

VILLA BEKK

HØST 2024

Italiensk aften

1 250,- pr person

FINE DE CLAIRE ØSTERS (2)

Serveres med husets frukt kaviar (F, M)

I GAMBERONI

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

MILLEFOGLIE DI CARTA MUSICA CON CAPONATA, BURRATA E BOTTARGA

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

FREGOLA AL RAGÚ DI CINGHIALE

Sardinsk pasta med villsvin ragú (K1, SU, S)

VELG MELLOM:

IL RAVIOLO DI RICOTTA

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

IL RAVIOLO D'AGNELLO

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

HALIBUT IN CROSTA D'ERBE

Ovnsbakt urtepanert kveite serveres med potet pure,
balsamico perler. (F,K1,M,SU,)

IL FORMAGGI

Ost med marmelade og husets knekkebrød (M, SU)

MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'ITALIANA

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

IL TORTINO AL LIMONE

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

** Menyen må forhåndsbestilles 5 dager før servering
Minimum 10 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

VILLA BEKK

HØST 2024

Tapas

715,- pr. person**

KALDT

CARPACCIO DI TROTA

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

VITELLO TONNATO

Kalv med kapers og tunfiskmajones (E, F, M)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGI DELLA CASA

Et utvalg av husets oster og skinke, salami med mer (M, K1, SU)

INSALATA GRECA

Grønn salat med fetaost, tomater, løk og melon (M, SE)

AIOLI & FOCACCIA (E, SE, K1)

OLIVEN

VARMT

GAMBERI

Ovnsbakte argentinske villreker (SK)

PASTA MED SALSICCIA

BROKKOLINI, TOMATER, PARMIGIANO (M, E, K1, S)

Tilegg Kjøttboller 55,- pr. porsjon
Ovnsbakte rosamarinpoteter 35,- pr. person

DESSERT FRA DESSERTMENY

110,-

** 15-35 personer