



Raccomandato dallo chef
Choose between
a 3 or 4 course set menu

Menu piccolo 350,- | 450,- with dessert

Tagliere misto

Et utvalg av spekemat og oster fra Italia servert med oliven, vår hjemmelagde focaccia og aioli.

A variety of cured meat and cheeses from Italy served with olives, our home-made focaccia and aioli.

(HVETEHVETEGLOTEN, MELK, EGG, SOYA)

Pizze da condividere

Nyt noen av våre mest populære pizzaer, delt mellom alle rundt bordet. Vi fyrer steinovnen med bøkeved og bruker kun ingredienser fra øverste hylle – akkurat som i Napoli!

Enjoy some of our most popular pizzas, shared between everyone at the table. We fire the brick oven with beech wood and use ingredients from the top shelf only - just like in Naples!

(SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER)

Dolci:

Tiramisù En Villa Paradiso-klassiker!

Savoardi fingerkjeks med espresso, mascarpone krem og kakao.

A Villa Paradiso classic! Savoiardi (ladyfingers) with espresso, mascarpone cream and cocoa powder.

(HVETEHVETEGLOTEN, EGG, MELK)

...or Panna Cotta

Tradisjonell italiensk vaniljepudding, servert med en puré av røde bær

Traditional Italian vanilla pudding with a puree of red berries.

(EGG, MELK)



Menu ampio 490,- | 590,- with dessert

Tagliere misto

Et utvalg av spekemat og oster fra Italia servert med oliven, vår hjemmelagde focaccia og aioli.

A variety of cured meat and cheeses from Italy served with olives, our home-made focaccia and aioli.

(HVETEHVETEGLOTEN, MELK, EGG, SOYA)

Pizze da condividere

Nyt noen av våre mest populære pizzaer, delt mellom alle rundt bordet. Vi fyrer steinovnen med bøkeved og bruker kun ingredienser fra øverste hylle – akkurat som i Napoli!

Enjoy some of our most popular pizzas, shared between everyone at the table. We fire the brick oven with beech wood and use ingredients from the top shelf only - just like in Naples!

(SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER)

Pasta da condividere

Vi setter store skåler med hjemmelaget tagliatelle og vår Bologna-style ragù på bordet – dere forsyner dere, skravler og koser dere med de gode smakene.

We put large bowls of homemade tagliatelle and our Bologna-style ragù on the table - you help yourselves, chat and enjoy the good flavors.

(HVETEGLOTEN, SELLERI, EGG, MELK, SULFITT)

Dolci:

Tiramisù En Villa Paradiso-klassiker!

Savoiardi fingerkjeks med espresso, mascarpone krem og kakao.

A Villa Paradiso classic! Savoiardi (ladyfingers) with espresso, mascarpone cream and cocoa powder.

(HVETEHVETEGLOTEN, EGG, MELK)

...or Panna Cotta

Tradisjonell italiensk vaniljepudding, servert med en puré av røde bær

Traditional Italian vanilla pudding with a puree of red berries.

(EGG, MELK)

