DAL 2004
VILLA PARADISO
Ristorante

Ekte italiensk matglede

BERGEN

APPROVATO VERA PIZZA NAPOLETANA

Villa Paradiso Bergen ble i 2023 den første (og eneste) pizzarestauranten i Norge som er offisielt sertifisert som en ekte napolitansk pizzeria. Det er vi svært stolte av! 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 kontaminer-ingsrisiko. Vår glutenfrie deig er laget i samarbeid med Scrocchia 80. Vi har vegansk mozzarella – spør din servitør om hvilke pizzaer som kan lages vegan-ske.

LUNCH SPECIAL (TIL 16.00)

Zuppa della settimana 185,-

Ukens suppe. Serveres med focaccia og aioli.
Weekly house-made soup. Served with our focaccia and aioli. ALLERGENI ASK YOUR WAITER
(SENNEP, EGG, HVETEGLUTEN)

Panino pizza al Parma 195,-

Pizza-sandwich med prosciutto di Parma, mozzarel-la, ruccola og parmesan.
Pizza sandwich with prosciutto di Parma, mozzarella, ruccola and parmesan
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Panino pizza alla bresaola 195,-

Pizza-sandwich med bresaola, mozzarella, ruccola og parmesan.
Pizza sandwich with bresaola, mozzarella, rucola and parmesan
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK)

Panino pizza alle verdure 185,-

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

STUZZICHINI

Huset focaccia med aioli 90,-

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

Marinerte Nocellara-oliven 85,-

Inneholder sten
Marinated Nocellara olives from Sicily. Contains stones

Salte mandler 75,-

Salted almonds
(MANDEL)

Parmesanchips 90,-

Parmesan chips
(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 homemade focaccia with aioli. Perfect to share!
(EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP)

Burratina e rapa rossa 185,-

Rødbetcarpaccio, burratina og gremolata.
Serveres med focaccia
Creamy burratina with beetroot carpaccio and gremolata. Served with our focaccia
(MELK, HVETEGLUTEN, SENNEP, EGG)

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)

Agnolotti alla piemontese 275,-

Agnolotti pasta fylt med okseragu, servert med steinsoppsaus og parmesan.
Piemonte style agnolotti pasta filled with Fassona beef, served with an aromatic steinsopp jus and finished with parmesan.
(HVETEGLUTÉN, 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)

INSALATE

Insalata di Pollo e Pancetta 280,-

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 (FRA 16.00)

Entrecôte con gremolata 420,-

200 gr Pannestekt entrecôte, brokkolini, stekte poteter og gremolata.
200 gr Entrecôte with gremolata sauce, roasted potatoes and broccolini. Served with focaccia.
(HVETEGLUTEN, MELK, SENNEP, SULFITT)

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 260,-

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

La Carnivora 260,-

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 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)

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

PIZZE BIANCHE

Ai quattro formaggi 255,-

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 280,-

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)

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 blåbærpuré
Classic Italian vanilla pudding served with blueberry purée
(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, vodka og prosecco
A scoop of lemon sorbet, vodka and prosecco
(SULFITT)

MENU PER BAMBINI

Barnepizza: Samme digge deig, samme gode ingredienser

Bambino Margherita 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 Aperol, prosecco, soda og en skive appelsin	165,-
Sarti Spritz Sarti, prosecco, soda og en limewedge	165,-
Hugo Spritz St.Germain, prosecco, soda, mint og en skive sitron	165,-
Limoncello spritz Limoncello, prosecco, soda og en skive sitron	175,-
Campari spritz Campari, prosecco, soda og en skive appelsin	175,-
Cucumber & Limoncello Spritz Limoncello, Bite cucumber & lime, soda og en skive sitron.	185,-

Drinker

Bellini / Rossini / Mimosa	145,-
Negroni Gin, Vermouth rosso & Campari	175,-
Thyme Collins Gin, Bite Thyme & Lemon, sitronjuice og soda.	175,-
Italian Iced tea Limoncello, Bite Jasmin & Elderflower og sitronjuice	185,-
Amaretto sour Amaretto og sitron	165,-
Italian Gin & Tonic Spør servitør for gin	185,-

Aperitivi senza alcool

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

Birre

Hansa fatøl 0,4	115,-
Birra Moretti fatøl 0,4	135,-
Peroni Nastro Azzurro Gluten Free 0,33	140,-
Peroni Stile Capri 0,33	140,-
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,-
Espresso Martini (Kahlua, vodka, espresso)	175,-
Caffè Baileys	145,-

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,-