



# Vini da dessert, Sprumanti & Rosato

Vini da dessert,  
Sprumanti & Rosato

Vino Bianci

Vino Rossi

Dopo cena

## Vini da dessert

Disse vinene er tilpasset alle våre desserter og passer perfekt til ost / These wines are perfect for all our desserts and cheeses

### **ARCASS PASSITO VENDEMMIA TARDIVA CASCINA CHICCO, PIEMONTE GLASS 106,-**

Arneis. Tørket fiken, dadler, honning og sitrus. Fyldig og rund, med fin syre./Tones of dried dates, figs, honey and citrus.

### **BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA, DONNAFUGATA, SICILIA GLASS 106,-**

Gyldengul søtvin dyrket et steinkast fra Afrikas kyst. Fersken, aprikos og honning / A sweet and complex dessert wine, made a stones throw from Africa, on the island of Pantelleria. Tones of honey and apricot.

### **VIN SANTO OCHIO DI PERNICE DOC, PIANDACCOLI, TOSCANA GLASS 106,-**

Sangiovese. Kompleks og intens, konsentrert og lang. Honning, tørket kandisert frukt, nøtter./ Complex, intense, concentrated, loong. Dried fruits and nuts, floral notes.

### **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG, IL ROVERONE GLASS 106,-**

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina & Oseleta. Mørk og fruktig. En mektig rød dessertvin, med innslag av kirsebær, pepper og mye skog / Dark and fruity. A punchy red, notes of pepper, cherry and woody tones.

## Spumanti

Disse vinene passer til alle anledninger og er faktisk særdeles gode til mat. La dem følge deg gjennom hele måltidet, fra forrett til dessert! / These wines are suitable for all occasions and are especially good with food. Let them follow you throughout your whole meal, from appetizers to dessert!

### **PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG, DE BERNARD, VENETO 475,- / 98,-**

Glera. Tradisjonell prosecco, fra kjerneområdet for Prosecco Superiore i Veneto. Dufter av eple, sitrus og fiol / Syrlig, lang ettersmak. Lett, frisk og aromatisk. Traditional prosecco, from Conegliano-Valdobbiadene, Veneto. Apples, citrus and violets.

### **FRANCIACORTA '61 BRUT DOCG, BERLUCCHI, LOMBARDIA 645,- / 143,-**

Chardonnay, Pinot Nero. Laget på Méthode Champenoise. Små bobler, aroma av eple, pære og sitrus. Traditional Franciacorta. Tiny bubbles with aromas of apple, pear and citrus.

## Vino Rosato

Klarer du ikke å velge mellom rød og hvit? Vi har også rosévin.

### **VETERE PAESTUM ROSATO IGP, AZIENDA SAN SALVATORE, CAMPANIA 545,- / 129,-**

Aglianico. Økologisk rosé. Markjordbær og villbringe-bær, grapefrukt og rips. Drikkes alene eller som følge gjennom hele måltidet. / Pale coloured rosé, hints of wild strawberries and raspberries. Drinks well on its own or with tasty starters, meats and pizza.

### **CASTEL DEL MONTE DOC, BOMBINO NERO ROSATO, RIVERA, PUGLIA 444,-**

Tørr og frisk i smaken med toner av røde bær / Dry and fresh, red berries.



# Vino Bianci

Vini dessert,  
Sprumanti & Rosato

Vino Bianci

Vino Rossi

Dopo cena

## Vino Bianci

### VILLA PARADISO BIANCO

KARAFFEL 1/1 498,- / 1/2 277,- GL 85,-

Husets hvite, spør servitøren / House white.

Ask your waiter

### GRILLO DOC, NICOSIA FONDO FILARA, SICILIA 449,-

100% Grillo. Økologisk dyrket. Aroma av sitrus og krydderurter. Frisk, mineralsk og saltaktig. Flott til sjømat og salater, grønnsaker og ost. / Fresh, citrus & herbal notes. Nice acidity and mineral finish.

Fish, greens and cheeses.

### PINOT GRIGIO DOC, CANTINE GIRLAN,

ALTO ADIGE 490,- / 116,-

Pinot Grigio. Hvit fersken og akasie. Bløt og frisk smak med toner av fersken og gul frukt. Sjømat, salat og aperitiff. / White peach and acacia, yellow fruit. Goes well with salads, green or on its own.

