



Vini da dessert, Spumanti & Rosati

Vini dessert, Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Disse vinene passer til alle anledninger og er 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!

Vini da dessert

VIN SANTO OCCHIO DI PERENICE DOC PIANDACCOLI 6 CL GLASS 104,-

Sangiovese. Toscana

Kompleks & intens, konsentrert & lang.
Honning, tørket kandisert frukt, nøtter /
Complex, intense, concentrated & long.
Honey, dried fruits & nuts, floral notes

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG, IL ROVERONE AZIENDA AGRICOLA MONTE FAUSTINO DI FORNASER PAOLO 6 CL GLASS 104,-

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta. Veneto

Mørk & fruktig. En mektig rød dessertvin med
innslag av kirsebær, pepper & mye skog /
Dark & fruity. A punchy red, notes of cherry,
pepper and woody notes

DOLCE ROSALIA MOSCATO DI TRANI GIANCARLO CECI 6 CL GLASS 104,-

Moscato Bianco. Puglia

Søt & lett, med hint av tørket aprikos,
honning, vanilje & ristede mandler /
Sweet & light, with hint of honey,
dried apricot, vanilla & roasted almonds

Spumanti

PICCO DELL'ANGELO SAN SALVATORE 1988 98,- / 445,-

Fiano, Falanghina. Campania

Friske grønne epler & gul & hvit frukt. Lett, syrlig &
tørr. Fra området rundt pizzaens fødested, Napoli! /
Fresh, green apples & yellow & white fruit.
Light, nice acidity & pleasant dry finish.

FRANCIACORTA '61 BRUT DOCG BERLUCCHI 131,- / 645,-

Chardonnay, Pinot Noir. Lombardia

Laget på Méthode Champenoise. Behagelige,
fine bobler med aroma av epler, pære & sitrus /
Traditional Franciacorta. Tiny bubbles with
aromas of apple, pear & citrus

Vini Rosati

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

ROSÉ CASTEL DEL MONTE RIVERA 445,- Bombino Nero. Puglia

Lys, lettdrikkelig & fruktig. Kirsebær & jordbær /
Light, easy drinkable & fruity. Cherry & strawberry.
Refreshing palate & delicious acidity

VETERE PAESTUM IPG AZIENDA SAN SALVATORE 1988 121,- / 545,-

Aglianico. Campania

Økologisk rosé. Markjordbær & villbringebær,
grapefrukt & rips. Drikkes alene eller som følge
gjennom hele måltidet / Pale coloured rosé,
hints of wild strawberries & raspberries,
grapefruit & currants. Goes well with tasty
starters, meats & pizza, or on its own



Vini Bianchi

Vini dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Bianchi

VILLA PARADISO BIANCO

GL. 85,- / ½L 277,- / 1L 498,-

Husets hvite, spør servitøren /
House white, ask your waiter

PORCONERO BIANCO

SAN SALVATORE 1988 445,-

Fiano. Campania

Epler & sitrus. Fra bøffelland, et stenkast fra den napoletanske pizzaens vugge. Tørr & frisk / Apples & citrus. From bufalo land, a stone's throw from the original pizza Napoletana

FALANGHINA IGP

SAN SALVATORE 1988 120,- / 540,-

Falanghina. Campania

Aroma av tropisk frukt, grønne epler & pærer. Frisk & mineralsk / Aroma of tropical fruits, green apples & pears. Fresh & mineral finish.

PIAN DI STIO

SAN SALVATORE 1988 858,-

Fiano. Campania

Lys gul med svakt grønnskjær. Kompleks & elegant aroma av sitrus, grapefrukt, hvite frukter & honning. Lang, tørr avslutning med lett mineralsk preg / Light yellow towards green colour. Complex & elegant aromas of citrus, grapefruit, white fruits & honey. Long, dry & mineral finish

GRILLO DOC

NICOSIA FONDO FILARA 449,-

Grillo. Sicilia

Økologisk dyrket. Aroma av sitrus & krydderurter. Frisk, mineralsk & saltaktig. Passer godt til sjømat, salater, grønnsaker & ost / Citrus & herbal notes. Nice acidity & mineral finish. Goes well with fish, salads, vegetables & cheese

MOFETE BIANCO DOC

PALMENTO COSTANZO 121,- / 545,-

Carricante, Catarratto, Trebbiano, Minnella. Sicilia

Strågul. Salvie, sitrus, hvite blomster & mint. Elegant & mineralsk. Fra særdeles karrige strøk ved vulkanen Etna / Elegant & dry. Fresh aromas of white flowers, sage & mint. Hints of citrus & minerals

PINOT GRIGIO SÜDTRIOL DOC

GIRLAN 490,-

Pinot Grillo. Alto Adige

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

RIESLING ALTO DOC

SÜDTIROL H. LUN 124,- / 557,-

Riesling. Alto Adige

Elegant & tørr. Hvite blomster, tropisk frukt & honning. Sitrus & mineraler / Elegant & dry. White flowers, tropical fruits & honey. Citrus & minerals

ROERO ARNEIS DOCG

CASCINA CHICCO 106,- / 475,-

Arneis. Piemonte

Frisk & fruktig. Aroma av fersken, sitrus & gul frukt / Fresh & fruity. Aroma of peach, citrus & yellow fruits



Vini dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Rossi

VILLA PARADISO ROSSO

GL. 85,- / ½L 277,- / 1L 498,-

Husets røde, spør servitøren /
House red, ask your waiter

FRAPPATO DOC NICOSIA FONDO FILARA 440,-

Frappato. Sicilia.

