

APERITIVO

BERLUCCHI 61

EKSTRA BRUT

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

NEGRONI BIANCO

gin, hvit vermut, germain
168,-

VILLA BEKK SPRITZ

hibiscus sirup, aperol, 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, balsamic
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)

INSALATA TROTA 275,-

røkt ørret, pepperrot, ingefærdressing,
crispy salat, basilikum majo og focaccia
(F, SU, SF, S, K1, E)

ANTIPASTI

TEMPURA

FORRETT **259,-** HOVEDRETT **450,-**

Japansk inspirert tempura med akkar, reker og
grønnsaker, serveres med safran og hvitløks
confitert majo (K1, E, SE, SU, SK, BL, SF)

TARTARE

235,-

Fersk handkuttet tartar av okse indrefilet, marinert i husets
dressing med en eggekrem 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 (M, PK, F, SE, E)

BURRATINA

245,-

myk italiensk ost med stekte tomater, basilikum
olje og pinjekjerner (M, SU, PK) **VEGETAR**

PRIMI PIATTI

RAVIOLO DI RICOTTA

297,-

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

LINGUINE

335,-

Hjemmelaget linguine med vongole, hjerteskjell og blåskjell, serveres
med sitron krutonger og persille og tomat ekstrakt
(K1, E, SU, BL, M, F)

CANNELLONI

275,-

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 ESTIVO

335,-

Italiensk Carnaroli ris med pesto, servert med saktekokt akkar, pan-
nestekt villreke og kamskjell (M, BL, SU, S, SK, PKN, PK, F)

VILLA BEKK

anbefaler

ENTRECÔTE 3 RETTER 795,-

BURRATINA

Myk italiensk ost med stekte tomater, basilikum olje og pinjekjerner (M, SU, PK)

ENTRECÔTE

Grillet entrecote med bernaise saus, serveres med små brava poteter, røkt ostekrem og fritert kål. (M, E, SU)

SORBETTI

En kule sorbet med dagens bær

ROMBO 3 retter 852,-

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-skin, sitron gele, persille og rødløk ekstrakt, balsamico perler, svart oliven crumble og ørret rogn (F, SU, M)

PERE E RICOTTA

Pærer kokt i safran og timian, serveres med ricotta, karamelliserte nøtter, sjokolade crumble og kandiserte saltede sitroner (M, HZN, PKN, SU)

ANATRA 3 retter 825,-

TEMPURA

Japansk inspirert tempura med akkar, reker og grønnsaker, serveres med safran og hvitløks confitert majo (K1, E, SE, SU, SK, BL, SF)

PETTO D'ANATRA

Pannestekt andebryst med crispy skinn, serveres med appelsinsaus, lett salat, Anna potet, røkt scamorza krem og Maraschino kirsebær (M, S, SU, SE)

MOUSSE

Luftig italiensk sjokolade mousse, serveres med pasjonsfrukt 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 -

LINGUINE

Hjemmelaget linguine med vongole, hjerteskjell og blåskjell, serveres med sitron krutonger, persille og tomat ekstrakt (K1, E, SU, BL, M, F)

CANNELLONI

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)

RAVIOLO DI RICOTTA

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

AFFOGATO

Vaniljeis toppet med espressokaffe (E, M)

SECONDI PIATTI

(Tilbehør til rettene kan variere avhengig av råvarer).

CARNE

ENTRECÔTE 495,-

Grillet entrecote med bernaise saus, serveres med små brava poteter, røkt ostekrem og fritert kål. (M, E, SU)

PETTO D'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 498,-

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 295,-

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,-

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

MOUSSE 179,-

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)

PERE E RICOTTA 179,-

Pærer kokt i safran og timian, serveres med ricotta, karamelliserte nøtter, sjokolade crumble og kandisert sitronskall (M, HZN, PKN, SU)

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)

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		

EN SMÅK AV ITALIA

