

APERITIVO

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

ORANGE FASHIONED
Bourbon, cointreau, appelsin, angostura
168,-

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**

RAVIOLI 235,-
Handlaget ravioli med ovnsbakt flaskegresskar og amaretto,
serveres med røkt smør, sprøstekt guanciale og pistasjnøtter
(K1, E, M, SU, PN)

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)

LINGUINE 325,-
Hjemmelaget linguine med kongereker og fritert squash,
serveres med pistasjnøtter, habanero olje og sprø
hvitløkskrutonger. (K1, SK, E, M, PN, SU, F)

RISOTTO AI FUNGHI 325,-
Riserva San Massimo Carnaroli-ris servert med sprøstekt
sopp, mild gorgonzola, fritert purre og pekannøtter.
(M, K1, PKN, SU, S) **Vegetar**

RISOTTO AL TARTUFO 395,-
Riserva San Massimo Carnaroli-ris med fersk trøffel,
Franciacorta og parmesanflak, toppet med revet,
marinert eggeplomme. (M, SU, E) **Vegetar**

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)

CHEFS MENU 4 retter 725,-

RAVIOLI
Handlaget ravioli med ovnsbakt flaskegresskar og amaretto,
serveres med røkt smør, sprøstekt guanciale og pistasjnøtter
(K1, E, M, SU, PN)

RISOTTO AI FUNGHI
Riserva San Massimo Carnaroli-ris servert med sprøstekt
sopp, mild gorgonzola, fritert purre og pekannøtter.
(M, K1, PKN, SU, S) **Vegetar**

AGNELLO
Grillet lammecarré marinert i vår za'atar-krydderblanding,
serveres med pastinakkpuré, sprøstekt jordskock, glaserte
ferskener og lakrisinfusert sjy. (M, SO, SU, SF, S, SE)

TIRAMISÙ
Savoiardi kjeks med mascarponekrem, amaretto likør,
espresso og kakao (SU, K1, E, M, N)

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 kongereker og fritert squash, serveres med
pistasjnøtter, habanero olje og sprø hvitløks krutonger.
(K1, SK, E, M, PN, SU, F)

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

AGNELLO 465,-
Grillet lammecarré marinert i vår za'atar-krydder-
blanding, serveres med pastinakkpuré, sprøstekt
jordskock, glaserte ferskener og lakrisinfusert sjy
(M, SO, SU, S, SE, SF)

CINGHIALE 425,-
Urte- og eplemarinert villsvin nakke, langtidsbraisert
og servert med potetpuré, sprøstekt purre, pickles
og ristede mandler. (SU, SE, M, K1, S, MA)

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 fiskeskin, 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 tomat saus (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 tomat saus
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 Vaniljeis toppet med revet sjokolade og espressokaffe (E, M)	135,-
TIRAMISÙ Savoiard kjeks med mascarponekrem, amarettolikør, espresso og kakao (SU, K1, E, M, N)	179,-
MOUSSE Luftig italiensk sjokolade mousse, serveres med pasjonsfrukt coulis, sjokolade crunch og friske bær (E, M)	185,-
FORMAGGI Et utvalg av husets oster, serveres med hjemmelaget knekkebrød og marmelade (M, SU K1, SF)	245,-
SEMIFREDDO Italiensk semifreddo med grønt eple, crumble, italiensk safrankrem og hvit sjokolade, toppet med karamelliserte hasselnøtter. (M, E, SU, MA)	179,-
SORBETTI En kule sorbet toppet med dagens frukt/bær (velg mellom mango og jordbær)	125,-
GELATI En kule is med revet sjokolade (velg mellom vanilje og sjokolade) (M)	125,-

DRINKS AL CAFFÈ

IRISH COFFE Whiskey, coffee, cream	162,-
ESPRESSO MARTINI Vaniljevodka, Tia Maria, espresso	162,-

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		

HØST 2026

VILLA BEKK

en smak av Italia

Meny

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