

VILLA BEKK anbefaler

HØST 2024

MANZO 3 retter 785,-

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)

CERVO 3 retter 775,-

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 puré, syltet sopp, rødkål, rødløk gelé og sjysaus (K1, E, M, SU, S, SO, SE, MA)

IL TIRAMISÙ

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

HALIBUT 3 retter 765,-

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)

POLLO 3 retter 665,-

LA MELANZANA

Ovnsbakt aubergine lasagne med pecorino, cacciocavallo, mozzarella, parmesan og fersk basilikum, serveres med tomat gelé og blandet salat (M, SU) **VEGETAR**

IL POLLO

Pannestekt kyllingbryst med potetpuré, krispy pancetta, grønnsaks-chips, serveres med sitronsous 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 mini burratina og ristet gresskar squash med syltet sopp og hvitløksskrem (M, SU)

L'INSALATA MISTA (FORRETT)

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

LA MELANZANA (HOVEDRETT)

Ovnsbakt aubergine lasagne med pecorino, cacciocavallo, mozzarella, parmesan og fersk basilikum, serveres med tomat gelé og blandet salat. (M, SU)

IL RAVIOLO DI RICOTTA (HOVEDRETT)

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

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 145,-

Lutefisklag fra og med 07.11.24 (må forhåndsbestilles)

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

