DAL 2004

VILLA PARADISO

Ristorante

Ekte italiensk matglede

TIVOLI

STUZZICHINI

Huset focaccia med aioli 90,-

House focaccia served with aioli
(HVETEGLUTEN, EGG, SENNEP)

Marinerte Nocellara-oliven 85,-

Inneholder sten

Marineted Nocellara olives from Sicily. Contain stones

Salte mandler 75,-

Salted almonds
(MANDEL)

Parmigiano Reggiano 95,-

24 mnd lagret
Parmesan
*(*EGG, MELK)

ANTIPASTI

Tagliere misto all'italiana 310,-

Et utvalg av det beste Italia har å by på av spekemat og ost, servert med fikenmarmelade, italienske oliven hjemmelaget focaccia og aioli. Perfekt til å dele!
A variety of the best cured meat and cheeses from Italy. Served with fig marmalade, Italian olives and home-made focaccia with aioli. Perfect to share!
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Crostone del contadino 190,-

Et utvalg av ristet surdeigsbrød: En toppet med mozzarella, scamorza og salsiccia, og en toppet med mozzarella, sopp og ristede gresskarkjerner
A selection of rustic sourdough crostini oven-baked: One with mozzarella, smoked scamorza and salsiccia. The other with mozzarella, wild mushrooms and toasted pumpkin seeds.
(MELK, HVETEGLUTEN, SULFITT)

Piatto di bresaola 195,-

Tynne skiver av bresaola, ruccola, sopp og parmesan. Serveres med focaccia
Thinly sliced cured bresaola (beef meat), ruccola, wild mushrooms and parmesan. Served with our focaccia
(HVETEGLUTEN, MELK, EGG, SULFITT, SENNEP)

PRIMI PIATTI

Fusilli alla Montecarlo 290,-

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, EGG)

Risotto ai funghi e salsiccia 255,-

Kremet risotto med skogssopp, salsiccia, parmesan og persilleolje. Kan også lages som vegetar.
Creamy risotto with wild mushrooms, salsiccia, parmesan cheese and parsley oil. Can be made vegetarian.
(MELK, SELLERI, SULFITT, EGG)

Ravioli al tartufo e parmigiano 295,-

Ravioli fylt med ricotta og trøffel, servert i parmesansaus
Ravioli pasta filled with black truffle and ricotta cheese served in a parmesan sauce
(HVETEGLUTEN, MELK, EGG)

Lasagna della casa 285,-

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

Ukens pasta – spør din servitør, allergener og pris
Weekly pasta – ask your waiter about ingredients, allergens and price.

INSALATE

Insalata di Pollo e Pancetta 285,-

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

SECONDI

Brasato di manzo al vino 345,-

Braisert oksekjake i rødvinssaus, potetpuré og glaserte borretaneløk. Serveres med focaccia.
Slow-braised beef cheeks in red wine with potato puree and balsamic-glazed borretane onions. Served with focaccia
(SULFITT, SELLERI, MELK, SENNEP, HVETEGLUTEN)

VILLA PARADISO PIZZA

Alle våre pizzaer kan lages glutenvennlige (i samarbeid med Scrocchia 80).
Noen kan også fås veganske – spør din servitør om hvilke. 55,-

We can make all pizzas with gluten friendly with an addition of 55,- (in cooperation with Scrocchia 80).

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 285,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og prosciutto di Parma. *Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, ruccola and prosciutto di Parma*
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Indiavolata 270,-

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 265,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, ´nduja, ricotta og spinat.
Tomato sauce, fresh mozzarella, ´nduja, ricotta and spinach
(HVETEGLUTEN, MELK)

La Carnivora 270,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, salame calabrese, salsiccia og basilikum. *Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, salame calabrese, salsiccia and basil*
(HVETEGLUTEN, MELK)

Parmigiana 245,

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)

Pizza della settimana

Ukens pizza, rød eller hvit – spør din servitør, allergener og pris
Weekly pizza, red or white – ask your waiter about ingredients, allergens and price

Mare e monti 275,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, persille og chili. *Tomato sauce, fresh mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, parsley and chili*
(HVETEGLUTEN, MELK, SKALLDYR)

Bresaola 275,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, ruccola og bresaola. *Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, ruccola and bresaola*
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

PIZZE BIANCHE

Ai quattro formaggi 250,-

Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino og fikenmarmelade. *Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino and fig marmalade*
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Crudo 295,-

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 280,-

Fersk mozzarella, trøffelkrem, prosciutto di Parma, ruccola og parmesan. *Fresh mozzarella, truffle cream, prosciutto di Parma, ruccola and parmesan*
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Don't call me Parma 285,-

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)

Boscaiola 265,-

Fersk mozzarella, trøffelkrem, salsiccia, sopp, scamorza og persille. *Fresh mozzarella, truffle cream, salsiccia, wild mushrooms, scamorza cheese and parsley*
(HVETEGLUTEN, MELK)

