



**benvenuti!**

## Aperetivi

**Campari soda 43,-**

En søt liten flaske..

**Prosecco di Valdobbiadene Ca' Bertaldo 67,-**

Tørr, musserende vin, bittesmå bobler...

**Bellini 75,-**

Prosecco og ferskenpuré

**Rossini 75,-**

Prosecco og jordbærpuré

**Mimosa 75,-**

Prosecco og ferskpresset appelsinjuice

**Negroni 84,-**

Gin, Martini Rosso og Campari

## Stuzzichini

**brød og fersk ekstra jomfruolje 49,-**

med lagret balsamicoeddik

**brød og aioli 49,-**

**oliven 43,-**

**salte ristede mandler 43,-**

## Aperetivi senza alcool

**Secchione 54,-**

**Crodino 32,-**

## Aperetivi per bambini

**Smurf/Puffo 39,-**

Blå hemmelighet

**Knerten/Mammolo 39,-**

Sprite, fersken

**Villa Paradiso 39,-**

Cocktail for barn, høy parasollfaktor...

**Rødhet/Cappuccetto Rosso 39,-**

Sprite, jordbær

**Pippi Langstrømpe/Pippi Calzelunghe 39,-**

Appelsinjuice, jordbær

## Antipizze

### Forrett/Hovedrett

#### **Bruschetta classica 66,-**

Med fersk tomatsalat / with fresh tomato salad

#### **Bruschetta di zucca 81,-**

Med gresskar- og ricottakrem, sopp og pancetta / with pumpkin and ricotta cream, mushrooms and pancetta

#### **Caprese 91,-**

Bøffelmozzarella, basilikum, tomat, olivenolje og balsamico

Buffalo mozzarella, basil, tomato, olive oil and balsamic vinegar

#### **Insalata Paradiso 84,- / 149,-**

Blandet salat med parmaskinke, bøffelmozzarella, marinerte artiskokker og pinjekjerner

Mixed salad with parma ham, marinated artichokes, buffalo mozzarella and pine nuts

Stor variant med brød / Large portion with bread

#### **Lasagne zucca con spinaci e funghi 82,- / 174,-**

Lasagne med ricotta, gresskar, spinat og sopp

Lasagna with ricotta, pumpkin, spinach and mushroom

#### **Antipizze Misti 87,- / 181,-**

Italiensk spekemat, ost, salte mandler og artiskokkhjerte, krabbesalat og focaccia

Italian cold cuts, cheese, salted almonds, artichoke hearts, crab salad and focaccia

#### **Insalata amare al petto d'anatra 94,- / 180,-**

Salat av sikori, radicchio, eple, selleri og rødbete, med skiver av andebryst. Serveres med honningvinaigrette

Salad with endive, radicchio, apple, celery, beet root and slices of duck breast. Served with honey vinaigrette

#### **Tagliata di manzo 100,- / 192,-**

Lune skiver av oksefilet med ristet sopp, cannellinipuré og spinat

Warm slices of marinated filet of beef, with roasted mushrooms, cannellini puree and spinach

Stor variant med focaccia og olivenolje / Large portion with focaccia and olive oil

#### **Pesce rosso 174,-**

Uer med middelhavsgrønnaker, serveres med pecorino- og potetpuré

Red fish with mediterranean vegetables seved with pecorino and potato puree

# Villa Paradiso Pizze

## **Marinara 92,-**

Tomat, hvitløk og oregano  
Tomato, garlic and oregano

## **Margherita 99,-**

Tomat, fersk mozzarella og basilikum  
Tomato, fresh mozzarella and basil

## **Bianca notte 161,-**

Fersk mozzarella, prosciutto cotto, favebønner, bakt cherrytomat og parmesan  
Fresh mozzarella, ham, fave beans, baked cherry tomato and parmesan

## **Capricciosa 165,-**

Tomat, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artiskokk og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, ham, mushrooms, artichoke and oregano

## **Ai Formaggi ( Bianca) 159,-**

Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino, fersk fiken og valnøtter  
Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino, fresh figs and walnuts

