



# 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

### **ARCASS PASSITO VENDEMMIA TARDICA, CASCINA CHICCO 494,-**

#### **Arneis. Piemonte**

Intens ravgul farge. Aroma av tørket tropisk frukt, aprikos, fersken, honning & lakris / Intense amber color. Aroma of dried tropical fruit, apricot, peach, honey & licorice

### **VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERENICE DOC, PIANDACCOLI 72,- / 960,-**

#### **Sangiovese, Malvasia. Toscana**

Intens aroma av tørket frukt, svsker og fiken, med toner av let eksotisk krydder og karamell / Intense aroma of dried fruit, prunes and figs, with tones of slightly exotic spices and caramel

### **RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA, IL ROVERONE 715,-**

#### **Corvina, Corvinone veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta**

Mørk, fruktig & konsentrert. Aroma av mørke tørkede bær & krydder / Dark, fruity & concentrated. Aroma of dark dried berries & spices

## Spumanti

### **PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY, DE BERNARD 88,- / 475,-**

#### **Glera. Veneto**

Frisk, fruktig & velbalansert / Fresh, fruity & well balanced

### **PICCO DELL'ANGELO SPUMANTE IGT PAESTUM, SAN SALVATORE 1988 450,-**

#### **Fiano, Falanghina. Campania**

God konsentrasjon, tropisk frukt, fersken, eple & sitrus / Good concentration, tropical fruits, peach, apple & citrus

### **FRANCIACORTA '61 BRUT DOCG, BERLUCCHI 116,- / 645,-**

#### **Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%. Lombardia**

Frisk, syrlig & kompleks, med toner av hvit frukt & sitrus / Fresh, good & complex acid, with tones of white fruits & citrus

## Vini Rosati

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

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

Syrlig & frisk aroma av røde bær / Tart & fresh aroma of red berries

### **VETERE ROSATO IPG PAESTUM BIO, SAN SALVATORE 1988 117,- / 545,-**

#### **Aglianico. Campania**

Frisk, delikat & velbalansert, med fruktig aroma av markjordbær, bringebær & rips / Fresh, delicate & well-balanced, with fruity aroma of field strawberries, raspberries & currants



# Vini Bianchi

Vini dessert,  
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

---

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

## Vini Bianchi

### VILLA PARADISO BIANCO

GL. 88,- / ½L 172,- / 1L 325,-

#### Bombino Bianco. Puglia

Lett, frisk & syrlig. Aroma av fersken epler & sitrus/  
Light, fresh & sour. Aroma of peach apples & citrus

### TENUTA DEL PORCONERO BIANCO, SAN SALVATORE 1988 97,- / 445,-

#### Fiano. Campania

Tørr & frisk med smak av epler & sitrus /  
Dry & fresh with the taste of apples & citrus

### ARTUMES BIANCO IGT, TENTUA DI ARTIMINO 445,-

#### Trebbiano, Chardonnay, Riesling, Sauvignon. Toscana

Frisk, syrlig & velbalansert. Aroma av hvite blomster,  
epler & tropisk frukt / Fresh, acidic & well-balanced.  
Aroma of white flowers, apples & tropical fruit

### GRILLO FONDO FILARA DOC BIO, NICOSIA 96,- / 440,-

#### Grillo. Toscana

Fyldig & fruktig med god syre, mineralske toner & en  
tørr, litt saltaktig avslutning / Full-bodied & fruity with  
good acid, mineral tones & a dry, slightly salty finish

### PINOT GRIGIO SÜDTRIOL DOC, GIRLAN 490,-

#### Pinot Grillo. Alto Adige

Tørr & frisk med aroma av tropisk frukt, ananas  
& sitrus / Dry & fresh with aroma of tropical fruit,  
pineapple & citrus

### ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO, CASCINA CHICCO 103,- / 475,-

#### Arneis. Piemonte

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

### LA MARCHESA IGP, FEUDI SPADA 106,- / 489,-

#### Grechetto, Riesling. Umbria

Frisk & raffinert. Aroma av aprikos, fersken, epler,  
pære, sitron & litchi / Fresh & refined. Aroma of  
apricot, peach, apple, pear, lemon & lychee

### FALANGHINA IGP, SAN SALVATORE 1988 540,-

#### Falanghina. Campania

Frisk med god fruktkonsentrasjon. Aroma av tropisk  
frukt grønne epler, pærer & mineralitet / Fresh with  
good fruit concentration. Aroma of tropical fruit  
green apples, pears & minerality

### MOFETE BIANCO DOC ETNA, PALMENTO COSTANZO 545,-

#### Carricante, Catarratto. Sicilia

Dyp gul. Intens aroma av moden tropisk frukt, sitrus &  
vulkansk mineralitet. Ren avslutning med lett saltpreg  
/ Deep yellow. Intense aroma of mature tropical fruit,  
citrus and volcanic minerality. Clean finish & salty

### LANGHE BIANCO L'AURA MONTI 670,-

#### Chardonnay, Riesling. Piemonte

Fyldig fruktig & velmodnet. Rik & kompleks aroma av  
aprikos, hvit & gul frukt, samt florale toner & hint av  
mineraler & krydder / Richly fruity & well-matured.  
Rich & complex aroma of apricot, white & yellow  
fruit, as well as floral tones & hints of minerals &  
spices