### FALANGHINA IGP, SAN SALVATORE,

CAMPANIA 537,- / 127,-

Falanghina. Fruktig hvitvin, dufter av sitrus, grønne epler og mineraler. / Fruity yet elegant, citrus, green apples.

Green apples and minerals.

### VULKA ETNA BIANCO DOC, NICOSIA, SICILIA 548,-

Carricante og Catarratto. Økologisk dyrket. Vegansk.

Frisk og mineralsk, intens og ren. Pære og urter. / Fresh, mineral, intense, clean. Pear and herbs. Vegan.

### FRIULANO DOC, TENUTA LUISA, FRIULI 592,-

100% Friulano. Floral og fruktig aroma med hint av bitre mandler. Smaken er tørr, med en fruktig syrlighet som gir den fylde og mykhet. / Floral and fruity, hints of bitter almonds. Dry yet soft.

### CALPAZIO IGT, SAN SALVATORE, CAMPANIA 662,-

Greco. Sitruspreget, floral, lett anispreget og mineralsk på duft. Frisk i munnen med smak av fersken, lime, epler, gule plommer. Avslutter med en typeriktig fasthet. / Fresh peach, lime, apples and plums. Mineral with a hint of anis.

### RIESLING DOC, H. LUN, ALTO ADIGE 669,-

Riesling. Elegant, tørr. Hvite blomster, tropisk frukt og honning. Sitrus og mineraler. / Elegant, dry, tropical fruits and honey.

### L'AURA LANGHE DOC, PAOLO MONTI,

PIEMONTE 673,- / 157,-

70% Chardonnay 30% Riesling. Gul farge. Rik aroma av aprikos, hvit og gul frukt, samt floraletoner. Har også hit av typiske Rieslingaromaer som mineraler og urter. Fyldig og fruktig i smaken. / 70% Chardonnay 30% Riesling. Rich aromas of apricot, white and yellow fruits. Hint of minerals & oak.

### I FERETTI DESIDERIUM IGT, TENUTA LUISA,

FRIULI 738,-

Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc. Velbalansert hvitvin fra familiebedriften Tenuta Luisa. Moden, gul frukt, sitrus, vanilje og mineraler. Chardonnayen modnes på eik 8 mnd før blending. / Mature yellow fruits, citrus, minerals and vanilla. Chardonnay matured 8 months on oak before blending.

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP

DOC 'CAMPO DELLE OCHE', MARCHE 740,-

100% Verdicchio. Fattoria San Lorenzo driver økologisk med utstrakt bruk av sementtanker og naturlig gjær ved fermentering. Kompleks og fyldig med frisk aroma av sitrus og nøtter. / 100% Verdicchio. Ecological producer with extensive use of cement tanks and natural yeast at fermentation. Complex and rich with fresh aroma of citrus and nuts.

### PIAN DI STIO IGP, AZIENDA SAN SALVATORE,

CAMPANIA 858,-

Fiano. Vi nevner honning, sitrus, hvit frukt, melon og mineraler. Sjømat og hint... / Aromas of honey, citrus, white fruits, melon and minerals. Seafood and hint...



# Vino Rossi

Vini dessert,

Sprumanti & Rosato

Vino Bianci

Vino Rossi

Dopo cena

## Vini rossi

**VILLA PARADISO ROSSO** Karaffel 1/1 498,- 1/2 277,-gl 85,-  
Husets røde, spør servitøren / House red, ask your waiter

**VULKA ETNA ROSSO DOC, NICOSIA, SICILIA 469,-**  
/112,-

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Rød frukt, bringebær, mineraler og vulkansk aske. Kompleks med behagelige tanniner. / Complex with firm but pleasant tannins. Aroma of red fruit, raspberries, minerals and volcanic ash.

**CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, COSMUS, PIANDACCOLI, TOSCANA 548,-**

Sangiovese, Merlot og Cannaiolo. En smaksrik, område-typisk chianti. Hint av kirsebær, skogsbær, steinsopp og vanilje. Tørr og harmonisk. Naturlig matvin fra familieeide Piandaccoli. / A typical, well made chianti. Dry yet harmonious. Good structure and tannins. Hints of iris and red berries, in combination with porcini and vanilla. Good with grilled meat and pizza.