## **Parma 173,-**

Tomat, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, rucola og parmaskinke  
Tomato, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham

## **Dio ce ne scampi 163,-**

Tomat, fersk mozzarella, scampi, pecorino, bakt cherrytomat, hvitløk og oliven  
Tomato, fresh mozzarella, scampi, pecorino, baked cherry tomato, garlic and olives  
*Notabene: all oliven kan inneholde sten!*

## **Indiavolata 169,-**

Tomat, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino romano og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino romano and oregano  
*Notabene: all oliven kan inneholde sten!*

## **Toro bianco 166,-**

Fersk mozzarella, saltet oksekjøtt, sopp, syltet grønn pepper  
Fresh mozzarella, salted filet of beef, mushrooms, pickled green peppers

## **Parmigiana 151,-**

Tomat, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum  
Tomato, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil

*Vår pizzadeig lages kun av meltype "00", salt, olivenolje, gjær og vann  
Our pizza dough is made with "00" flour, salt, olive oil, yeast and water*

**Vesuvio** **151,-**  
Tomat, bøffelmozzarella, rucicola, oregano og hvitløk  
Tomato, buffalo mozzarella, rocket, oregano and garlic

**Araba** **159,-**  
Tomat, pecorino romano, aubergine, salsiccia( hjemmelaget it. pølse),  
brødsmler i hvitløk og persille / Tomato, pecorino romano, eggplant, salsiccia,  
bread crumbs in garlic and parsley

**La Risacca** **167,-**  
Tomat, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner  
Tomato, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket and pine nuts

**Cacciatore** **170,-**  
Tomat, fersk mozzarella, salsiccia( hjemmelaget it. pølse), steinsopp og parmesan  
Tomato, fresh mozzarella, homemade Italian sausage, porcini and parmesan

**Quattro stagioni** **162,-**  
Tomat, fersk mozzarella, skalldyr, artiskokk, sopp, salame calabrese, pecorino og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, shellfish, artichoke, mushrooms, salame calabrese, pecorino and oregano

**Napoletana** **142,-**  
Tomat, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano  
*Notabene: all oliven kan inneholde sten!*

**In Bufalata** **155,-**  
Bøffelmozzarella, San Marzano DOP tomater (fra Campania), basilikum og olivenolje  
Buffalo mozzarella, San Marzano DOP tomatoes from Campania, basil and olive oil

**Inferno** **160,-**  
Tomat, mozzarella, nduje( sterk, ferskpølse fra Calabria), oliven og Habanero chilli – vær forsiktig..  
Tomato, mozzarella, nduje( hot fresh Calabrian sausage), olives and Habanero chili – be careful...

*Har du allergi, intolerans eller rett og slett spørsmål om mat og drikke?  
Huk tak i en av oss, så svarer vi så godt vi kan!*

*Og en ting til,- all oliven kan inneholde sten!*

# Dolci

## **Panna Cotta 84,-**

Klassisk italiensk fløtepudding med jordbærsorbet  
Vi anbefaler Vinsanto i glasset  
Classic Italian cream pudding with strawberry sorbet  
To this dessert we suggest Vinsanto in the glass

## **Tiramisú 93,-**

Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade  
Savoardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate

## **Torta di ricotta e sorbetto di pera 85,-**

Ricottakake med pæresorbet og bjørnebærsaus  
Drikk I Capitelli!  
Ricotta cake with pear sorbet and blackberry coulis. Drink I Capitelli

## **Gelati e sorbetti artigianale 84,-**

Husets hjemmelagde is og sorbet  
Vi anbefaler I Capitelli i glasset  
Homemade ice-cream and sorbet  
To this dessert we suggest I Capitelli in the glass

## **Nemesis di cioccolato 88,-**

Nemesis sjokoladecake med jordbærsorbet  
Vi anbefaler Recioto della Valpolicella i glasset  
Nemesis chocolate cake with strawberry sorbet  
We recommend Recioto della Valpolicella in the glass

## **Biscotti e Marsala 81,-**

Nøttekjeks og Marsalavin ("Vecchio Samperi", den originale, rett fra Sicilia!)  
Biscotti and dessert wine

## **Tre Formaggi 91,-**

Tre italienske oster. Gorgonzola, pecorino og caprino. Drikk Vinsanto, nydelig!  
Three Italian cheeses. Drink Vinsanto, lovely!

