

Stuzzichini

Husets focaccia med aioli 85,-

House focaccia served with aioli

(HVETEGLUTEN, EGG, SENNEP)

Marinerte Nocellara-oliven 80,-

Marinated Nocellara olives from Sicily

Inneholder sten • Contain stones

Salte mandler 65,-

Salted almonds

(MANDEL)

Parmesanchips 80,-

Parmesan chips

(EGG, MELK)

Antipasti

Pinsa romana 215,-

Varme pinsastykker med fire ulike toppings

Stracciatella og marinert scampi | Stracciatella, mortadella og pistasjnøtter
Trøffel-stracciatella og prosciutto di San Daniele | Marinerte tomater, stracciatella og frisk basilikum

Warm pinsa slices with four different toppings

Stracciatella and marinated scampi | Stracciatella, mortadella and pistachios
Truffle stracciatella and prosciutto di San Daniele | Marinated tomatoes, stracciatella and fresh basil

(HVETEGLUTEN, MELK, PISTASJNØTT, SKALLDYR)

Carpaccio di pomodoro 180,-

Marinerte tomater i skiver, stracciatella, tapenade, basilikum og extra virgin olivenolje. Serveres med focaccia og aioli

Sliced marinated tomatoes, stracciatella, tapenade, basil and extra virgin olive oil. Served with focaccia and aioli

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Fiori di zucca fritti 175,-

Friterte squashblomster servert med trøffelaioli

Deep-fried zucchini flowers served with truffle aioli

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Arancini al tartufo 180,-

Friterte risottoballer fylt med sort trøffel og parmesan, servert med trøffelaioli

Deep-fried risotto balls filled with black truffle and parmesan, served with truffle aioli

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP, SULFITT)

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)

Panino pizza al Parma 190,-

Pizza-sandwich med prosciutto di Parma, mozzarella, ruccola og parmesan
Pizza sandwich with prosciutto di Parma, mozzarella, ruccola and parmesan

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Panino pizza 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)

Panino pizza 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

Polpo e patate 275,-

Salat med blekksprut, poteter, selleri, sjalottløk og sorte oliven. Serveres med focaccia og aioli
Salad with octopus, potatoes, celery, shallots and black olives. Served with focaccia and aioli

(BLØTDYR, EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SELLERI, SENNEP)

Insalata di pollo e pancetta 280,-

Blandet salat, sesongens grønnsaker, reddik, parmesan, sprø pancetta arrotolata og stekt kyllingbryst fra Stange gård. Serveres med focaccia og aioli

Mixed salad, seasonal vegetables, radish, parmesan, crispy pancetta arrotolata and fried chicken fillet from Stange farm. Served with focaccia and aioli

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Secondi

Entrecôte al parmigiano e balsamico 415,-

200 g skivet entrecôte, ovnsbakte poteter, balsamicoglace, parmesan og ruccola. Serveres med focaccia og aioli
200 g of sliced entrecôte, roasted potatoes, balsamic glaze, parmesan and ruccola. Served with focaccia and aioli

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP, SULFITT)

Le cozze 350,-

1 kg blåskjell sautert med hvitløk, chili, hvitvin og tomat. Serveres med focaccia
1 kg of mussels sauteed with garlic, chili, white wine and tomato. Served with focaccia

(BLØTDYR, HVETEGLUTEN, SULFITT)

Secondi della settimana

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

Primi piatti

Risotto alla siciliana 260,- 🐟

Kremet risotto med scampi, hummerkraft, ristede pistasjnøtter og sitronzest
Creamy risotto with scampi, lobster stock, roasted pistachios and lemon zest
(MELK, PISTASJNØTT, SELLERI, SKALLDYR, SULFITT)

Pasta fredda 225,- 🐟

Kald Vesuviotti-pasta med marinert scampi, hjemmelaget squashpesto, pecorino, fersk mozzarella, mynte og cherrytomater
Cold Vesuviotti pasta with marinated scampi, home-made squash pesto, pecorino, fresh mozzarella, mint leaves and cherry tomatoes
(HVETEGLUTEN, MELK, SKALLDYR)

Fusilli alla Montecarlo 275,- 🍝

Fersk fusilli-pasta med langtidskokt ragù av storfe og kalv, pesto genovese og pecorino
Fresh fusilli pasta with slow-braised beef and veal ragù, pesto genovese and pecorino
(HVETEGLUTEN, MELK, PINJEKJERNER, SELLERI, SULFITT, VALNØTT)

Bottoni al limone 250,- 🍋

Bottoni-pasta fylt med sitron, servert med smørsaus, parmesan og timian
Bottoni pasta filled with lemon, served with butter sauce, parmesan and thyme
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Linguine alle vongole e 'nduja 265,- 🍝 🐟

Fersk linguine-pasta med hjerteskjell og 'nduja fra Calabria
Fresh linguine pasta with clams and Calabrian 'nduja
(BLØTDYR, EGG, HVETEGLUTEN, SKALLDYR, SULFITT)

Kan lages uten 'nduja • Can be made without 'nduja

Lasagna della casa 280,- 🍝

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

Pasta della settimana

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



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,-

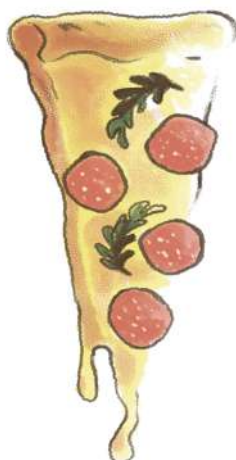
Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikumpesto
Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil pesto
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, VALNØTT)

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 255,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, persille og chili
Tomato sauce, fresh mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, parsley 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, ruccola og parmesan
Fresh mozzarella, truffle cream, prosciutto di Parma, ruccola and parmesan
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Bella tacchinella 260,-

Fersk mozzarella, stracciatella, røkt kalkun, sitronzest og fersk basilikum
Fresh mozzarella, stracciatella, smoked turkey, lemon zest and fresh basil
(HVETEGLUTEN, MELK)

Mortazza 260,-

Fersk mozzarella, stracciatella, mortadella di Bologna, pistasjnøtter og frisk basilikum
Fresh mozzarella, stracciatella, mortadella di Bologna, pistachios and fresh basil
(HVETEGLUTEN, MELK, PISTASJNØTT)

Don't call me Parma 270,-

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)

La zucchini 240,-

Fersk mozzarella, hjemmelaget squashpesto, aubergine, cherrytomater, pecorino og mynte
Fresh mozzarella, home-made squash pesto, aubergine, cherry tomatoes, pecorino and mint leaves
(HVETEGLUTEN, MELK)

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 160,-

Tradisjonell italiensk vaniljepudding servert med jordbærpuré og ferske jordbær
Classic Italian vanilla pudding served with strawberry purée and fresh strawberries
(MELK)

Cannoli siciliani 160,-

Sprøtt deigskall fylt med søt ricottakrem og pistasjnøtter
Crisp pastry shell filled with sweet ricotta cream and pistachios
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, PISTASJNØTT)

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

Rødhette 68,-

Rød cocktail med kullsyre

Pippi Langstrømpe 68,-

Cocktail uten kullsyre

Peter Pan 68,-

Grønn surprise med kullsyre

Villa Paradiso 68,-

En hemmelig overraskelse