

# VILLA BEKK anbefaler

VÅR 2025

## MANZO 3 retter 819,-

### 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, gulerotpuré, Anna potet og rødvin saus (M, SU, S)

### LA BRULEÉ

Crème brulee´ med mango og pasjonsfrukt, serveres med krispy karamellisert sukker (M, E, SU)

## HALIBUT 3 retter 785,-

### 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 tomater, 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)

## ANATRA 3 retter 759,-

### IL 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)

## POLLO 3 retter 665,-

### IL MELONE E IL PROSCIUTTO

Melon, skinke, burratakrem, balsamico, olivenolje og ristede pistasjnøtter (M, SU, PN)

### IL POLLO

Pannestekt kyllingbryst med potetpuré, krispy pancetta, grønnsaks-chips, serveres med sitronsau med kapers, chili og ingefær (M, SU, S, K1)

### LA PAVLOVA

Mini pavlova med italiensk krem, coulis og friske frukter (E, M)

## VEGETARISKE ALTERNATIVER

### LA BURRATINA (FORRETT)

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

### L'INSALATA MISTA (FORRETT)

Blandet salat med cherry tomater, oliven, rødløk og vinaigrette (SU)

### IL RAVIOLO DI RICOTTA (HOVEDRETT)

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

## TIL DESSERT HAR VI OGSÅ:

tiramisu, sjokoladeis, vaniljeis, mangosorbet, jordbærsorbet

For det hyggelige fellesskapet rundt bordet og av praktiske hensyn, ønsker vi at alle i selskapet har lik meny.

**En gruppe på 10 personer eller flere kan maks velge fra 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter**

Vi tilpasser med hensyn til allergener.

Du kan selv sette sammen en tre retters meny etter eget ønske

Du kan endre til 4 retters meny ved å legge til en liten ostetallerken 165,-

Barn under 12 år: pasta med tomat saus og kjøttboller, Barnebiff med pommes frites

Grupper på 10 personer eller flere: må gjøres opp på en regning

## 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

# - Selskapsmeny -

EN SMAK AV ITALIA