Spinacina 235,-

Fersk mozzarella, stekt spinat med chili og hvitløk, oliven, konfiterte cherrytomater og pecorino romano.
Fresh mozzarella, sauteed spinach with chilli and garlic, black olives, confit cherry tomatoes and pecorino romano cheese.
(HVETEGLUTEN, MELK, EGG)

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)

Torta al cioccolato 155,-
Gluten fri

Klassisk italiensk sjokolade og mandelkake, serveres med vaniljeiskrem
Traditional Italian chocolate and almond cake served with vanilla ice cream. Gluten free.
(EGG, MANDLER, MELK)

Affogato al caffè 90,-

En kule vaniljeis og en shot espresso
A scoop of vanilla ice cream and a shot of espresso
(EGG, MELK)

Gelati e sorbetti 150,-

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 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 120,-

Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella and basil
(HVETEGLUTEN, MELK)

Prosciutto Cotto 135,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, skinke og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella, ham and basil
(HVETEGLUTEN, MELK)

Salamino 135,-

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 120,-

Flat spaghetti med tomatsaus, basilikum og parmesan
Flat spaghetti with tomato sauce, basil and parmesan
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Bolognese 145,-

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

DRIKKE

Spritz

Aperol spritz 165,-
Aperol, prosecco, soda og en skive appelsin

Sarti Spritz 165,-
Sarti, prosecco, soda og en limewedge

Limoncello spritz 175,-
Limoncello, prosecco, soda og en skive sitron

Campari spritz 175,-
Campari, prosecco, soda og en skive appelsin

Cucumber & Limoncello Spritz 185,-
Limoncello, Bite cucumber & lime, soda og en skive sitron.

Drinker

Bellini / Rossini / Mimosa 145,-

Negroni 175,-
Gin, Vermouth rosso & Campari

Italian Ice tea 185,-
Limoncello, Bite Jasmin & Elderflower og sitronjuice

Italian Gin & Tonic 185,-
Spør servitør for gin

Thyme Collins 175,-
Gin, Bite Thyme & Lemon, sitronjuice og soda.

Aperitivi senza alcool

Secchione – bartenders choice 95,-
Bellini senza alcool 75,-
Le Tribute Bitter Aperitivo 75,-

Birre

Heineken fatøl 0,4 115,-
Birra Moretti fatøl 0,4 135,-
Peroni Nastro Azzurro Gluten Free 0,33 140,-
Peroni Stile Capri 0,33 140,-
Løkka IPA 0,5 185,-
Menabrea La Bionda Premium Lager 0,33 140,-
Baladin Sidro 0,33 145,-
Peroni Libera 0% 0,33 98,-
Menabrea Zero Zero 0,33 98,-

Minerali

San Pellegrino 0,75 95,-
Ginger Beer (alkoholfri) 79,-
Chinotto – bittersøt italiensk leskedrikk 79,-
Limonata – sitronbrus 79,-
Aranciata – Italiensk appelsinbrus 79,-
Aranciata Rossa – Italiensk blodappelsinbrus 79,-
Mandarino Verde – Italiensk mandarinbrus 79,-
The Pesca-melone – økologisk fersken-melon-te 79,-
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta Zero, Sprite Zero (dispenserbrus) 65,-

Succhi di Frutta

Egge gård liereple (gl./fl) 65,- / 210,-
Appelsinjuice 65,-

Amari

Amaro – spør servitør om produsent 115,-
Fernet Branca 115,-

Grappe

Grappa Bianco - Spør din servitør om produsent 155,-
Poli Cleopatra Oro Moscato Jacopo Poli 205,-
Grappa di Amarone Barrique Bonollo 250,-

Liquori e Spiriti

Sambuca 125,-
Limoncello 125,-
Amaretto 115,-
Vecchia Romagna Brandy 145,-
Havana Club Rum Anejo Blanco 135,-
Havana Club Rum 7 Anos 135,-
Highland Park Single Malt 12y Whiskey 165,-
Tanqueray Gin 125,-
Poli Marconi 46 Gin 135,-
Malfy Gin Con Limone 135,-
Wyborowa Vodka 120,-

Caffé

Espresso 30,- / 40,-
Macchiato (melk) 46,- / 51,-
Americano 46,- / 51,-
Cortado 51,- / 59,-
Cappuccino 55,- / 60,-
Caffé latte 56,- / 61,-
Ciobar – tykk, kremet sjokolade (melk) 67,-

Tekanne

Sort eller grønn 59,-

Kaffedrinker

Corretto (Grappa, espresso) 120,-
Caffè Baileys 145,-
Espresso Martini 175,-

VINMENY

Vino della settimana. Ukens vin – spør din servitør. *Weekly wine – ask your waiter*

