VILLA 22
TRATTORIA & BAR

– ANTIPASTI –

TAGLIERE 335,-
3 typer spekemat, 3 typer ost, marmelade, oliven, hjemmelaget brød og olivenolje // *3 types of cured ham and salami, 3 types of cheese, marmelade, olives, bread and olive oil* M, H, SU, N

HVITLØKSBRØD // GARLIC BREAD 165,-
Pizzadeig stekt i pizzaovnen med revet parmesan, gressløkolje, hvitløksmajones og oregano // *Pizza dough baked in the pizza oven with grated parmesan, chive oil, garlic mayonnaise and oregano* H, M, SU, E, SN

CHILIBRØD // CHILI BREAD 175,-
Semitørkede tomater med parmesan, chilimajones og frisk basilikum. *// Semi-dried tomatoes with parmesan, chili mayo, and fresh basil.* E, H

CARPACCIO 275,-
Tynne skiver av kjøtt serveres med syltede sennepsfrø, rødløk, ruccola, kapers og tunfiskmajones, brød og olivenolje. *//Thin slices of meat served with pickled mustard seeds, red onion, arugula, capers and tuna mayonnaise, bread and olive oil.* SU, H, F, SN, E

SØRLANDSBURRATA 285,-
150 g burrata fra Sørlandet med grillet fersken, parmaskinke, pistasj og hot honey-vinaigrette. Serveres med brød og olivenolje. *// 150 g burrata from Sørlandet with grilled peach, Parma ham, pistachio and hot honey vinaigrette. Served with bread and olive oil.* M, H, N(pistasj), SU

RÅMARINERT KONGEFISK 295,-
Servert med en marinade på trøffelolje, pasjonsfrukt og soya, ristede sesamfrø, jalapeñoskiver, basilikum og urteolje // *Raw-marinated kingfish, served with a truffle oil, passion fruit and soy marinade, toasted sesame seeds, jalapeño slices, basil and herb oil* F, SF, S

KREMET FISKESUPPE 245,-
Husets kremede fiskesuppe med dagens fangst, reker, blåskjell og gressløkolje. Serveres med brød og smør. *// Our signature creamy fish soup with today's catch, shrimp, mussels, and chive oil. Served with bread and butter.* M, F, BL, SK, S, SU, H

- PRIMI -

LASAGNE 345,-
Fem lag med fersk eggepasta, fylt med kremet ricotta, parmesan, mozzarella og kjøttsaus // *Five layers of fresh egg pasta, filled with creamy ricotta, parmesan, mozzarella, and meat sauce.* H, E, SE, SU, M

RISOTTO AI FUNGHI 375,-
Risotto kokt i soppkraft, med et utvalg av sesongens sopp, parmesan, hasselnøtter og salsiccia. *// Risotto cooked in mushroom broth, with a selection of seasonal mushrooms, Parmesan, hazelnuts, and salsiccia.* M, SU, S, N
Kan fås vegetarisk // Can be made vegetarian

SPAGHETTI AI GAMBERI 345,-
Spaghetti med tomater fra Hanasand, padrons, grillede reker og brødsmuler. *// Spaghetti with tomatoes from Hanasand, padrón peppers, grilled prawns, and breadcrumbs.*
H, SK, M

RIGATONI BOLOGNESE 315,-
Rigatoni med tomatragu, servert med storfekjøtt, parmesan og basilikum // *Rigatoni with a tomato ragu, served with beef, Parmesan and basil* H, SU, SE, M

UKENS PASTA // PASTA OF THE WEEK 325,-
Spør din servitør. *// Ask your server.*

KYLLINGSALAT 225,- /285,-
Småspicy kyllinglår servert med romano, syltet rødløk, parmesan, sprø brødsmuler, bacon og klassisk cæsardressing. *// Mildly spicy chicken thighs served with romaine lettuce, pickled red onion, parmesan, crispy breadcrumbs, bacon, and classic Caesar dressing.* E, F, SU, SN, M, H, SF

CHAMPAGNELUNSJ
13.00 – 17.00

4 typer spekemat, 3 typer ost, marmelade, oliven,
hjemmelaget brød og olivenolje

½ pizza per person

4 types of cured ham and salami,
3 types of cheese, marmalade, olives, bread and olive oil

½ pizza per person

PRIS PER PERSON 335,-

CHAMPAGNE FL. 900,- / PROSECCO FL. 600,-
SPARKLING WATER 60,-

For minimum 2 personer eller flere / *For a minimum of 2 people or more*

- SECONDI -

BLÅSKJELL // MUSSELS 355,-
Blåskjell fra grillen med chili, hvitløk, hvitvin og vårløk. Serveres med brød og smør. *// Grilled mussels with chili, garlic, white wine and spring onion. Served with bread and butter.*
BL, M, SU, E, H, S

