



Ekte italiensk matglede

MAJORSTUA

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, HVETEG GLUTEN)

Panino pizza al Parma 195,-

Pizza-sandwich med prosciutto di Parma, mozzarella, rucola og parmesan.

Pizza sandwich with prosciutto di Parma, mozzarella, rucola and parmesan
(EGG, HVETEG GLUTEN, MELK)

Panino pizza alla bresaola 195,-

Pizza-sandwich med bresaola, mozzarella, rucola og parmesan.

Pizza sandwich with bresaola, mozzarella, rucola and parmesan
(EGG, HVETEG GLUTEN, MELK)

Panino pizza alle verdure 185,-

Pizza-sandwich med aubergine, cherrytomater, spinat, mozzarella og pecorino

Pizza sandwich with eggplant, cherry tomatoes, spinach, mozzarella and pecorino
(EGG, HVETEG GLUTEN, 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 home-made 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)

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, rucola, sopp og parmesan.
Serveres med focaccia
Thinly sliced cured bresaola (beef meat), rucola, 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 porcini jus and finished with parmesan.
(HVETEGLUTÉN, MELK, SELLERI, SULFITT, EGG)

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)

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)

Gnocchetti al granchio e zafferano

295,-

Gnocchi i safran og krabbesaus, sitronzest
Gnocchi with saffron sauce, Norwegian white crab meat and finished with a touch of lemon zest
(EGG, HVETEGLUTEN, SULFITT, MELK, SOYA, SENNEP, SKALLDYR)

Pasta della settimana

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

SECONDI

Brasato di manzo al vino

345,-

Braisert oksekjake i rødvinssaus, potetpuré og glaserede 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,-	Quattro stagioni	260,-	Mare e monti	275,-
Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum <i>Tomato sauce, fresh mozzarella and basil</i> (HVETEGLUTEN, MELK)		Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, artisjokk, sopp, salame calabrese, pecorino og oregano. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, artichoke, mushbroom, salame calabrese, pecorino and oregano</i> (HVETEGLUTEN, MELK, SOYA)		Tomatsaus, fersk mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, persille og chili. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, scampi, salame calabrese, pecorino, parsley and chili</i> (HVETEGLUTEN, MELK, SKALLDYR)	
Napoletana	225,-	’Nduja	265,-	Bresaola	275,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano . <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano</i> (FISK, HVETEGLUTEN, MELK, SOYA, SULFITT)		Tomatsaus, fersk mozzarella, ’nduja, ricotta og spinat. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, ’nduja, ricotta and spinach</i> (HVETEGLUTEN, MELK)		Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, ruccola og bresaola. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, ruccola and bresaola</i> (EGG, HVETEGLUTEN, MELK)	
Capricciosa	255,-	La Carnivora	270,-		
Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, sopp, artisjokk og oregano. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushbroom, artichoke and oregano</i> (HVETEGLUTEN, MELK, SOYA)		Tomatsaus, fersk mozzarella, kokt skinke, salame calabrese, salsiccia og basilikum. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, salame calabrese, salsiccia and basil</i> (HVETEGLUTEN, MELK)			
Parma	285,-	Parmigiana	245,		
Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og prosciutto di Parma. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, ruccola and prosciutto di Parma</i> (EGG, HVETEGLUTEN, MELK)		Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikumpesto. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil pesto</i> (EGG, HVETEGLUTEN, MELK, VALNØTT)			
Indiavolata	270,-	Caronte	270,-		
Tomatsaus, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino og oregano. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino and oregano</i> (HVETEGLUTEN, MELK)		Tomatsaus, fersk mozzarella, ’nduja, ventricina, peperoncino piccante di Calabria og chili. <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, ’nduja, ventricina, peperoncino piccante di Calabria and chili</i> (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	250,-
Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino og fikenmarmelade. <i>Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino and fig marmalade</i> (EGG, HVETEGLUTEN, MELK)	
Crudo	295,-
Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata, prosciutto di Parma, basilikum og extra virgin olivenolje <i>Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata, prosciutto di Parma, basil and extra virgin olive oil</i> (HVETEGLUTEN, MELK)	
Tartufo e parma	280,-
Fersk mozzarella, trøffelkrem, prosciutto di Parma, ruccola og parmesan. <i>Fresh mozzarella, truffle cream, prosciutto di Parma, ruccola and parmesan</i> (EGG, HVETEGLUTEN, MELK)	
Don’t call me Parma	285,-
Fersk mozzarella, røkt scamorza, karamellisert rød løk, prosciutto di San Daniele, persille og valnøtter <i>Fresh mozzarella, smoked scamorza, caramelized red onion, prosciutto di San Daniele, parsley and walnuts</i> (HVETEGLUTEN, MELK, VALNØTT)	
Boscaiola	265,-
Fersk mozzarella, trøffelkrem, salsiccia, sopp, scamorza og persille. <i>Fresh mozzarella, truffle cream, salsiccia, wild mushrooms, scamorza cheese and parsley</i> (HVETEGLUTEN, MELK)	
Spinacina	235,-
Fersk mozzarella, stekt spinat med chili og hvitløk, oliven, konfiterte cherrytomater og pecorino romano. <i>Fresh mozzarella, sauteed spinach with chilli and garlic, black olives, confit cherry tomatoes and pecorino romano cheese.</i> (HVETEGLUTEN, MELK, EGG)	

Tiramisù	165,-	Affogato al caffè	90,-
En Villa Paradiso-klassiker! Savoiardi fingerkjeks, espresso, rom, mascarponekrem og kakao <i>A Villa Paradiso classic! Savoiardi ladyfingers, espresso, rum, mascarpone cream and cocoa powder</i> (EGG, HVETEGLOTEN, MELK)		En kule vaniljeis og en shot espresso <i>A scoop of vanilla ice cream and a shot of espresso</i> (EGG, MELK)	
Panna cotta	160,-	Gelati e sorbetti	150,-
Tradisjonell italiensk vaniljepudding servert med blåbærpuré <i>Classic Italian vanilla pudding served with blueberry purée</i> (MELK)		Et utvalg av vår is og sorbet <i>A selection of our ice cream and sorbet</i> (EGG, MELK, SPOR AV NØTTER)	
Torta al cioccolato	155,-	Fragola e limoncello	145,-
Gluten fri		20 ÅRS ALDERSGRENSE	
Klassisk italiensk sjokolade og mandelkake, serveres med vaniljeiskrem <i>Traditional Italian chocolate and almond cake served with vanilla ice cream. Gluten free.</i> (EGG, MANDLER, MELK)		En kule jordbærsorbet og iskald limoncello <i>A scoop of strawberry sorbet and ice cold limoncello</i> (SULFITT)	
		Sgroppino Paradiso	145,-
		20 ÅRS ALDERSGRENSE	
		En kule sitronsorbet med vodka og prosecco <i>A scoop of lemon sorbet with vodka and prosecco</i> (SULFITT)	

Barnedrinker

Smurf	68,-
Blå cocktail med kullsyre	

Rødhette	68,-
Rød cocktail med 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.	
Bellissima Spritz	185,-
Limoncello, bite strawberry & rasperry, prosecco og sitronjuice.	
Bellini / Rossini / Mimosa	145,-
Negroni	175,-
Gin, Vermouth rosso & Campari	
Italian Iced tea	185,-
Limoncello, Bite Jasmin & Elderflower og sitronjuice	
Bramble Italiano	185,-
Amaretto, Bite Blackberry & Haskap berry, sitronjuice og vaniljeskum	
Italian Gin & Tonic	185,-
Spør servitør for gin	

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,-
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,-