



Bobler

	flaske	glass
Ringi, eplefryd	239,-	65,-
Blanc Foussy Cremant Rose	748,-	159,-
Franciacorta, Berlucchi 61 ekstra brut	799,-	169,-
Champagne André Clouet v6 expérience	1050,-	215,-

Spritz

Hugo Spritz	169,-
Aperol Spritz	169,-
Limoncello spritz	169,-

VILLA BEKK anbefaler

MANZO 3 retter menù

849,-

LA TROTA

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

IL FILETTO

Grillet indrefilet av okse med confitert cherry tomat, brokkolini, gulrotpuré, Anna potet og rødvin saus (M, SU, S)

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

Lett krem av mascarpone ost, med jordbær, bringebær coulis og sjokolade crumble (K1, E, SU, M)

COZZE 3 retter menù

655,-

IL MANZO

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

LE COZZE

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

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

Lett krem av mascarpone ost, med jordbær, bringebær coulis og sjokolade crumble (K1, E, SU, M)

HALIBUT 3 retter menù

825,-

IL MANZO

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

L' HALIBUT

Ovnsbakt kveite, marinert i urter og sitron med potetpuré, confiterte sherry tomat, balsamicoperler, ørretrogn og svart oliven crumble (F, M, SU)

LA MOUSSE

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





ANTIPASTI / FORRETTER

- LA TROTA** 229,-
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, syltede rødbeter, parmigiano, kapers og ansjoskrem (M, PK, F, E, SE)
- LA BURRATINA** 265,-
Fersk burratina med marinerte cherry tomater og ristede pinjekjerner (M, SU, PK)
- LA SELEZIONE** Anbefales til 2 personer 499,-
Et utvalg av husets skinker, salami, harde og myke oster, oliven, knekkebrød (M, K1, SU)

SECONDI PIATTI / HOVEDRETTER

- IL FILETTO** 495,-
Grillet indrefilet av okse med confitert cherry tomat, brokkolini, gulerotpuré, Anna potet og rødvin saus (M, SU, S)
- L' HALIBUT** 465,-
Ovnsbakt kveite, marinert i urter og sitron med potetpuré, confiterte sherry tomater, balsamicoperler, ørretrogn og svart oliven crumble (F, M, SU)
- LE COZZE** 295,-
Hvitvinsdampede blåskjell med chili, hvitløk og bladpersille, serveres med grillet focaccia & aioli (BL, M, K1, E)

DOLCI / DESSERT

- LA MOUSSE** 175,-
Luftig italiensk sjokolade mousse serveres med bringebær, pasjonsfrukt coulis, kokosnøtt flak, sjokolade crunch og friske frukter (M, E).
- PAVLOVA.** 175,-
Minipavlova servert med blåbær, jordbær, bringebær coulis og italiens krem med sitron (E, SU, M)
- TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE** 175,-
Lett krem av mascarpone ost, med jordbær, bringebær coulis og sjokolade crumble (K1, E, SU, M)

BAMBINO / BARN

(0-12 ÅR)

- PASTA AL POMODORO** 99,-
Pasta med tomatsaus (K1, E)
- PASTA AL POMODORO E POLPETTE** 155,-
Pasta med tomatsaus og kjøttboller (K1, E, M, SE)
- IL MANZO CON PATATINE FRITTE** 255,-
Indrefilet av okse (100 gram), pommes frites og brokkolini (SU, M; S)
- PATATINE FRITTE** 69,-
- GELATO / SORBETTO** 79,-
En kule iskrem / sorbet (Spør om allergener)

CONTORNI

- LA PATATINE FRITTE** 79,-
- LE OLIVE** 79,-
Oliven marinert i hvitløk olje
- LA PATATE AL FORNO AL ROSMARINO** 79,-
- LA FOCACCIA E L' AIOLI** 79,-
(K1, E, SU, SE) VEGETAR



ALLERGENER ER MERKET I MENYEN MED FØLGENDE FORKORTELSER:
(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 | (SO) SOYA |
(SE) SENNEP | (BL) BLØTDYR | (L) LUPIN | (SF) SESAMFRØ