KREMET FISKESUPPE 355,-
Husets kremede fiskesuppe med dagens fangst, reker, blåskjell og gressløkolje. Serveres med brød og smør. *// Our signature creamy fish soup with today's catch, shrimp, mussels, and chive oil. Served with bread and butter.* M, F, BL, SK, S, SU, H

- DOLCE -

TIRAMISÚ 159,-
Mascarponekrem, amaretto, kaffe, kakao og fingerkjeks *// Mascarpone cream, amaretto, coffee, cocoa and Ladyfingers* M, H, E, N

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 159,-
Vaniljepannacotta med bringebærcoulis og sjokolade- og pistasjsmuler // *Vanilla panna cotta with raspberry coulis and chocolate and pistachio crumbs.* M, N (pistasj)

GELATO
Vaniljeis eller dagens sorbet med valgfri topping.
Velg mellom 1-5 kuler. **Kulepris 59,-** // *Vanilla ice cream or today's sorbet with your choice of topping Choose between 1-5 scoops.*
Per scoop 59,- M, E

* Olivenolje og havsalt *// Olive oil and sea salt*
* Pistasj-crumble(N)
* Nutella(N, M, S)
* Salt Karamell(M, N)
* Non Stop(N, M, S)
* Biscoff Kjeks(H, S)

NUTELLABRØD (TIL 21:00) 159,-
Pizzadeig stekt i pizzaovnen, smurt med Nutella, toppet med melis og friske jordbær. *// Pizza dough baked in the pizza oven, spread with Nutella, and topped with powdered sugar and fresh strawberries.* N, H, S, M

EXTRA

BRØD OG OLIVENOLJE *Bread and olive oil*	49,-
OLIVEN *Olives*	55,-
HVITLØKSDRESSING *Garlic dressing*	25,-
CHILIOLJE *Chili oil*	25,-
CHILIMAJONES *Chili mayonnaise*	25,-
SIDE SALAT med ruccola, cherry tomater, balsamico og parmesan *// with rucola, cherry tomatoes, balsamico and parmesan*	95,-

– PIZZA –

PIZZA VITELLO TONATO 350,-
Kalvekjøtt i skiver, tonnatosaus, ruccola, soltørkede tomater og kapersblomst // *Sliced veal, tuna sauce, arugula, sun-dried tomatoes and caper flowers* H, M, E, SU, F

PIZZA CAPRESE 335,-
125 g buffalo mozzarella, parmaskinke, bifftomater og pesto. Deles i 6 stykker. *// 125 g buffalo mozzarella, parma ham, beef tomatoes, and pesto. Sliced into 6 pieces.* H, M

PIZZA QUATTRO STAGIONI 295,-
"Four seasons pizza" serveres som fire forskjellige stykker. Tomatsaus, mozzarella, paprika, n'duja, ruccola / Soppkrem, mozzarella, atlantic rull, cherry tomater, parmesan / Friarielli, mozzarella, ventricina, parmesan / Tomatsaus, mozzarella, aubergine, parmesan H, M, N, SU

PIZZA MARGHERITA 255,-
Tomatsaus, mozzarella, basilikum. // *Tomato sauce, mozzarella, basil* H, M

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 295,-
Mozzarella, provolone, gorgonzola, parmesan *// Mozzarella, provolone, gorgonzola, parmesan* H, M

PIZZA AMATRICIANA 295,-
Tomatragù, pancetta, mozzarella, parmesan og frisk basilikum. *// Cooked tomato ragù, pancetta, mozzarella, parmesan and fresh basil.* H, M, SU

PIZZA N'DUJA 295,-
Pequillos krem, mozzarella, 'Nduja, svarte oliven, ruccola, stracciata // *Pequillos cream, mozzarella, 'Nduja, black olives, rucola, stracciata* H, M

PIZZA VEGETARIANA 265,-
Mozzarella, aubergine, cherry tomater, pequillos og squash // *Mozzarella, eggplant, cherry tomato, zucchini and pequillos* H, M

PIZZA TARTUFATA 295,-
Soppkrem, mozzarella, trøffelsalami, parmesan og trøffelolje. *// Mushroom Cream, mozzarella, truffle salami, parmesan and truffle oil.* H, M, SU

PIZZA ROBBIE 295,-
Tomatsaus, mozzarella, ventricina (spicy salami), honning og basilikum // *Tomato sauce, mozzarella, ventricina (spicy salami), honey and basil* H, M, SU

