

VILLA 22

TRATTORIA & BAR

- CHEF'S SPECIALE -

SMAK DEG GJENNOM VÅRT KJØKKEN MED INSPIRASJON
AV NORSK OG ITALIENSK JULETRADISJON.
BESTILLES AV ALLE RUNDT BORDET OG DELES, AKKURAT SOM I ITALIA.



TAGLIERE

4 typer spekemat, 2 typer ost, marmelade, brød og olivenolje
4 types of cured meat, 2 cheeses, marmalade, bread and olive oil
MELK, HVETE, SULFITT

GRAVET LAKS

Flatbrød, ertekrem, mynte, grønn chilli, pepperot, sesamfrø & karse
Cured salmon with flatbread, pea cream, mint, green chilli, horseradish, sesame seeds & cress
MELK, FISKE, HVETE, RUG, EGG, LUPIN, SESAMFRØ

PIZZA

En smak av ukens pizza
A taste of pizza of the week
MELK, HVETE, SULFITT

PORCHETTA

Italiensk ribberull, røkte rødbeter, syltet eple, hasselnøtter & sjysaus
Italian styled pork belly, smoked beets, pickled apple, hazelnuts & jus
SULFITT, SENNEP, MELK, HASSELNØTT

MANDEL OG KIRSEBÆR

Mandelis, lune kirsebær & pepperkakecrumble
Almond ice cream, cherries & gingerbread crumble
MELK, EGG, MANDEL, HVETE



PRIS PR PERS: 695,-

APERITIFF: PROSECCO 109,- / 545,-

Menyen må forhåndsbestilles minst 3 dager i forveien, til minimum 2 personer.
Vi tar forbehold om endringer i vår meny etter tilgang på råvarer. Vi legger til rette for allergier og vegetarmeny på forespørsel.
No show kan belastes med 550,- per person for bord over 8 personer. Menyen gjelder fra 10. november.