

Stuzzichini

Husets focaccia med aioli 85,-

House focaccia served with aioli

(HVETEGLUTEN, EGG, SENNEP)

Italienske oliven 65,-

Italian olives

Kan inneholde sten • May contain stones

Mini grissini 65,-

Traditional Italian breadsticks, lightly seasoned with tomato and oregano

(HVETEGLUTEN, SPOR AV SOYA)

Parmesanchips 70,-

Parmesan chips

(EGG, MELK)

Antipasti

Bruschette al forno 195,-

To skiver grillet toskansk brød med topping

Fior di latte mozzarella, tomat saus og napolitansk salami

Fior di latte mozzarella og sautert sopp

Two slices of grilled Tuscan bread with toppings

Fior di latte mozzarella, tomato sauce and Neapolitan salami

Fior di latte mozzarella and sautéed mushroom

(HVETEGLUTEN, MELK, SULFITT)

Burratina autunnale 215,-

Kremet burrata med ovnsbakt gresskar, sopp og gresskarkjerneolje.

Serveres med husets focaccia og aioli

Creamy burrata with roasted pumpkin, mushroom and pumpkin seed oil.

Served with house focaccia and aioli

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP, SULFITT)

Tagliere misto all'italiana 275,- —> perfect to share!

Et utvalg av det beste Italia har å by på av spekemat og ost, servert med fikenmarmelade, italienske oliven, husets focaccia og aioli

A variety of the best cured meat and cheeses from Italy, served with fig marmalade, Italian olives, house focaccia and aioli

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Lunsj (til 16.00)

Zuppa della settimana 180,-

Ukens suppe, servert med husets focaccia og aioli.
Spør din servitør om ingredienser og allergener
*Weekly soup, served with house focaccia and aioli.
Ask your waiter about ingredients and allergens*

Panino al Parma 185,-

Pizza-sandwich med prosciutto di Parma, mozzarella, rucola og parmesan
Pizza sandwich with prosciutto di Parma, mozzarella, rucola and parmesan
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Panini al cotto 180,-

Pizza-sandwich med kokt skinke, mozzarella, cherrytomater og frisk basilikum
Pizza sandwich with cooked ham, mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil
(HVETEGLUTEN, MELK)

Panini alle verdure 175,-

Pizza-sandwich med aubergine, cherrytomater, spinat, mozzarella og pecorino
Pizza sandwich with eggplant, cherry tomatoes, spinach, mozzarella and pecorino
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Insalate

Caprese classica 260,-

Tre typer modne tomater, kremet mozzarella fior di latte fra Campania, frisk basilikum og italiensk extra virgin olivenolje. Serveres med husets focaccia og aioli
Three different types of ripe tomatoes, creamy mozzarella fior di latte from Campania, fresh basil and Italian extra virgin olive oil. Served with house focaccia and aioli
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Kan fås vegansk • Can be made vegan

Insalata di pollo e pancetta 275,-

Blandet salat, sesongens grønnsaker, gresskar, gresskarkjerner, sopp, parmesan, sprø pancetta arrotolata og stekt kyllingbryst fra Stange gård. Serveres med husets focaccia og aioli
Mixed salad, seasonal vegetables, pumpkin, pumpkin seeds, mushroom, parmesan, crispy pancetta arrotolata and fried chicken fillet from Stange farm. Served with house focaccia and aioli
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SELLERI, SENNEP)

Carne salada del Trentino 195,-

Langtidsmodnet ytrefilet i tynne skiver, sesongens grønnsaker og parmesan.
Serveres med husets focaccia og aioli
Home-cured beef in thin slices, seasonal vegetables and parmesan.
Served with house focaccia and aioli
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Primi piatti

Risotto allo zafferano 255,-

Risotto med safran, bresert oksehale, gremolata og rødvinreduksjon
Risotto with saffron, braised oxtail, gremolata and red wine reduction
(EGG, MELK, SELLERI, SULFITT)

Tagliatelle allo stracotto 260,-

Fersk tagliatelle-pasta med langtidskokt oksehale-ragù, toppet med pecorino
Fresh tagliatelle pasta with slow cooked oxtail ragù, topped with pecorino
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK, SELLERI, SULFITT)

