CASA / HJEMMELAGET PASTA

- IL RAVIOLO DI RICOTTA** 297,-  
Pastaputer fylt med ricotta, pecorino og sitron, serveres med safran- og tomat saus (K1, M, E, SU) **VEGETAR**
- LE LINGUINE** 335,-  
Hjemmelaget fersk linguine med vongole, hjerteskjell, trøffeltang og bottarga, serveres med hvitløks krutonger og persille- og tomatsaus (K1, E, SU, BL, F)
- LE TAGLIATELLE** 295,-  
Hjemmelaget fersk tagliatelle med pecorino sardo, krispy guanciale, italienske artisjokker, sitron, oliven crumble og brennende kull oliven olje (K1,E,M,SU)
- IL RAGÙ** 285,-  
Hjemmelaget sardinsk gnocchi med ragù av marinert hakket svinekjøtt og safran (K1, E, M, SU, S)

## INSALATA / SALAT

- L'INSALATA PARMA** 275,-  
Ruccola, blandet salat, fikengele, fetaost, syltede rødbeter, saltede pekannøtter, parmaskinke, granateple kjerner, balsamico vinagrette, focaccia (M, PKN, SU, K1)
- L'INSALATA DI POLLO** 275,-  
kyllingbryst serveres med frisk krispy salat, syltede grønnsaker, lime dressing, oliven crumble, focaccia (SU, SE, E, S, K1)

## BAMBINO / BARN (0 - 12 ÅR)

- LA PASTA AL POMODORO** 98,-  
Pasta med tomatsaus (K1, E, SU)
- LA PASTA AL POMODORO E POLPETTE** 148,-  
Pasta med tomatsaus og kjøttboller (K1, E, M, SE, SU)
- IL MANZO CON PATATINE FRITTE** 235,-  
Indrefilet av okse (100 gram), pommes frites og brokkolini (SU, M, S)

## CONTORNI / SIDERETTER

- LA FOCACCIA E L'AIOLI** 69,-  
(K1, E, SU, SE) **VEGETAR**
- LE OLIVE** Oliven marinert i hvitløk olje. 69,-
- LA FOCACCIA** (K1) 45,-
- L'AIOLI** (E, SU, SE) 25,-
- IL PARMIGIANO** 35,-
- IL PROSCIUTTO** 45,-  
En skive parmaskinke.

- LE VERDURE** 65,-  
Varme grønnsaker
- LA PATATINE FRITTE** Pommes frites. 65,-
- LA PATATE AL ROSMARINO** 65,-  
Rosmarin bakte poteter.
- L'INSALATA MISTA** 69,-  
Blandet salat med cherry tomater, oliven, rødløk og vinaigrette (M, SU) **VEGETAR**

# VILLA BEKK anbefaler

## ANATRA 3 retter 759,-

### LE POLPETTE

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

### IL 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)

### IL TORTINO ALL'ARANCIA

Hjemmelaget myk appelsinkake med italiensk krem chantilly, oliven olje og ristede pistasjnøtter (K1, E, M, SU, PN)

## CONTROFILETTO 3 retter 718,-

### LA BURRATINA

Fersk burratina med marinerte cherry tomater og ristede pinjekjerner (M, SU, PK)

### IL CONTROFILETTO

Grillet ytrefilet servert med en potet puré smaksatt med brunt smør og basilikum, bearnaisesaus og ristede asparges (E, M, SU)

### I SORBETTI

En kule sorbet toppet med bær (Velg mellom mango og jordbær)

## ROMBO 3 retter 789,-

### IL MANZO

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

### IL ROMBO

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

### LA MOUSSE

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

## LE TAPAS 699,-

### ANBEFALES FOR 2

Et utvalg fra våre forretter: skinker, salami, harde og myke oster, ørretcarpaccio, kroketter, lett salat, knekkebrød, oliven, focaccia & aioli (K1, E, SU, SE, F, PN, M, SK, SO, SU, MA)



## MENÙ PASTA

3 retter 645,-

- som forrett velg mellom -

### IL MANZO

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

### LA TROTA

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

- som hovedrett velg mellom -

### LE LINGUINE

Hjemmelaget fersk linguine med vongole, hjerteskjell, trøffeltang og bottarga, serveres med hvitløks krutonger og persille- og tomat saus (K1, E, SU, BL, F)

### LE TAGLIATELLE

Hjemmelaget fersk tagliatelle med pecorino sardo, krispy guanciale, italienske artisjokker, sitron, oliven crumble og brennende kull oliven olje (K1, E, M, SU)

### IL RAVIOLO

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

### L'AFFOGATO

Vaniljeis toppet med espressokaffe (E, M)

## SECONDI PIATTI / HOVEDRETTER

(Tilbehør til rettene kan variere avhengig av råvarer).

## CARNE / KJØTT

### IL FILETTO 495,-

Grillet indrefilet av okse med confiterte cherrytomater, gulrotpuré, brokkolini, Anna potet og rødvinssaus. (M, S, SU)

### IL PETTO D'ANATRA 435,-

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)

### IL CONTROFILETTO 395,-

Grillet ytrefilet servert med en potet puré smaksatt med brunt smør og basilikum, bearnaisesaus og ristede asparges (E, M, SU)

## PESCE / FISK

### IL ROMBO 489,-

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

### LE COZZE 275,-

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

## DOLCI / DESSERT

### L'AFFOGATO 135,-

Vaniljeis toppet med revet sjokolade og espressokaffe (E, M)

### IL TIRAMISÙ 169,-

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

### LA MOUSSE 169,-

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

### I FORMAGGI 199,-

Et utvalg av husets oster, serveres med hjemmelaget knekkebrød og marmelade (M, SU K1)

### IL TORTINO ALL'ARANCIA 157,-

Hjemmelaget myk appelsinkake med italiensk krem chantilly, oliven olje og ristede pistasjnøtter (K1, E, M, SU, PN)

### I SORBETTI 115,-

En kule sorbet toppet med dagens frukt/bær (velg mellom mango og jordbær)

### I GELATI 115,-

En kule is med revet sjokolade (velg mellom vanilje og sjokolade) (M)

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
(PKN)	PEKANNØTTER
(P)	PEANØTTER
(MA)	MANDLER
(SO)	SOYA
(SE)	SENNEP
(BL)	BLØTDYR
(L)	LUPIN
(SF)	SESAMFRØ

EN SMÅK AV ITALIA

