

VILLA 22

TRATTORIA & BAR

- CHEF'S SPECIALE -

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

TASTE THROUGH OUR KITCHEN WITH INSPIRATION FROM NORWEGIAN AND ITALIAN CHRISTMAS TRADITION.
ORDERED BY EVERYONE AROUND THE TABLE AND SHARED, JUST AS IN ITALY.



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, SENNER, MELK, HASSELNØTT

MANDEL OG KIRSEBÆR

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



PRIS PR PERS: 695,-

VINMENY 545,-

APERITIFF: PROSECCO | 17,- / 585,-

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.
*The menu must be pre-ordered at least 3 days in advance, for a minimum of 2 people. We reserve the right to make changes to our menu after access to ingredients.
We arrange for allergies and vegetarian menu on request. No show can be charged with 550,- per person for tables over 8 people. The menu is valid from 10 November.*