Ravioli al tartufo e parmigiano 260,-

Pastaputer fylt med sort trøffel, servert med parmesansaus og toppet med sprø guanciale
Fresh ravioli pasta filled with black truffle, served with parmesan sauce and topped with crispy guanciale
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK)

Scialatielli Amalfi 250,-

Scialatielli-pasta med blandet sjømat, tomat saus og sitronzest
Scialatielli pasta with mixed seafood, tomato sauce and lemon zest
(BLØTDYR, EGG, HVETEGLOTEN, FISK, SELLERI, SKALLDYR, SULFITT)

Gnocchi ripieni 240,-

Gnocchi fylt med fire oster, servert med smørsaus og toppet med ristede valnøtter og sauterte pæreterninger
Gnocchi filled with four cheeses, served with butter sauce and topped with toasted walnuts and sautéed pear dices
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK, VALNØTT)



Secondi (fra 16.00)

Tagliata di manzo al pepe verde 375,-

Norsk ytrefilet med brokkolini, ovnsbakte rosmarinpoteter og grønnpeppersaus. Serveres med husets focaccia
Norwegian sirloin with broccolini, roasted rosemary potatoes and green pepper sauce. Served with house focaccia
(HVETEGLOTEN, MELK, SENNEP, SULFITT)



Villa Paradiso Pizza

Pizza er i all hovedsak en gavmild affære. Den pleier å være god i alle sine former og mange varierte ingredienser. Våre pizzaer lages med utvalgte råvarer sammensatt på tradisjonelt vis, preget av sesong eller med en bestemt geografisk tilhørighet.

Vi fyrer pizzaovnen vår med norsk bøkeved. Bøkeveden er svært hard, gir høy varme og lite aske. Når varmen i ovnen er mellom 400 og 500 grader vokser, bobler og brunes hver pizza på rundt et minutt – og får perfekt kant og bunn.

Alle pizzaer utenom barnepizza kan lages glutenvennlige mot et tillegg på 40,-. Glutenvennlig betyr at vi har glutenfri deig som behandles med eget utstyr, men siden vi baker vanlig pizza i samme ovn vil det alltid være en viss risiko for kontaminering.

Noen pizzaer kan også fås veganske – spør din servitør om hvilke.

Pizze rosse

Margherita 195,-

Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella and basil

(HVETEGLUTEN, MELK)

Napoletana 220,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano

(FISK, HVETEGLUTEN, MELK, SOYA, SULFITT)

Capricciosa 245,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, sopp, artisjokk og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushroom, artichoke and oregano

(HVETEGLUTEN, MELK, SOYA)

Parma 270,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og prosciutto di Parma
Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine kernels, ruccola and prosciutto di Parma

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Indiavolata 255,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino and oregano

(HVETEGLUTEN, MELK)

Quattro stagioni 250,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, artisjokk, sopp, salame calabrese, pecorino og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, artichoke, mushroom, salame calabrese, pecorino and oregano

(HVETEGLUTEN, MELK, SOYA)

'Nduja 245,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, 'nduja, ricotta og spinat
Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja, ricotta and spinach

(HVETEGLUTEN, MELK)

La Carnivora 255,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, salame calabrese, salsiccia og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, salame calabrese, salsiccia and basil
(HVETEGLUTEN, MELK)

Parmigiana 235,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikumpesto
Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil pesto
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, VALNØTT)

Caronte 270,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, 'nduja, ventricina, peperoncino piccante di Calabria og rød chili
Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja, ventricina, peperoncino piccante di Calabria and red chili
(HVETEGLUTEN, MELK)

Mare e monti 240,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino og chili
Tomato sauce, fresh mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino and chili
(HVETEGLUTEN, MELK, SKALLDYR)



Pizze bianche

Mange har åpnet både øyne og munn for pizza uten tomatsaus de siste årene.
På folkemunne kalles det Pizza bianche; hvit pizza.

