

# 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)

## Carne salada del Trentino 195,-

Langtidsmodnet ytrefilet i tynne skiver, sesongens grønnsaker og parmesan.

*Served with house focaccia and aioli*

*Home-cured beef in thin slices, seasonal vegetables and parmesan.*

*Served with house focaccia and aioli*

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

## 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)

# 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)

## Lasagna della casa 265,-

Hjemmelaget lasagna á la Emilia Romagna, servert med blandet salat  
*Home-made lasagna á la Emilia Romagna, served with mixed salad*  
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK, SELLERI, SULFITT)

## Ukens pasta 255,-

Weekly pasta – ask your waiter about ingredients and allergens



**Sì, all of our pasta dishes  
can be made gluten friendly!**

# Secondi (fra 16.00)

## Costolette di maiale 365,-

Langtidsbakte spareribs servert med bakte poteter og sesongens grønnsaker  
*Slow-baked spareribs served with baked potatoes and seasonal vegetables*  
(HVETEGLOTEN, MELK, SENNEP, SOYA, SULFITT)

## Pesce del giorno 325,-

Catch of the day – ask your waiter about ingredients and allergens

# Approvato Vera Pizza Napoletana

Villa Paradiso Bergen ble i 2023 den første (og eneste) pizzarestauranten i Norge som er offisielt sertifisert som en ekte napolitansk pizzeria. Det er vi svært stolte av!

**VERA  
PIZZA**



**Napoletana**

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 være en viss kontamineringsrisiko.

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



# Pizza Gourmet

Våre gourmetpizzaer har kun ingredienser fra øverste hylle, slik at du kan smake det aller beste Italia har å by på.

## Margherita Verace 220,-

Originalen fra Napoli! Håndknuste San Marzano tomater D.O.P., basilikum, mozzarella di bufala fra Campania, parmesan og en dæsj extra virgin olivenolje

*The original from Naples! Hand crushed San Marzano tomatoes D.O.P., basil, mozzarella di bufala from Campania, parmesan and a dash of extra virgin olive oil*

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

## Marinara Verace 160,-

Den eldste av alle tomatbaserte pizzaer.

Håndknuste San Marzano tomater D.O.P., hvitløk, frisk oregano og flaksalt

*The oldest of all tomato-based pizzas.*

*Hand crushed San Marzano tomatoes D.O.P., garlic, fresh oregano and salt flakes*

(HVETEGLUTEN) VEGANSK

# 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 sydover.  
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)

## Mimosa 230,-

Fersk mozzarella, hvit pizzasaus, kokt skinke, mais og frisk basilikum  
*Fresh mozzarella, white pizza sauce, cooked ham, corn and fresh basil*

(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 fingerkjeks med espresso, rom, mascarponekrem og kakao  
*A Villa Paradiso classic! Savoiardi (ladyfingers) with espresso, rum, mascarpone cream and cocoa powder*  
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK)

## **Panna cotta 145,-**

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

## **Tortino al cioccolato e arancia 150,-**

Sjokoladefondant med appelsinsmak, servert med vaniljeis og sjokoladecrumble  
*Chocolate fondant with orange flavour, served with vanilla ice cream and chocolate crumble*  
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK, SPOR AV NØTTER)

## **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)