**CASTAGNINO SYRAH CORTONA DOC, FABRIZIO DIONISO, TOSCANA 557,- / 131,-**

Syrah. Dyprød farge. Urter, moden frukt, mørke plommer & einerbær. / Deep red. Herbs, mature fruits, dark plums and juniper berries.

**PINOT NERO DOC, PATRICIA, GIRLAN, ALTO ADIGE 585,- / 138,-**

Pinot Nero. Lys rubinrød, fruktig aroma av markjordbær, blåbær og bringebær. Myke tanninger og god struktur. / Light ruby red, light aromas of wild strawberries, blueberries and raspberries. Soft tannins and well structured.

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC, IL ROVERONE, VENETO 590,-**

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina og Oseleta. Dyp farge, intens aroma av krydder, vanilje, lakris og solmodne, mørke bær. 15 mnd på eik. / Deep coloured, intense aroma of vanilla, liquorice and mature, dark berries. 15 months in oak.

**BARBERA D'ALBA DOCG LA SOPRANA, BRANGERO, PIEMONTE 610,- / 143,-**

Barbera. Moderne og kompleks med velintegreerte tanniner etter 15 mnd på nye, franske eikefat. Aroma av mørke bær, kirsebær og plommer. / Modern and complex. 15 months in new, french oak. Aroma of dark berries, cherries and plums.

**JUNGANO IGP, AZIENDA SAN SALVATORE, CAMPANIA 665,-**

Aglianico. Økologisk dyrket i nasjonalparken Cilento. Røde bær, kaffe, skogbunn & lær. Kraftig og kompakt. Powerful and compact. Red berries, coffee, forest and leather. Ecological, from the national park Cilento.

**IMPRIMIS IGT, PIANDACCOLI, TOSCANA 689,-**

Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda. Rubinrød supertoscaner. Kirsebær, plommer, røde bær, krydderurter og vanilje. Velbalanserte tanniner. / Ruby red. Cherries, plums, herbs and vanilla. Supertuscan. 12 months in oak.

**NEBBIOLO D'ALBA DOC, PAOLO MONTI, PIEMONTE 789,-**

Nebbiolo. Lys rubinrød farge. Rik aroma av fioler, bringebær og bjørnebær, med elegante kryddertoner. Fyldig og strukturert, modne bær med innslag av kakao og solide tanniner. / Light ruby red. Rich aromas of violets, raspberries, blackberries. Elegant dried herbs, cocoa and tannins.

**NERO DI SEI DOC, ETNA ROSSO, PALMENTO COSTANZO, SICILIA 828,-**

Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio. Rubinrød farge. Røde bær og kridder, hint av vulkansk aske, elegant og kompleks. Intens og tøff vin. / Ruby red color. Hint of volcanic ashes, elegant and complex, an Intense and tough Sicilian wine.

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, MÂTÉ, TOSCANA 999,-**

Sangiovese. Tradisjonell Brunello. Dyp farge, smak av røde bær, steinsopp, skogbunn og krydder. 30 mnd på eik. Fyldig og intens. / A traditional Brunello. Deep red colour. Aromas of mature red berries, spices and porcini. 30 months in oak.

**BAROLO MONVIGLIERO DOCG, BRANGERO, PIEMONTE 1070,-**

Nebbiolo. Tradisjonsrik. Kompleks frukt og god syre, aroma av skogsbær, mynte, lær og skogsopp. / Traditional. Complex fruit and good acidity, nose of forest berries, mint and funghi. 30 months in oak.

**BARBARESCO RABAJA DOCG, CASTELLO DI VERDUNO, PIEMONTE 1142,-**

Nebbiolo. Velbalansert og strukturert. Rips, roser, fioler, lær og krydder. 20 mnd på eik. / Raspberries, roses, violets, leather and spice. 20 months in oak.