## **Pinne is 25,-**

Ice lollies

# Villa Paradiso vini

## Vini da dessert

Disse vinene er perfekte til alle våre desserter og er også smakfulle til oster.

Er du bekymret for din figur, kan du droppe desserten og drikke vinen alene.

Selges i halvflasker eller glass.

These wines are perfect for all our desserts and cheeses. If you're worried about your figure, drop dessert and drink wine alone!

- I Capitelli IGT delle Venezie, 362,- / 61,-**  
**Roberto Anselmi, Veneto**  
Garganega. Hvit recioto, toner av fersken, fiken og vinterepler. En av Italias aller beste dessertviner.  
Garganega. A white recioto, tones of peach, fig and apples. One of Italy's loveliest dessert wines.
- Recioto della Valpolicella Classico DOCG Acinatico, 613,- / 70,-**  
**Stefano Accordini, Veneto**  
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara. Mørk, fruktig og forførerisk. En mektig rødvin, med innslag av kirsebær, pepper og mye skog. Unik!  
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara. Dark, fruity and seductive. A punchy red, tones of pepper, cherry and the full spectrum of woody tones. Unique..
- Vinsanto del Chianti Rufina DOC 585,- / 81,-**  
**I Veroni, Toscana**  
Malvasia Toscana, Trebbiano, Sangiovese. Tropiske frukter, fersken, nøtter og honning.  
Flott syre, søtlig men oppfriskende. Vin å bli religiøs av..  
Malvasia Toscana, Trebbiano, Sangiovese. Gorgeous tones of tropical fruits, peach, nuts and honey. Absolutely stunning. Meditation!

## Spumanti

Lykkebobler! Disse vinene passer til alle anledninger og er faktisk særdeles gode til mat. La dem følge deg gjennom hele måltidet, fra forrett til dessert!

Bubbles of bliss! These wines accompany all occasions and are especially good with food. Let them join you throughout your whole meal, from appetizers to dessert!

- Prosecco di Valdobbiadene Brut 335,- / 67,-**  
**Ca' Bertaldo DOC, Maschio, Veneto**  
Elegant og fruktig, en frisk musserende vin med hint av epler. Når det skal feires på en hverdag.  
An elegant and crisp sparkling wine, nice apple notes. Good for week day celebrations.
- Franciacorta Cuvee Brut DOCG 525,- / 105,-**  
**Bellavista, Lombardia**  
Chardonnay, Pinot Nero og Pinot Bianco. Simpelt Italias beste musserende vin, bittesmå bobler, stor glede. Deilig.. Faktisk himmelsk!!  
Chardonnay, Pinot Nero and Pinot Bianco. Simply the best sparkling wine from Italy. Tiny bubbles, loads of fun. Lovely.. wait,- heavenly!!

## Vini Rosati

Klarer du ikke å velge mellom rød og hvit? Ta en rosévin!

**- Rosé Rosato di Sicilia IGT, 394,- / 88,-  
Planeta, Sicilia**

Syrah. Floral, tørr, lett men varig – nydelig rosé. Lørdag hele uka, og sommer hele året!  
Syrah. Floral, dry, light but persistent – excellent rosé. Everyday is rosé day!

**- Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo Unico DOC, 410,- / 92,-  
Tenuta Ulisse, Abruzzo**

Montepulciano. Kraftig jordbærdrevet rosé med innslag av kirsebær og anis. Saftig og lett syrlig. Økologisk dyrket, produsert i kjølig, oksygenfritt miljø for å beholde renheten. Mmmm...

Montepulciano. Well bodied strawberry driven rosé. Notes of cherry, and anis seed. Juicy, with light acidity. Organically grown, produced oxygen free in a cool environment to preserve the purity. Mmm...

