

ANTIPASTI / FORRETTER

LA TROTA 225,-

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

IL MANZO 225,-

Carpaccio av oksefilet med ruccola, parmigiano, kapers, sitron og ansjoskrem (med trøffel +115,-) (M, PK, F, SE, E)

LA SELEZIONE 289,-

En seleksjon av husets skinker, salami og oster. (M, K1, SU)

LA BURRATINA 245,-

Fersk mini burratina og ristet gresskar squash med syltet sopp og hvitløkskrem (med trøffel +115,-) (M, SU) **VEGETAR**

I GAMBERONI 235,-

Pannestekte marinerte argentinske villreker med hollandaise og lett salat (med trøffel +115,-) (M, E, SK, SU, SO, SE)

PASTA FATTA IN CASA / HJEMMELAGET PASTA

LE TAGLIATELLE 285,-

Hjemmelaget tagliatelle med argentinske villreker, zucchini pesto, lime krutonger og bottarga (E, K1, M, S, F, SK, SU)

IL RAVIOLO D'AGNELLO 285,-

Hjemmelaget pappardelle fylt med handkuttet marinert lammeragù, serveres med ristede mandler og osteskum (med trøffel +115,-) (M, E, K1, SU, MA, S)

IL RAVIOLO DI RICOTTA 275,-

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

IL RISOTTO 295,-

Carnaroli risotto riserva San Massimo med sesongens sopp, lett gorgonzola, tørrstekt løk, pecorino og krispy pekannøtter (med trøffel +115,-) (M, S, SU, PKN) **VEGETAR**

INSALATA / SALAT

L'INSALATA PARMA 255,-

Ruccola, blandet salat, fikengele, fetaost, syltede rødbeter, saltede pekannøtter, parmaskinke, granateple kjerner, balsamico vinagrette, focaccia (M, PKN, SU, K1)

L'INSALATA DI POLLO 255,-

Kyllingbryst serveres med frisk krispy salat, syltede grønnsaker, lime dressing, oliven crumble, focaccia (SU, SE, E, S, K1)

BAMBINO / BARN (0 - 12 ÅR)

LA PASTA AL POMODORO 89,-

Pasta med tomat saus (K1, E)

LA PASTA AL POMODORO E POLPETTE 138,-

Pasta med tomat saus og kjøttboller (K1, E, M, SE)

IL MANZO CON PATATINE FRITTE 235,-

Indrefilet av okse (100 gram), pommes frites og brokkolini (SU, M, S)

CONTORNI / SIDERETTER

LA FOCACCIA E L'AIOLI 69,-

(K1, E, SU, SE) **VEGETAR**

LE OLIVE Oliven marinert i hvitløk olje. 69,-

LA FOCACCIA (K1) 45,-

L'AIOLI (E, SU, SE) 25,-

IL PARMIGIANO 35,-

IL PROSCIUTTO 45,-

En skive parmaskinke.

LE VERDURE 45,-

Varme grønnsaker

LA PATATINE FRITTE Pommes frites. 65,-

LA PATATE AL ROSMARINO 65,-

Rosmarin bakte poteter.

L'INSALATA MISTA 69,-

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

VILLA BEKK anbefaler

CERVO 3 retter 779,-

LA TROTA

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

IL CARRÈ DI CERVO

Pannestekt kronhjortcarrè med mandler og brødkrum, serveres med søtpotet purè, syltet sopp, rødkål, rødløk gelè og sjysaus (K1, E, M, SU, S, SO, SE, MA)

IL TIRAMISÙ

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

ROMBO 3 retter 769,-

IL MANZO

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

IL ROMBO

Pannestekt piggvar i urtesmør med potetpuré, confiterte cherry tomater, svart oliven crumble, balsamico perler og ørret egg (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 765,-

I GAMBERONI

Pannestekte marinerte argentinske villreker, serveres med hollandaise og lett salat (med trøffel +115,-) (M, E, SK, SU, SO, SE)

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 AL LIMONE

Hjemmelaget sitronkake med sitronkrem og italiensk krem (E, M, K1, SU)



MENÙ PASTA

3 retter 585,-

- som forrett velg mellom -

IL MANZO

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

LA TROTA

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

- som hovedrett velg mellom -

IL RAVIOLO D'AGNELLO

Hjemmelaget pappardelle fylt med handkuttet marinert lammeragù, serveres med ristede mandler og osteskum (med trøffel +115,-) (M, E, K1, SU, MA, S)

LE TAGLIATELLE

Hjemmelaget tagliatelle med argentinske villreker, zucchini pesto, lime krutonger og bottarga (E, K1, M, S, F, SK, SU)

IL RAVIOLO

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

L'AFFOGATO

Vaniljeis toppet med espressokaffe (E, M)

SECONDI PIATTI / HOVEDRETTER

(Tilbehør til rettene kan variere avhengig av råvarer).

CARNE / KJØTT

IL FILETTO 475,-

Grillet indrefilet av okse med confiterte cherrytomater, gulrotpuré, brokkolini, Anna potet og rødvinssaus. (M, S, SU)

IL PETTO D'ANATRA 435,-

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 CARRÈ DI CERVO 445,-

Pannestekt kronhjortcarrè med mandler og brødkrum, serveres med søtpotet puré, syltet sopp, rødkål, rødløk gelè og sjysaus (K1, E, M, SU, S, SO, SE, MA)

PESCE / FISK

IL ROMBO 455,-

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

LE COZZE 265,-

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

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
(PKN)	PEKANNØTTER
(P)	PEANØTTER
(MA)	MANDLER
(SO)	SOYA
(SE)	SENNEP
(BL)	BLØTDYR
(L)	LUPIN
(SF)	SESAMFRØ

DOLCI / DESSERT

L'AFFOGATO 119,-

Vaniljeis toppet med revet sjokolade og espressokaffe (E, M)

IL TIRAMISÙ 149,-

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

LA MOUSSE 149,-

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

I FORMAGGI 199,-

Et utvalg av husets oster, serveres med hjemmelaget knekkebrød og marmelade (M, SU K1)

IL TORTINO AL LIMONE 157,-

Hjemmelaget sitronkake med lemon curd og italiensk krem (E, M, K1, SU)

I SORBETTI 89,-

En kule sorbet toppet med dagens frukt/bær (velg mellom mango og jordbær)

I GELATI 89,-

En kule is med revet sjokolade (velg mellom vanilje og sjokolade) (M)

EN SMÅK AV ITALIA