# Dopo Cena

Vini dessert,  
Sprumanti & Rosato

Vino Bianci

Vino Rossi

Dopo cena

---

## Brandy

DESTILLATO DI VINO IN LEGNO,  
CAPOVILLA 150,-

DISTILLATO DI ALBICOCCHE,  
CAPOVILLA 150,-

VECCHIA ROMAGNA 89,-

## Grappe

CANTINA PRIVATA RISERVA,  
12 ÅR BARRIQUE 131,-  
Distilleria Bocchino

NEBBIOLO DELLE LANGHE,  
2 ÅR BARRIQUE 112,-  
Cantina Privata Distilleria Bocchino

MOSCATO D'ASTI 2 ÅR BARRIQUE 98,-  
Cantina Privata Distilleria Bocchino

GRAPPA TRADIZIONE, 6MND TANK 84,-  
Distilleria Bocchino

GRAPPA SIGILLO NERO, 12 MND BOTTE 82,-  
Distilleria Bocchino

## Liquori

LIQUORI AMARA 96,-  
Liquore all'arancia rossa di Sicilia

SAMBUCA 78,-  
Anis, hyllebær, lakris

LIMONCINO DEL PARADISO 75,-  
Sitronlikør

AMARETTO 75,-  
Mandel, aprikoskjerner

BAILEYS IRISH CREAM LIQUEUR 75,-  
Whiskey, fløte (melk)

FRANGELICO 63,-  
Hasselnøtt

GALLIANO 63,-  
Vanilje

KAHLUA 63,-  
Kaffe (melk)

## Vermouth

COCCHI VERMOUTH TORINO 79,-  
MARTINI ROSSO 61,-  
MARTINI BIANCO 61,-  
MARTINI EXTRA DRY 61,-  
CAMPARI 61,-  
APEROL 61,-

## Amari

AMARO SICILIANO AVERNA 72,-  
BRANCAMENTA 75,-  
FERNET BRANCA 75,-  
CYNAR - MED ARTISJOKK 75,-



# Dopo Cena

Vini dessert,  
Sprumanti & Rosato

Vino Bianci

Vino Rossi

Dopo cena

---

## Spiriti

HAVANA CLUB RUM ANEJO BLANCO 87,-  
POWERS GOLD LABEL IRISH WHISKEY 86,-  
TANQUERAY GIN 88,-  
HENDRICK'S GIN 104,-  
WYBOROWA VODKA 88,-  
FLASKE TONIC 25,-

## Birre

BIRRA PARADISO 0,33 97,- (hvete, bygg)  
FROGNER IPA 7 % 0,33 123,- (bygg)  
AASS FATØL 0,5 92,- (bygg)  
AASS FATØL SNITT 0,25 46,- (bygg)  
NASTRO AZZURRO 0,33 95,- Glutenfri  
NASTRO AZZURRO 0,33 93,- (bygg)  
AMA BIRRAARTIGIANALE 0,35 123,-(bygg)  
BIRRA NON ALCOOL - ASK WHICH 48,- (bygg)

## Minerali

PUREZZA SPARKLING GLASS/  
FLASKE 43,-/66,-

GINGER BEER 49,-

CHINOTTO - KLASSISK ITALIENSK,  
BITTERSØT LESKEDRIKK 46,-

CEDRATA - SØT ITALIENSK SITRUSBRUS 46,-

COCA COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE\* 44,-  
\*DISPENSERBRUS

FIOR DI SAMBUCCO, HYLLEBLOMSTBRUS 46,-

## Succo di frutta

EPLEMOST FRA EPLEBLOMSTEN 44,-  
FERSKPRESSET APPELSINJUICE 44,-  
YOGA - ET UTVALG ITALIENSKE JUICER 45,-  
PARADISISK SITRUSLEMONADE 47,-

## Caffé

ESPRESSO 26,-/31,-  
MACCHIATO (MELK) 28,-/33,-  
AMERICANO 29,-/34,-  
CORTADO (MELK) 33,-/38,-  
CAPPUCCINO (MELK) 37,-/42,-  
CAFFÉ LATTE (MELK) 39,-/44,-  
CIOBAR, NYDELIG KREMET SJOKOLADE (MELK) 44,-  
CORRETTO - KUN FOR VOKSNE 65,-  
BABYCCINO - KUN FOR BARN (MELK) 23,-  
CAFFÉ FREDDO (MELK HVIS MELK) 39,- / 52,-

## Tékanne

SORT 47,-  
SITRUS 47,-  
GRØNN 47,-