PIZZA DI PARMA 295,-
Tomatsaus, mozzarella, ruccola, parmaskinke, parmesan // *Tomato sauce, mozzarella, rucola, parma ham, parmesan* H, M

PIZZA PICCANTE 295,-
Tomatsaus, mozzarella, spicy salami
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami H, M, SU

PIZZA CALABRESE 295,-
Mozzarella, gorgonzola, nduja .svart oliven karamelisert løk, parmesan // *Mozzarella, gorgonzola, nduja, black olives, caramalized onions, parmesan* H, M, SU, N

PIZZA CAPRICCIOSA 295,-
Tomatsaus, mozzarella, skinke, sopp, artisjokk, oliven, basilikum // *Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichoke, olives, basil* H, M

CALZONE CLASSIC // VEGETAR 285,- // 265,-
Tomatsaus, spianata salami, provolone, mozzarella, ricotta, skinke, basilikum // *Tomato sauce, spianata salami, provolone, mozzarella, ricotta, ham, basil.* H, M, SU

GLUTENFRI BUNN +45,-
Obs: Ved allergi, kontakt servitør.

ALLERGENER:

H- HVETEGLUTEN / **N**- NØTTER / **M**- MELK OG LAKTOSE / **S**- SOYA / **SN**- SENNEP / **SF**- SESAMFRØ / **SE**- SELLERI / **E**- EGG / **P**- PEANØTTER **F**- FISK **SU**- SULFITTER / **L**- LUPIN / **SK**- SKALLDYR / **BL**- BLØTDYR

– BEERS BY THE BOTTLE / CAN –

RINGNES Lite 0,30	139,-
CORONA 0,33	155,-
CARLSBERG 0,30	139,-

– DRAFT BEER –

TOU 0,4 / 0,5	126,- / 146,-
FRYDENLUND JUICY IPA 0,4	149,-
PORETTI 4 LUPPOLI LAGER 0,4	159,-
BROOKLYN LAGER 0,5	169,-
ORANGE VELVET 0,4	165,-
LUCKY JACK 0,4	155,-
PERLER FOR SVIN 0,4	155,-

– ALCOPOPS –

SOMERSBY PÆRECIDER *0,33*	139,-
BREEZER Lime / Orange 0,275	139,-
CROWMOOR 0,33	139,-
CRABBIES 0,33	129,-

– NON ALCOHOLIC BEER–

CARLSBER*G* NON ALCOHOLIC 0,33	89,-
LERVIG NO WORRIES 0,33	89,-
LERVIG NO WORRIES Grapefruit 0,33	89,-
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,33	89,-
1664 BLANC 0,0% 0,33	89,-

– MINERAL WATER –

COCA COLA, COLA ZERO, FANTA,	69,-
SPRITE , TOU EPLEMOST 0,33	69,-
JUICER FRA SAFTERIET 0,25	89,-
Eple / Hylleblomst / Rabarbra	
SCHWEPPES CHILI GINGER 0,33	69,-

– HOT DRINKS –

KAFFE / TE	45,-
CAPPUCCINO	60,-
ESPRESSO	48,-
DOBBEL ESPRESSO	52,-
MACCHIATO	60,-
AMERICANO	55,-
CORTADO	60,-
CAFFÈ LATTE	62,-
COFFEE BAILEYS	155,-
IRISH COFFEE	175,-

– RECOMMENDED WINES BY THE BOTTLE –

– WHITE WINES BY THE GLASS –

HUSETS PROSECCO	159,- / 795,-
FERRARI TRENTO DOC	185,- / 875,-
HUSETS HVITVIN	159,- / 795,-
HUSETS ROSÉVIN	159,- / 795,-
SOAVE TORRE DEI VESCOVI *COLLI-VICENTINI* *DRUE: GARGANEGA*	165,- / 825,-
RIESLING OFF-DRY *WEINGUT RICHARD BØCKING* *DRUE: RIESLING*	170,- / 825,-
VERMENTINO PRELIUS *CASTELLO DI VOLPAIA* *DRUE: VERMENTINO*	179,- / 895,-
CANTINA GENTILI CHADONNAY *Cantina Gentili* *DRUE: CHARDONNAY*	189,- / 895,-
CHABLIS VIELLES VIGNES *DOMAINE GEORGE* *DRUE: CHARDONNAY*	189,- / 935,-

