

# 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

## 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)

## 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)

## Burratina e San Daniele 205,-

Kremet burratina, prosciutto di San Daniele og cherrytomater. Serveres med focaccia og aioli

*Creamy burratina, prosciutto di San Daniele and cherry tomatoes. Served with focaccia and aioli*

(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

## 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

## Insalata siciliana 245,- 🍷

Skivet fennikel og appelsin, sorte oliven, oregano og cuore di capra.  
Serveres med focaccia og aioli  
*Sliced fennel and orange, black olives, oregano and cuore di capra.*  
*Served with focaccia and aioli*  
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, 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)

# Primi piatti

## Risotto alla siciliana 260,-

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

## 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)

# Secondi (fra 16.00)

## Entrecôte al parmigiano e balsamico 415,-

200 g skivet entrecôte, ovnsbakte poteter, balsamicoglaze, 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)

**Ukens spesial – spør din servitør**  
**Weekly special – ask your waiter**

# 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)

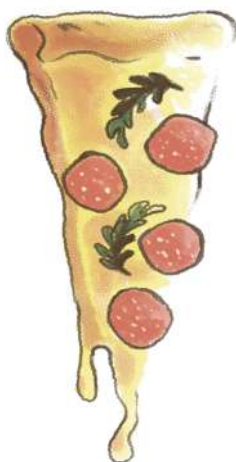
### **Mare e monti 255,-**

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

(HVETEGLUTEN, MELK, SKALLDYR)

### **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, 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)

## **Affogato al caffè 80,-**

En kule vaniljeis og 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 og iskald limoncello  
*A scoop of strawberry sorbet and ice cold limoncello*  
(SULFITT)

## **Sgroppino Paradiso 145,-**

20 ÅRS ALDERSGRENSE

En kule sitronsorbet, vodka og prosecco  
*A scoop of lemon sorbet, 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