## Vini bianchi

**- Villa Paradiso Bianco 1 liter 410,- ½ liter 205,- gl 67,-**

Husets hvite. Smak av fersken, pasjonsfrukt og mandarin. Frisk og elegant.  
Peach, passion fruit and manderine notes. Fresh and elegant.

**- La Segreta Bianco IGT, 393,- / 87,-  
Planeta, Sicilia**

Grecanico, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc og Fiano. Sicilias stolthet!  
Masse sitrus og urter, tørr og elegant. En kanonvin, simpelthen.

Grecanico, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc and Fiano. Sicily's pride!  
Full of citrus and herbal tones, dry and elegant. Highly recommended.

**- Collio Sauvignon DOC, 407,- / 91,-  
Livo, Friuli**

En elegant Sauvignon Blanc, syrefrisk og fornem, god snert, vi anbefaler!  
An elegant Sauvignon Blanc, good acidity and body. One of our favorites.

**- Soave Classico Monte Fiorentine DOC, 430,- / 96,-  
Ca'Rugate, Veneto**

Garganega. Frisk og tørr Soave, med et hint av acasiehonning. En klassiker.  
Garganega. A fresh and crisp Soave, with touches of acacia. A classic.

**- Greco di Tufo DOCG, 453,- / 101,-  
Feudi di San Gregorio, Campania**

Sitruspreget, floral, lett anispreget og mineralsk på duft. Frisk i munnen med lime, eple, gule plommer og mineraler. Avslutter med en liten typeriktig fasthet.  
Citrus and floral notes, a little hint of anis seed. Fresh on the palate.

**- Südtiroler Riesling Montiggl DOC, 472,- / 105,-  
San Michele Appiano, Alto Adige**

Riesling. Krystallklar duft, med intens aroma av fersk frukt med tropisk innslag. Meget elegant og syrefrisk!  
God for seg selv, til kalde forretter, grønnsaker, skalldyr og salater.  
Riesling. Crisp nose of fresh fruit with tropical notes. Dry, fresh and elegant! Drinks well on its own, or with cold starters, vegetables, shellfish, and salads.

**- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, 495,- / 110,-  
Bucci, Marche**

Organisk dyrket klassiker! Tørr, gylden og syrefrisk. Hint av mandler, mineraler, grønne bær og frukter.  
God for seg selv, til grønnsaker, skalldyr og salater. Elegant, bitter snert i avslutningen.  
Organic grown classic! Crisp nose of almonds, minerals, green fruit and berries.  
Drinks well on its own or with vegetables, shellfish, and salads. A reference-point for Verdicchio!

**- Etna Bianco Superiore Pietramarina DOC, 550,- / 123,-  
Benanti, Sicilia**

Carricante. Dyrkes på den aktive vulkanen Etna. Intens, tørr, harmonisk, rik og fruktig.  
Smak av svovel, appelsin, lime og epler. Fantastisk kultvin!  
Carricante. Grown on the smouldering sides of the active volcano Etna. Intense, dry, harmonic, rich and fruity. Taste of sulfur, orange, lime and apples. Fantastic cult-wine!

**- Cometa IGT, 580,-  
Planeta, Sicilia**

Fiano. Flott fruktighet og sødme. Rik, tropisk aroma med innslag av peppermynte og timian.  
Nydelig følge til røff hvit mat, asparges og lyst kjøtt. Mmmm...  
Fiano. Sweet and fruity. Rich tropical flavour, with a hint of peppermint and thyme.  
The perfect company to rough white dishes, asparagus and light meat. Mmmm..

