

VILLA BEKK

HAUST 2025

Italiensk aften

1 250,- pr person
7 retter

TARTELLETTE

Hjemmelaget krispy tartelette med urtemarinert røkt ørret, serveres med basilikum majo og grønn olje (K1, E, F, SU)

MILLEFOGLIE

Lag med flatbrød fylt med burrata, caponata og røkt bottarga (K1, SE, M, PK, F)

RISOTTO

Italiensk carnaroli ris servert med guanciale, krispy sopp, ristede asparges, oste fondue av buffalo talleggio og pinjekjerner (M, SU, S, PK, PKN)

RAVIOLO DI RENNA

Handlaget ravioli fylt med braisert reinsdyr skank og mortadella, serveres i en kraft av reinsdyr, tyttebær og kirsebær. Toppes med røkt ost, ristede mandler og fritert sjalottløk. Anbefales med trøffel, når tilgjengelig (K1, E, SU, M, MA)

Velg mellom:

ROMBO

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

Eller

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)

MOUSSE

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

CRUMBLE

Varme marinerte frukter; plomme, grønt eple, tyttebær, rosiner, kandisert appelsin og ristede nøtter, serveres med crumble og vanilje is (K1, M, SU, E, PKN, MA, PK, HZL)

** Menyen må forhåndsbestilles 5 dager før servering
Minimum 8 personer

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

Italiensk aften

EN SMAK AV ITALIA