Vegansk. Rubinrød. Frisk aroma av rød frukt,
bringebær & blåbær. Behagelig & fruktig /
Vegan. Ruby red. Fresh aromas of red fruits,
raspberries & blueberries

PORCONERO ROSSO AGLIANICO IGP

SAN SALVATORE 1988 495,-

Aglianico. Campania

Økologisk dyrket i nasjonalparken Cilento.
Røde bær, skogbunn & lær. Middels fylde /
Ecological production from the national park Cilento.
Red berries, forest & leather. Medium bodied

JUNGANO IGP PAESTUM

SAN SALVATORE 1988 148,- / 665,-

Aglianico. Campania

Kraftig & robust, men velbalansert.
Mørke bær, krydder, sjokolade, kaffe & tobakk /
Full-bodied & butch, yet balanced. Dark berries,
spices, dark chocolate, coffee & tobacco

COSMUS CHIANTI RISERVA DOCG

PIANDACCOLI 550,-

Sangiovese. Toscana

En smaksrik, områdetypisk Chianti. Hint av
kirsebær, rips, lær, sort pepper, muskat & vanilje.
Tørr & harmonisk / A typical, well made Chianti.
Dry, yet harmonious. Good structure & tannins.
Hints of red berries, in combination with leather,
black pepper, nutmeg & vanilla. Good with grilled
meat & pizza

INPRIMIS IGT, PIANDACCOLI 689,-

Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda. Toscana

Rubinrød supertoscaner. Kirsebær, plommer, røde
bær, krydderurter & vanilje. Velbalanserte tanniner /
Ruby red. Supertuscan. Cherries, plums, red berries,
herbs & vanilla. 12 months in oak.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG MÀTÉ 999,-

Sangiovese. Toscana

Tradisjonell. Dyp farge, smak av rød bær, steinsopp,
skogbunn & krydder. 30 mnd på eik. Fylldig & intens /
Traditional. Deep red colour. Aromas of mature red
berries, spices & porcini. 30 months in oak

VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO DOC,

IL ROVERONE AZIENDA AGRICOLA MONTE

FAUSTINA DI FORNASER PAOLO 131,- / 590,-

Corvina, Corvinone Veronese,

Rondinella, Croatina, Oseleta. Veneto

Dyp farge, intens aroma av krydder, vanilje,
lakris & solmodne mørke bær. 15 mnd på eik /
Deep coloured, intense aroma of spices, vanilla,
liquorice & mature, dark berries. 15 months on oak

PINOT NERO DOC PATRICIA

GIRLAN 130,- / 585,-

Pinot Nero. Alto Adige

Lys rubinrød, fruktig aroma av markjordbær,
blåbær & bringebær. Myke tanniner & god struktur /
Light ruby red, light aromas of wild strawberries,
blueberries & raspberries. Soft tannins & structured

LANGHE NEBBIOLO QUATTRO CLONI DOC,

BRANGERO 607,-

Nebbiolo. Piemonte

Frisk & fruktig. Elegant aroma av friske røde bær,
nøtter & jordsmonn. Raffinert, fast tanninstruktur.
Lang, ren avslutning / Fresh & fruity. Elegant aromas
of fresh, red berries, nuts & soil. Raffine, firm tannins.
Long, clean finish

BARBERA D'ALBA DOC LA SOPRANA

BRANGERO 136,- / 610,-

Barbera. Piemonte

Mørk med tydelig, men elegant fatpreg.
Aroma av mørke, røde bær, fioler & lett krydder /
Dark with distingt, yet elegant taste from the barrels.
Aromas of dark, red berries, violets & spices

BAROLO MONVIGLIERO DOCG BRANGERO 1070,-

Nebbiolo. Piemonte

Tradisjonsrik. Kompleks frukt & god syre, aroma
av skogsbær, mynte, lær & skogsopp / Traditional.
Complex fruit & good acidity, aroma of forest berries,
mint & wild mushrooms. 30 months in oak



Dopo Cena

Vini dessert, Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Brandy

DESTILLATO DI VINO LEGNO, CAPOVILLA	150,-
FRUKTDESTILAT AV APRIKOS	150,-
Økologisk. Lagret minst 3 år på melkespann i bakgården hos produsenten Capovilla.	
VECCHIA ROMAGNA	89,-

Grappe

CANTINA PRIVATA RISERVA, 12 ÅR BARRIQUE	131,-
Destilleria Bocchino	
NEBBIOLO DELLE LANGHE, 2 ÅR BARRIQUE	112,-
Cantina Privata, Destilleria Bocchino	
MOSCATO D'ASTI, 2 ÅR BARRIQUE	98,-
Cantina Privata, Destilleria Bocchino	
GRAPPA TRADIZIONALE, 6 MND TANK	84,-
Destilleria Bocchino	
GRAPPA SIGILLO NERO, 12 MND BOTTE	79,-
Destilleria Bocchino	