**Har du ønsker om annen vin på glass? Spør oss gjerne!**

**Og, det fins mer vin på tavla!**

## Vini rossi

- Villa Paradiso Rosso** 1 liter 410,- 1/2 205,- gl 67,-  
Vår egen vin. Dyp purpur, krydret, bløt og fin.  
Our house-wine. Deep purple, spiced, smooth and nice.
- Casamatta Rosso IGT, 358,- / 79,-  
Testamatta di Bibi Graetz, Toscana**  
Sangiovese. Elegant og middels fyldig. "Galehusets rødvin", laget i kjelleren på et middelalderslott på Fiesole-høyden over Firenze. Røde bær, flott frukt, endel galskap - og ettersmak.  
Sangiovese. Elegant, medium bodied. "Vin de la Mad-house", from the cellars of a medieval castle in the hill town of Fiesole. A blend of red berries, fruit and madness.
- Dolcetto Di Monregalesi DOC La Chiesetta, 435,- / 97,-  
Barone Riccati, Piemonte**  
Mørke bær, skogbunn, saftig, kulerund og vennlig. Fra hjertet av Dolcetto-land. Nyt!  
Dark berries, forest floor, juicy, round and friendly. From the heart of Dolcetto-land. Enjoy!
- Rubrato Aglianico d'Irpinia IGT, 452,- / 101,-  
Feudi di San Gregorio, Campania**  
100% Aglianico. Robust og mandig, fra de karrige åsene på vulkanen Vesuv.  
100% Aglianico. Robust and "butch", grown on the volcanic slopes of Vesuvius.
- Valpolicella Classico Superiore Ripasso Acinatico DOC, 490,- / 109,-  
Stefano Accordini, Veneto**  
Corvina, Corvinone, Rondinella og Molinara. Ripasso lages på den tradisjonelle måten, lagret på bunnfall av amarone. Kraftig, smaksrik. Mørke bær, et snev av vanilje, en bra matvin.  
Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara. Made in the traditional fashion, on the lees of Amarone. Powerful, tasty. Dark berries, a hint of vanilla.
- Chianti Classico DOCG, 509,- / 113,-  
Castello dei Rampolla, Toscana**  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Merlot. En smaksrik biodynamisk vin. Smak av kirsebær, skogsbær, steinsopp og vanilje. Fløyelsmyk men pågående - nydelig.  
Naturlig matvin, bra til grillet kjøtt og pizza. Flaks for oss.  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot. A tasty organic wine. Taste of cherry, porcini, berries and vanilla.  
Juicy and soft – yet persistent.. Good with grilled meat and pizza - which is a happy coincidence for us.
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG, 519,- / 115,-  
Poliziano, Toscana**  
Prugnolo Gentile, Cannaiolo Nero og Mammolo.  
Edel, aristokratisk, innslag av lær, kaffe og sjokolade.  
Prugnolo Gentile, Cannaiolo Nero and Mammolo.  
An aristocratic wine, with hints of leather, coffee and chocolate. Noble indeed.

**- Barbera d'Alba Superiore DOCG, 535,- / 119,-  
Tenuta la Volta Cabutto, Piemonte**

Fruktig og fyrrig, med aroma av kirsebær, bjørnebær, lær og gårdsbruk..  
Fyldig med myke tanniner og laaang ettersmak.  
Fruity and buxom, with a nose of cherries, blackberries, leather and farms..  
Full bodied with soft tannins and long after taste.

**- Brunello di Montalcino DOCG, 607,- / 134,-  
Col d'Orcia, Toscana**

Tradisjonell Brunello. Dyp farge, smak av røde bær.  
En bløt bombe som passer godt til kraftig mat.  
A wonderful deep red colour, red berries, soft, traditional.  
Brunello goes well with heavy dishes.

**- Barolo Vigna La Volta DOCG, 628,- / 140,-  
Cabutto, Piemonte**

Nebbiolo. Tradisjonsrik. Kompleksitet i frukt og syrebalanse,  
aroma av skogsbær og skogsopp. Kultvin.  
Nebbiolo. Traditional. Complexity in fruit and acidity,  
nose of forest berries and mushrooms. A cult wine.

**- Amarone della Valpolicella Acinatico DOCG, 721,-  
Stefano Accordini, Veneto**

Corvina, Rondinella og Molinara. Mørk, dyp og forførerisk. Kirsebær, mørke skogsbær,  
kaffe og sjokolade. År etter år rangert blant Venetos beste.  
Corvina, Rondinella and Molinara. Deep dark and seductive. Cherry, dark forest berries,  
coffee and chocolate. Year after year rated amongst the best of Veneto.