SPUMANTI

LOMBARDIA
Berlucchi Franciacorta Extra Brut `61 DOCG (Chardonnay, Pinot Noir) 185 / 1090,-

SICILIA
Palmento Costanzo Spumante Metodo Classico DOC (Nerello Mascalese) 1050,-

VENETO
Prosecco ITA Brut DOC (Glera) 150 / 795,-

TOSCANA
Bibi Graetz Bollamatta Brut Rosè (Sangiovese) 820,-

VINO ROSATO

CAMPANIA
Colli di Castelfranci Rosie Irpinia Rosato DOC (Aglianico) 160 / 780,-

SICILIA
Palmento Costanzo Mofete Rosato Etna DOC (Nerello Mascalese) 845,-

VINI BIANCHI

CAMPANIA
Conti Uttieri Ancile Falanghina IGT (Falanghina) 145 / 690,-
Colli di Castelfranci Iris Irpinia Falanghina DOC (Falanghina) 790,-
Colli di Castelfranci Paladino Fiano di Avellino Riserva DOCG (Fiano) 860,-
Colli di Castelfranci Vallicelli Greco di Tufo Riserva DOCG (Greco) 890,-

SICILIA
Planeta La Segreta Grillo DOC (Grillo) 780,-
Palmento Costanzo Mofete Bianco Etna DOC (Carricante, Catarratto) 930,-
Palmento Costanzo Bianco di Sei Etna DOC (Carricante, Catarratto) 1020,-
Marco De Bartoli Grappoli De Grillo DOC (Grillo) 995,-

TRENTINO-ALTO ADIGE
H.Lun Riesling DOC (Riesling) 845,-
Girlan Pinot Grigio DOC (Pinot Grigio) 165 / 790,-
St. Michael-Eppan Sanct Valentin Südtiroler Sauvignon DOC (Sauvignon) 1050,-

TOSCANA
Castello di Meleto Borgaio Vermentino IGT Toscana Bianco (Vermentino) 805,-

UMBRIA
Feudi Spada Porcospino IGP (Chardonnay, Grechetto) 750,-
Feudi Spada Madonna IGP (Chardonnay) 995,-
Feudi Spada Monte Alfina IGP (Chardonnay) 1550,-

VENETO
Vallena Soave DOC (Garganega) 790,-

FRIULI VENEZIA GIULIA
Tenuta Luisa Chardonnay DOC Isonzo del Friuli (Chardonnay) 185,- / 910

PIEMONTE
Bruno Giacosa Roero Arneis DOCG (Arneis) 995,-

VINI ROSSI

CAMPANIA
Conti Uttieri Ancile Aglianico IGT (Aglianico) 145 / 690,-
Colli di Castelfranci Braudiano Taurasi Riserva DOCG (Aglianico) 1050,-

PIEMONTE
Fontanafredda Ebbio Langhe DOC (Nebbiolo) 170 / 790,-
Aresca La Moretta Barbera d'Asti DOCG (Barbera) 790,-
Albino Rocca Barbaresco DOCG (Nebbiolo) 1190,-
Brangero Quattro Cloni Nebbiolo d'Alba (Nebbiolo) 920,-
Brangero La Soprana Barbera d'Alba DOC (Barbera) 960,-
Brangero Monvigliero Barolo DOCG (Nebbiolo) 1280,-

SICILIA
Planeta La Segreta Nero d`Avola DOC (Nero d`Avola) 160 / 780,-
Palmento Costanzo Mofete Rosso Etna DOC (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) 970,-
Palmento Costanzo Nero di Sei Etna DOC (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) 1050,-

TOSCANA
Barone Ricasoli Chianti DOCG (Sangiovese) 750,-
Poliziano Rosso di Montepulciano DOC (Sangiovese, Merlot) 790,-
Castello di Meleto Chianti Classico DOCG (Sangiovese) 185 / 910,-
Matè Brunello di Montalcino DOCG (Sangiovese) 1250,-
Monteverro Terra di Monteverro IGT
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) 1320,-

TRENTINO-ALTO ADIGE
Girlan Pinot Noir Patricia DOC (Pinot Noir) 910,-
Girlan Pinot Noir Riserva Trattmann DOC (Pinot Noir) 1150,-

VENETO
Vallena Valpolicella Classico DOC (Corvina, Corvinone, Rondinella) 745,-
Vallena Valpolicella Ripasso Superiore DOC (Corvina, Corvinone, Rondinella) 930,-

VINI DA DESSERT

TOSCANA
Castello di Meleto Vin Santo del Chianti Classico DOC (Trebbiano, Sangiovese, Malvasia) 140,-

VENETO
Vallena Recioto della Valpolicella DOCG (Corvina, Rondinella, Corvinone) 140,-