Liquori

LIQUORI ALLA GRAPPA Honning, appelsin, blåbær	96,-
SAMBUCA Anis, hyllebær, lakris	78,-
LIMONCINO DEL PARADISO Sitronlikør	75,-
AMARETTO Mandel, aprikoskjerner	75,-
BAILEYS IRISH CREAM LIQUEUR Whiskey, fløte	75,-
FRANGELICO Hasselnøtt	63,-
GALLIANO Vanilje	63,-
KAHLUA Kaffe	63,-

Vermouth

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

Amari

AMARO SICILIANO AVERNA	72,-
BRANCAMENTA	75,-
FERNET BRANCA	75,-
CYNAR - MED ARTISJOKK	75,-
FERNET AMERICO 1934	123,-

Spiriti

HAVANA CLUB RUM 7 AÑOS	97,-
HAVANA CLUB RUM ANEJO BLANCO	87,-
CLONDARF IRISH WHISKEY	83,-
TANQUERAY GIN	80,-
WYBOROWA VODKA	80,-
FLASKE TONIC	25,-

Birre

BIRRA PARADISO 0,33 (wheat, barley)	97,-
AASS FATØL 0,5 (barley)	92,-
AASS FATØL SNITT 0,25 (barley)	46,-
NASTRO AZZURRO 0,33 GLUTEN FREE	95,-
AMA BIONDA ARTIGIANALE 0,35 (wheat)	123,-
ALKOHOLFRI ØL 0% (barley, non-acohol)	48,-

Minerali

PUREZZA SPARKELING WATER 0,7	66,-
GINGER BEER, ALKOHOLFRI	49,-
COCA COLA, FLASKE 0,33	46,-
CHINOTTO CLASSIC ITALIAN BITTER SWEET SODA	45,-
CEDRATA SWEET ITALIAN LEMON SODA	45,-
ARANCIATA ORANGE SODA	45,-
GAZZOSA LEMON SODA	45,-
BELINI FERSKENDRIKK, ALKOHOLFRI	53,-
COCA COLA, ZERO, FANTA, SPRITE 0,4 dispenserbrus	45,-

Succo di frutta

EPLEMOST FROM EPLEBLOMSTEN	45,-
FERSKPRESSET APPELSINJUICE	44,-
LATTE MENTA melk	24,-
YOGA JUICE, FRA MODERLANDET	46,-

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, KREMET SJOKOLADE melk	44,-
BABYCCINO KUN FOR BARN melk	23,-
CAFFÉ FREDDO melk, hvis melk	39,- / 52,-

Tékanne

SORT	47,-
GRØNN	47,-
SITRUS	47,-



Aperitivi

Vini dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Aperitivi

CAMPARI SODA 47,-

En liten flaske med Campari & soda /
A small bottle with Campari & soda

GARIBALDI 78,-

Campari & appelsinjuice /
Campari & orange juice

APEROL NEGRONI 113,-

Gin, Martini Rosso & Aperol

BELLINI, ROSSINI, MIMOSA 98,-

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice /
Prosecco with peach, strawberrypuree or orangejuice

NEGRONI 125,-

Gin, Cocchi Storico & Campari

APEROL SPRITZ 113,-

Aperol, Prosecco, Selters & en skive appelsin /
Aperol, prosecco, Selters & a slice of orange

LIMONCELLO SPRITZ 125,-

Limoncello, Prosecco, Selters & mynte /
Limoncello, Prosecco, Selters & mint

VILLA SPRITZ 113,-

Aperol, Cedrata, Selters & lime

Aperetivi senza alcool

CRODINO 37,-

SECCHIONE 57,-

BELLINI SENZA ALCOOL 53,-

CEDRATA 45,-

Aperetivi per bambini

SMURF / PUFFO 54,-

Smurfete cocktail med kullsyre - for barn /
A smurfy cocktail with bubbles - for children

VILLA PARADISO 54,-

Hemmelig overraskelse - for barn /
Secret surprise - for children

RØDHETTE / CAPPUCETTO ROSSO 54,-

Rød cocktail med kullsyre - for barn /
Red cocktail with bubbles - for children

PIPPI LANGSTRØMPE / PIPPI CALZELUNGHE 54,-

Cocktail uten kullsyre - for barn /
Cocktail without bubbles - for children

FROST / GELO 54,-

Hvit surprise med kullsyre - for barn /
White surprise with bubbles - for children

Stuzzichini

HUSETS FOCACCIA MED EKSTRA JOMFRUELIG OLJE 69,-

The house focaccia with extra virgin oil
(hvetegluten / wheat gluten)

HUSETS FOCACCIA OG AIOLI 69,-

The house focaccia with aioli (hvetegluten, soya, egg, sennep /
wheat gluten, soya, egg, mustard)

BLANDET ITALIENSKE OLIVEN 69,-

Mixed Italian olives

SALTE RISTEDE MANDLER 59,-

Salty toasted almonds (nøtter / nuts)