Digg, smeltet ost blir til en aromatisk hvit saus – og sammen med annen topping gir denne typen pizza en smaksopplevelse som drar sansene sydoover.
Kanskje du finner din nye favorittpizza i denne seksjonen?

Ai quattro formaggi 250,-

Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino og fikenmarmelade
Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino and fig marmalade

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Crudo 290,-

Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata, prosciutto di Parma, basilikum og extra virgin olivenolje
Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata, prosciutto di Parma, basil and extra virgin olive oil

(HVETEGLUTEN, MELK)

Tartufo e parma 275,-

Fersk mozzarella, trøffelkrem, prosciutto di Parma, rucola og parmesan
Fresh mozzarella, truffle cream, prosciutto di Parma, rucola and parmesan

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Boscaiola 255,-

Fersk mozzarella, trøffelkrem, sopp, scamorza, pancetta arrotolata og frisk persille
Fresh mozzarella, truffle cream, mushroom, scamorza, pancetta arrotolata and fresh parsley

(HVETEGLUTEN, MELK)

Gladiatore 265,-

Fersk mozzarella, guanciale, spinat, pecorino, sort pepper og fersk chili
Fresh mozzarella, guanciale, spinach, pecorino, black pepper and fresh chili

(HVETEGLUTEN, MELK)

Menu per bambini

Barnepizza

*Samme digge deig,
samme gode ingredienser*

Bambino Margherita 95,-

*Tomatsaus, fersk mozzarella
og basilikum*

*Tomato sauce, fresh mozzarella
and basil*

(HVETEGLUTEN, MELK)

Prosciutto Cotto 115,-

*Tomatsaus, fersk mozzarella,
skinke og basilikum*

*Tomato sauce, fresh mozzarella,
ham and basil*

(HVETEGLUTEN, MELK)

Salamino 115,-

*Tomatsaus, fersk mozzarella
og salame calabrese*

*Tomato sauce, fresh mozzarella
and salame calabrese*

(HVETEGLUTEN, MELK)



Barnepasta

*Like god som de voksne sin
- bare litt mindre!*

Pomodoro 105,-

*Flat spaghetti med tomatsaus,
basilikum og parmesan*

*Flat spaghetti with tomato sauce,
basil and parmesan*

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Bolognese 130,-

*Flat spaghetti med hjemmelaget ragù,
servert med parmesan*

*Flat spaghetti with home-made ragù,
served with parmesan*

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SELLERI, SULFITT)

Barnedrinker

Smurf 68,-

Blå cocktail med kullsyre

Rødhetta 68,-

Rød cocktail med kullsyre

Pippi Langstrømpe 68,-

Cocktail uten kullsyre

Peter Pan 68,-

Grønn surprise med kullsyre

Villa Paradiso 68,-

En hemmelig overraskelse

Dolci

Tiramisù 160,-

En Villa Paradiso-klassiker! Savoiardi fingerkjets med espresso, rom, mascarponekrem og kakao
A Villa Paradiso classic! Savoiardi (ladyfingers) with espresso, rum, mascarpone cream and cocoa powder
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Panna cotta 145,-

Tradisjonell italiensk vaniljepudding servert med mangopuré
Classic Italian vanilla pudding served with mango purée
(MELK)

Mousse al cioccolato 150,-

Bakt sjokolademousse servert med jordbærsorbet og bringebær
Baked chocolate mousse served with strawberry sorbet and raspberries
(EGG, MELK)

Affogato al caffè 80,-

En kule vaniljeis med en shot espresso
A scoop of vanilla ice cream and a shot of espresso
(EGG, MELK)

Gelati e sorbetti 140,-

Et utvalg av vår is og sorbet
A selection of our ice cream and sorbet
(EGG, MELK, SPOR AV NØTTER)

Fragola e limoncello 145,-

20 ÅRS ALDERSGRENSE
En kule jordbærsorbet med iskald limoncello
A scoop of strawberry sorbet with ice cold limoncello
(SULFITT)

Sgroppino Paradiso 145,-

20 ÅRS ALDERSGRENSE
En kule sitronsorbet med vodka og prosecco
A scoop of lemon sorbet with vodka and prosecco
(SULFITT)