**- Barbaresco Bric Balin DOCG, 812,-  
Moccagata, Piemonte**

Nebbiolo. Mørk og tanninrik. Intens, konsentrert og brutalt tørr.  
Nebbiolo. Dark and rich in tannins. Intense, concentrated and brutally dry.

**Har du ønsker om annen vin på glass? Spør oss gjerne.**

**Og, det fins mer vin på tavla!**

# Dopo cena

Etter middagen.....

## Brandy

Po`di Poli Arzente ( <i>Meget god brandy</i> )	115,-
Distillato di Vino Bellavista Franciacorta ( <i>Nyyydelig Italiensk brandy</i> )	113,-
Vecchia Romagna ( <i>ganske dårlig brandy, men helt riktig, om du skjønner...</i> )	86,-

## Grappe

Grappa di Amarone, Ca' Rugate	115,-
Grappa di Brunello, Col d' Orcia	115,-
Grappa di Recioto di Soave, Ca' Rugate	110,-
Grappa di Torcolato Barrique, Po' di Poli	110,-
Grappa Vespaiolo, Po' di Poli	110,-
Grappa di Moscato, Po' di Poli	82,-

## Liquori

Liquori alla grappa <i>Miele, arance, mirtillo</i>	96,-
Aperol	78,-
<i>Appelsinbitter</i>	
Strega	78,-
<i>"Heksa" Angelica, urter, safran</i>	
Sambuca	78,-
<i>Anis, hyllebær, lakris</i>	
Limoncino del Paradiso <i>Den beste sitronlikør vi har smakt....</i>	75,-
Amaretto	75,-
<i>Mandel, aprikoskjerner</i>	
Loneghan Irish Cream Liqueur <i>Whiskey, fløte</i>	75,-
Frangelico	53,-
<i>Hasselnøtt</i>	
Galliano	63,-
<i>Vanilje</i>	
Kahlua	63,-
<i>Kaffe</i>	

## Vermouth

Martini Rosso	59,-
Martino Bianco	59,-
Martini Extra dry	59,-
Campari	59,-

## Amari

Amaro Siciliano Averna	72,-
Fernet Branca	75,-

## Spiriti

Havana Club Rum 7 Años	97,-
Havana Club Rum Anejo Blanco	87,-
Tanqueray Gin	80,-
Stolichnaya vodka	80,-
Powers Gold Label Irish Whiskey	83,-
Fentimans tonic	25,-

## Birre

Aas fatøl 0,5	72,-
Aas fatøl 0,25	36,-
Nastro Azzurro 0,33	70,-
Birra Moretti 0,33	68,-
Nøgne Ø 0,25	69,-
Aas Lettøl 0,33	39,-
Aas Uten 0,33	39,-

## Minerali

Paradiso Frizzante 0,75	59,-
Paradiso Frizzante 0,25	37,-
Orangina 0,25	37,-
Coca Cola	39,-
Coca Cola Zero	39,-
Fanta	39,-
Sprite	39,-
Eplemost fra Epleblomsten	39,-
Ferskpresset appelsinjuice	39,-
Flaske Coca Cola 0,33	43,-

## Succo di frutta

Fruktjuice	39,-
Spør servitøren	

## Vino senza alcool

Bianco	78,-
Rosso	78,-

## Caffé

Espresso	21,-/26,-
Macchiato	25,-/30,-
Americano	26,-/31,-
Cortado	32,-/37,-
Cappuccino	35,-/40,-
Caffé latte	36,-/41,-
Ciobar	39,-
Corretto	42,-

(*espresso med en dask grappa*)

## Té

Sort	34,-
Sitrus	34,-
Grønn	34,-

Sjekk [www.villaparadiso.no](http://www.villaparadiso.no) for vinkurs & cinema!

Velkommen på frokost – fra 08.00 i ukedagene!