– RED WINES BY THE GLASS –

HUSETS RØDVIN	159,- / 795,-
VALPOLICELLA CLASSICO *VIVIANI* *DRUE: CORVINA,* *RONDINELLA, MOLINARA*	170,- / 825,-
BARBERA D'ALBA *OSVALDO VIBERTI* *DRUE: BARBERA*	189.- / 850,-
LANGHE ROSSO *G.D. VAJRA* *DRUE: NEBBIOLO, DOLCETTO, BARBERA*	189,- / 850,-
PLANETA FRAPPATO *PLANETA* *DRUE: FRAPPATO*	175,- / 875,-
MONDAVI PINOT NOIR *ROBERT MONDAVI* *DRUE: PINOT NOIR*	219,- / 995,-

– WHITE WINE –

PATCHWORK CHARDONNAY *TISSOT* *DRUE: CHARDONNAY*	1500,-
SCHARLACHBERG GG 2021 *WAGNER-STEMPEL* *DRUE: RIESLING*	1565,-
CHASSAGNE-MONTRACHET 2020 *PHILIPPE COLIN* *DRUE: CHARDONNAY*	1680,-
PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHALUMEAUX 2019 *COMTESSE DE CHÉRISEY* *DRUE: CHARDONNAY*	2399,-

– RED WINE –

TYLER PINOT NOIR 2023 *TYLER WINERY* *DRUE: PINOT NOIR*	1180,-
ROSSO DI MONTALCINO 2021 *UCCELLIERA* *DRUE: BRUNELLO / SANGIOVESE*	1180,-
BARBARESCO 2015 *Rabaja / Ovello / Montestefano* *PROD. DEL. BARBARESCO* *DRUE: NEBBIOLO,*	1395,-
BAROLO MARCENASCO 2019 *RENATO RATTI* *DRUE: NEBBIOLO*	1399,-
CHIANTI CLASSICO 2022 *ISOLE E OLENA* *DRUE: SANGIOVESE*	1295,-
CHATEAU PALMER 2006 *DRUE: MERLOT, CAB SAUV.*	2699,-

FOR UTVIDET VINLISTE, SPØR DIN SERVITØR.

For extended wine list, please ask your waiter.

ALLERGENER: ALLE VINER INNEHOLDER SULFITT
Allergens: All wine contains sulphite

– CREMANT / CHAMPAGNE –

CREMANT DE BOURGOGNE *BLANC DE NOIRS* *PAUL DELANE*	899,-
ROGER BRUN *CHAMPAGNE*	1350,-
BOLLINGER PNVZ19 Bollinger	1899,-
KRUG GRANDE CUVEE N.V	3999,-
DOM PERIGNON BRUT 2013	3750,-

– CORA WINES –

	7,5cl	15cl
Dom. Duplessis Chablis 1er Cru 2020 *Elegant Chardonnay fra Chablis med frisk mineralitet, sitrus og hint av hvite blomster.*	149,-	299,-
Dom. Pierre Guillemot 1er Cru Les Narbantons 2020 *Silkemyk Pinot Noir fra Savigny-lès-Beaune med røde bær, florale toner og delikat krydderpreg.*	149,-	299,-
Pierre Morey Meursault Les Terres Blanches 2015 Fyldig, moden Chardonnay med rik frukt, nøttepreg og smøraktig tekstur.	189,-	379,-
Produttori Barbaresco Pora 2017 Klassisk Nebbiolo fra Piemonte – dype aromaer av kirsebær, roser og lakris med faste tanniner.	179,-	379,-
Vincent Morey Saint-Aubin Les Charmois 2019 Frisk, balansert Chardonnay med sitrus, steinfrukt og subtil eik.	149,-	299,-

– APERITIVO –

APERITIVO SPRITZ *Aperitivo, prosecco, soda*	150,-
APEROL SPRITZ *Aperol, prosecco, soda*	160,-
CAMPARI SPRITZ *Campari, prosecco, soda*	160,-
HUGO SPRITZ *Elderflower liqueur, prosecco, soda, lime*	165,-
LIMONCELLO SPRITZ *Limoncello, prosecco, soda*	165,-
CITADELLE GIN & TONIC *Fever Tree Mediterranean tonic, lemon & cinnamon*	187,-
CITADELLE ROUGE & TONIC *Fever Tree Raspberry & rhubarb tonic, lemon*	187,-
MOSCOW MULE *Vodka, ingefærøl, lime*	175,-
NEGRONI *Gin, campari, vermouth*	165,-

VILLA 22
TRATTORIA & BAR

Følg oss på Facebook: facebook.com/villa22 / Instagram: @villa22trattoria
Villa 22 AS • Skagen 22, 4006 Stavanger • Tlf: 51 84 37 10 • E-post: bordbestilling@villa22.no