



Ekte italiensk matglede

MUNCH

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
(HVETEG GLUTEN, 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)

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, HVETEG GLUTEN, MELK, SENNEP)

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, HVETEG GLUTEN, MELK, SENNEP)

Burratina e rapa rossa 185,-

Bakte rødbeter, burratina og gremolata.
Serveres med focaccia
Creamy burratina with beetroot and gremolata. Served with our focaccia
(MELK, HVETEG GLUTEN)

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, HVETEG GLUTEN, 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
(HVETEG GLUTEN, MELK, EGG, 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
(HVETEG GLUTEN, 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.
(HVETEG GLUTÉN, MELK, SELLERI, SULFITT, EGG)

Agnolotti 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
(HVETEG GLUTEN, 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, HVETEG GLUTEN, SULFITT, MELK, SOYA, SENNEP, SKALLDYR)

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, HVETEG GLUTEN, MELK, SELLERI, SULFITT)

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 glaserste 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, HVETEG GLUTEN)

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.
(HVETEG GLUTEN)

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, PINJEKJERNER)

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 265,-

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 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 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 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, SULFITT)

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,-	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, HVETEGLUTEN, MELK) Inneholder alkohol		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)	
Tortino al cioccolato e arancia	165,-	Fragola e limoncello	145,-
Sjokoladefondant med appelsinsmak, vaniljeiskrem og sjokoladecrumble <i>Chocolate fondant with orange flavour with vanilla ice cream and chocolate crumble</i> (HVETEGLUTEN, EGG, MELK, NØTTER)		20 ÅRS ALDERSGRENSE 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)	

MENU PER BAMBINI

Barnepizza: Samme digge deig, samme gode ingredienser		Barnedrinker	
Bambino Margherita	120,-	Smurf	68,-
Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum <i>Tomato sauce, fresh mozzarella and basil</i> (HVETEGLUTEN, MELK)		Blå cocktail med kullsyre	
Prosciutto Cotto	135,-	Rødhette	68,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, skinke og basilikum <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, ham and basil</i> (HVETEGLUTEN, MELK)		Rød cocktail med kullsyre	
Salamino	135,-	Pippi Langstrømpe	68,-
Tomatsaus, fersk mozzarella og salame calabrese <i>Tomato sauce, fresh mozzarella and salame calabrese</i> (HVETEGLUTEN, MELK)		Cocktail uten kullsyre	
		Peter Pan	68,-
		Grønn surprise med kullsyre	
		Villa Paradiso	68,-
		En hemmelig overraskelse	
Barnepasta: Like god som de voksne sin – bare litt mindre!			
Pomodoro	120,-		
Flat spaghetti med tomatsaus, basilikum og parmesan <i>Flat spaghetti with tomato sauce, basil and parmesan</i> (EGG, HVETEGLUTEN, MELK)			
Bolognese	145,-		
Flat spaghetti med hjemmelaget ragu, servert med parmesan <i>Flat spaghetti with home-made ragu, served with parmesan</i> (EGG, HVETEGLUTEN, MELK, SELLERI, SULFITT)			