APERITIVO

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

NORDIC CLOUDBERRY SOUR
Bourbon, lakka, lemon, egg
173-

ORANGE FASHIONED
Bourbon, cointreau, appelsin, angostura
175,-

THE GOLDEN SPRITZ
Hylleblomst likør, safran sirup, sitron,
prosecco
169,-

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)

FORMAGGI 245,-
et utvalg av husets oster, serveres
med hjemmelaget knekkebrød
og marmelade (M, SU, K1, SF)

SELEZIONE 399,-
En seleksjon av husets skinker, salami
og oster (M, K1, SU, SF)

INSALATA

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

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

ANTIPASTI

SOUFFLÉ **325,-**
Lunet soufflé med stekt sopp, ostefondue og fersk trøffel
(K1, E, M, SU) **Vegetar**

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 (M, PK, F, SE, E)

BURRATINA **245,-**
Myk italiensk ost toppet med pinjekjerner, serveres med marinert
paprika carpaccio, mørk kirsebær eddik og basilikum olje.
(M, SU, PK, SO) **Vegetar**

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

PRIMI PIATTI

CANNELLONI **315,-**
Gratinert og hjemmelaget spinat og basilikum pasta,
fylt med stekt indrefilet med marsala, serveres med
aurora saus og friterte pasta blomster. (K1, E, M, S, SU)

RISOTTO **325,-**
Riserva San Massimo Carnaroli ris servert med kongereker,
pistasjnøtter, krispy squash og aubergine (M, SK, F, S, SU, PN)

TAGLIATELLE **325,-**
Hjemmelaget tagliatelle med guanciale, gorgonzola, sopp, fritert
sjalottløk og pinjekjerner (K1, E, SU, M, PK)

VILLA BEKK anbefaler

ROMBO
3 retter 862,-

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

ROMBO
Pannestekt filet av piggvar med potetpuré, krispy fiske-
skinn, sitron gele, persille og rødløk ekstrakt, balsamico
perler, svart oliven crumble og ørret rogn (F, SU, M)

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

CERVO
3 retter 835,-

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

CERVO
Grillet indrefilet av hjort med honning og sennep saus,
pastinakk pure, blomkål, rødkål med rosiner, stekt søtpotet
og fritert pastinakk (M, SE, S, SU)

SEMIFREDDO
Italiensk isdessert med multer og aprikos, serveres
med italiensk krem med safran, hvit sjokolade og ristede
mandler (E, M, SU, MA)



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 tagliatelle med guanciale, gorgonzola, sopp, fritert sjalottløk og pinjekjerner
(K1, E, SU, M, PK)

CANNELLONI
Gratinert og hjemmelaget spinat og basilikum pasta, fylt med stekt indrefilet med marsala,
serves med aurora saus og friterte pasta blomster (K1, E, M, S, SU)

AFFOGATO
Vaniljeis toppet med espressokaffe (E, M)

SECONDI PIATTI

(Tilbehør til rettene kan variere avhengig av råvarer).

CARNE

CERVO **465,-**
Grillet indrefilet av hjort med honning og sennep saus,
pastinakk pure, blomkål, rødkål med rosiner, stekt
søtpotet og fritert pastinakk (M, SE, S, SU)

ANATRA **465,-**
Pannestekt andebryst med crispy skinn, serveres
med appelsinsaus, lett salat, Anna potet, røkt scamorza-
krem og maraschino kirsebær (M, S, SU, SE)

FILETTO **525,-**
Grillet indrefilet av okse med peppersaus,
karamellisert sellerirot puré med urter, Anna potet,
brokkolini og asparges (M, SU, S, SE)

PESCE

ROMBO **525, -**
Pannestekt filet av piggvar med potetpuré,
krispy fiskeskinn, sitron gele, persille og rødløk
ekstrakt, balsamico perler, svart oliven crumble
og ørret rogn (F, SU, M)

COZZE **335,-**
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,-

RAGÙ
Hjemmelaget pasta med husets ragu,
artisjokker og parmesan flak (K1, E, M)
169,-

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 135,-
Vaniljeis toppet med revet sjokolade
og espressokaffe (E, M)

TIRAMISÙ 179,-
Savoiardi kjeks med mascarponekrem,
amarettolikør, espresso og kakao
(SU, K1, E, M, N)

MOUSSE 185,-
Luftig italiensk sjokolade mousse, serveres
med pasjonsfrukt coulis, sjokolade crunch
og friske bær (E, M)

FORMAGGI 245,-
Et utvalg av husets oster, serveres med
hjemmelaget knekkebrød og marmelade
(M, SU K1, SF)

SEMIFREDDO 179,-
Italiensk isdessert med multer og aprikos, serveres med
italiensk krem med safran, hvit sjokolade og ristede
mandler (E, M, SU, MA)

SORBETTI 125,-
En kule sorbet toppet med dagens frukt/bær
(velg mellom mango og jordbær)

GELATI 125,-
En kule is med revet sjokolade
(velg mellom vanilje og sjokolade)
(M)

DRINKS AL CAFFÈ

IRISH COFFE 162,-
Whiskey, coffee, cream

ESPRESSO MARTINI 162,-
Vaniljevodka, Tia Maria, espresso

HAZELNUT ESPRESSO MARTINI 173,-
Vodka, Frangelico, Tia Maria, espresso

ALLERGENER ER MERKET I MENYEN MED FØLGENDE FORKORTELSER

(F)	FISK	(PK)	PINJEKJERNER
(K)	KORNSLAG	(PKN)	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		

EN SMAK AV ITALIA

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

JUL 2026

VILLA BEKK

en smak av Italia



Meny