

Stuzzichini

Husets focaccia med aioli 85,-

House focaccia served with aioli

(HVETEGLUTEN, EGG, SENNEP)

Marinerte Nocellara-oliven 70,-

Marinated Nocellara olives from Sicily

Inneholder sten • Contain stones

Mini grissini 65,-

Traditional Italian breadsticks, lightly seasoned with tomato and oregano

(HVETEGLUTEN, SOYA, SULFITT)

Parmesanchips 75,-

Parmesan chips

(EGG, MELK)

Antipasti

Bruschette della casa 175,-

To skiver grillet toskansk brød med topping

Fersk stracciatella og 'nduja fra Calabria

Marinerte tomater og frisk basilikum

Two slices of grilled Tuscan bread with toppings

Fresh stracciatella and 'nduja from Calabria

Marinated tomatoes and fresh basil

(HVETEGLUTEN, MELK)

Vitello tonnato 210,-

Langtidskokt kalv i tynne skiver med klassisk tonnata-saus. Serveres med focaccia og aioli

Slow-cooked veal in thin slices with classic tonnata sauce. Served with focaccia and aioli

(EGG, FISK, HVETEGLUTEN, SENNEP, SULFITT, SOYA)

Tagliere misto all'italiana 310,- → perfect to share!

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

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

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Lunsj (til 16.00)

Zuppa della settimana 185,-

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

Panuzzo al Parma 190,-

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

Panuzzo al cotto 185,-

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

Panuzzo alle verdure 180,-

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



Insalate

Insalata con tomino 270,-

Blandet salat, sesongens grønnsaker, rødbeter, reddik, parmesan og varm tomino-ost.
Serveres med focaccia og aioli
Mixed salad, seasonal vegetables, beetroot, radish, parmesan and warm tomino cheese.
Served with focaccia and aioli
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SELLERI, SENNEP)

Insalata di pollo e pancetta 280,-

Blandet salat, sesongens grønnsaker, rødbeter, reddik, parmesan, sprø pancetta arrotolata og stekt kyllingbryst fra Stange gård.
Serveres med focaccia og aioli
Mixed salad, seasonal vegetables, beetroot, radish, parmesan, crispy pancetta arrotolata and fried chicken fillet from Stange farm.
Served with focaccia and aioli
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SELLERI, SENNEP)

Primi piatti

Risotto radicchio e scamorza 255,-

Kremet risotto med raddichio, røkt scamorza og sprø prosciutto di Parma
Creamy risotto with radicchio, smoked scamorza and crispy prosciutto di Parma
(EGG, MELK, SELLERI, SULFITT)

Fusilli al ragù alla genovese 275,-

Fersk fusilli-pasta og langtidskokt hvit ragù i napolitansk stil, toppet med parmesan
Fresh fusilli pasta and slow cooked white ragù alla Napoletana, topped with parmesan
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK, SELLERI, SULFITT)

Ravioli al tartufo e parmigiano 285,-

Pastaputer fylt med ricotta og sort trøffel, servert med salviesmør og toppet med parmesan
Fresh ravioli pasta filled with ricotta and black truffle, served with sage butter and topped with parmesan
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK)

Stringoli pesto e scampi 265,-

Fersk stringoli-pasta, basilikumpesto, scampi, stracciatella og konfiterter cherrytomater
Fresh stringoli pasta, basil pesto, scampi, stracciatella and confit cherry tomatoes
(EGG, HVETEGLOTEN, MELK, SKALLDYR, SULFITT, VALNØTT)

Lasagna della casa 275,-

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)

Pasta della settimana

Weekly pasta – ask your waiter about ingredients, allergens and price



Secondi (fra 16.00)

Stinco di maiale alla birra 420,-

Svineknoke langtidskokt i øl, servert med ovnsbakte poteter, purreløk og sesongens grønnsaker
Pork shank slow-cooked in beer, served with roasted potatoes, leek and seasonal vegetables
(SELLERI, 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 55,-. Glutenvennlig betyr at vi behandler pizzaen med eget utstyr, men siden vi baker vanlig pizza i samme ovn vil det være en viss kontamineringsrisiko. Vår glutenfrie deig er laget i samarbeid med Scrocchia 80.

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 225,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano
(FISK, HVETEGLUTEN, MELK, SOYA, SULFITT)

Capricciosa 255,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, sopp, artisjokk og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushroom, artichoke and oregano
(HVETEGLUTEN, MELK, SOYA)

Parma 275,-

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 260,-

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 260,-

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 250,-

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 chili
Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja, ventricina, peperoncino piccante di Calabria and chili

(HVETEGLUTEN, MELK)

Mare e Monti 250,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, persille og chili
Tomato sauce, fresh mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, parsley and chili

(HVETEGLUTEN, MELK, SKALLDYR)

Pizza della settimana

Weekly pizza, red or white – ask your waiter about ingredients, allergens and price



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)

Guancia 245,-

Fersk mozzarella, guanciale, pecorino, fennikel, sort pepper, persille og fersk chili
Fresh mozzarella, guanciale, pecorino, fennel, black pepper, parsley and fresh chili

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Ortolana 240,-

Fersk mozzarella, spinat, radicchio, paprika, cherrytomater og pecorino
Fresh mozzarella, spinach, radicchio, bell peppers, cherry tomatoes and pecorino

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Don't call me Parma 265,-

Fersk mozzarella, røkt scamorza, karamellisert rød løk, prosciutto di San Daniele, persille og valnøtter
Fresh mozzarella, smoked scamorza, caramelized red onion, prosciutto di San Daniele, parsley and walnuts

(HVETEGLUTEN, MELK, VALNØTT)

Dolci

Tiramisù 165,-

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

Panna cotta 155,-

Tradisjonell italiensk vaniljepudding servert med pasjonsfruktpuré
Classic Italian vanilla pudding served with passion fruit purée
(MELK)

Mousse al cioccolato 155,-

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

Limone di Amalfi 155,-

Amalfisitron fylt med sitronkrem med karamellisert skorpe
Amalfi lemon stuffed with lemon custard with caramelized crust
(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)

Menu per bambini

Barnepizza

*Samme digge deig,
samme gode ingredienser*

Bambino Margerita 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