Vini dessert,  
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

## Vini Rossi

**VILLA PARADISO ROSSO GL. 88,- / ½L 172,- / 1L 325,-**

**Nero di Troia. Puglia**

Fyldig & fruktig med lett krydderpreg /  
Full-bodied & fruity with light spice

**TENUTA DEL PORCONERO ROSSO,  
SAN SALVATORE 1988 97,- / 445,-**

**Aglianico. Campania**

Velbalansert med preg av frisk mørk frukt, bær,  
krydder, lakris & lær. Fast & behagelig tanninstruktur /  
Well balanced with the touch of fresh dark fruit, berries,  
spices, licorice & leather. Solid & comfortable tannins

**CENTOCAMINI ROSSO IGT, TENUTA DI ARTIMINO 440,-**

**Sangiovese. Toscana**

Frisk & fruktig, men med god struktur. Aroma av rød  
frukt, kirsebær, med myke tanniner & ren avslutning /  
Fresh & fruity, but with good structure. Aroma of red  
fruit, cherry, with soft tannins & clean finish

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC ALTAROL,**

**CORTE FIGARETTO 97,- / 445,-**

**Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone, Croatia**

Lett & fruktig. Aroma av kirsebær, plommer & mørk frukt /  
Light & fruity. Aroma of cherries, plums & dark fruit

**FRAPPATO FONDO FILARO DOC,**

**NICOSIA 96,- / 440,-**

**Frappato. Sicilia.**

Frisk, lett & fruktig. Aroma av røde bær, kirsebær & jordsmonn /  
Fresh, light & fruity. Aroma of red berries, cherry & soil

**VULKA ETNA ROSSO DOC, NICOSIA 469,-**

**Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Sicilia**

God syre & lett fatpreg. Aroma av røde bær med et hint av  
vulkansk mineralitet / Good acid & light barrel. Aroma of red  
berries with a hint of volcanic minerality

**CHIANTI RISERVA DOCG COSMUS, PIANDACCOLI 118,- /  
550,-**

**Sangiovese. Toscana**

Velbalansert, god struktur, fyldig. Aroma av mørke kirsebær,  
plommer, stjerneanis, pepper. Faste, bløte tanniner /  
Well balanced, well-structured, full-bodied. Aroma of dark  
cherries, plums, star anise, pepper. Solid, soft tannins

**CASTAGNINO SYRAH CORTONA DOC,**

**FABRIZIO DIONISIO 560,-**

**Syrah. Cortona**

Fyldig & mørk frukt. Aroma av plommer & mørke bær, krydder,  
urter & einebær / Full-bodied & dark fruit. Aroma of plums &  
dark berries, spices, herbs & juniper berries

**PIGRECO IGT TOSCANA ROSSO, ROBERTO CIPRESSO 555,-**

**Sangiovese. Toscana**

Roberto Cipresso blander Sangiovesedruer fra Toscana for å  
lage det han mener er den beste versjonen av en Toscana Rosso.  
Dette er en godt balansert vin med aroma av røde skogsbær,  
kirsebær, pepper urter samt et vaniljeaktig fatpreg /  
Roberto Cipresso blends Sangiovese grapes from different  
parts of Tuscany to make what he thinks is the best version of a  
Tuscany Rosso. This is a well-balanced wine with aromas of red  
forest berries, cherries, pepper herbs and a vanilla-like barrel

**LANGHE NEBBIOLO QUATTRO CLONI DOC,  
BRANGERO 570,-**

**Nebbiolo. Piemonte**

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

**OBLI ROSSO FARO DOC, ENZA LA FAUCI 2013 620,-**

**Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio,**

**Nocera, Nero d'Avola. Sicilia**

Fyldig, mørk, kompleks & balansert. Aroma av mørke  
bær, krydder & urter med mineralske undertoner /  
Rich, dark, complex & balanced. Aroma of dark berries,  
spices & herbs with mineral undertones

**PINOT NOIR PATRICIA SÜDTRIOL DOC, GIRLAN 585,-**

**Pinot Noir. Alto Adige**

Lett kompleks & elegant med aroma av røde bær  
& mineraler. Lette tanniner & lang, ren avslutning /  
Easily complex & elegant with aromas of red berries  
& minerals. Light tannins & long, clean finish

**BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA SOPRANA DOC,**

**BRANGERO 130,- / 610,-**

**Barbera. Piemonte**

Mørk med tydelig, men elegant fatpreg. Aroma  
av mørke, røde bær, fioler & lett krydder /  
Dark with clear, but elegant barrel. Aroma  
of dark, red berries, violets & light spices

**JUNGANO IGP PAESTUM, SAN SALVATORE 1988 665,-**

**Aglianico. Campania**

Dyp mørk & kraftig. Robust, men med god balanse.  
Intens mørk frukt med hint av krydder, mørk sjokolade,  
kaffe & tobakk. Faste tanniner / Deep dark & powerful.  
Robust, but with good balance. Intense dark fruit with hints  
of spice, dark chocolate, coffee & tobacco. Firm tannins

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG MÀTÉ 950,-**

**Sangiovese. Toscana**

Mørk, fyldig & balansert med fast struktur. Kompleks &  
besnærende aroma av mørke modne bær, krydder, skogbunn  
& steinsopp. Lang, ren avslutning / Dark, rich & balanced with  
solid structure. Complex & captivating aroma of dark ripe  
berries, spices, forest floor & boletus. Long, clean finish

**BARBARESCO RABAJA BAS DOCG CASTELLO DI VERDUNO**

**2015 1142,-**

**Nebbiolo. Piemonte**

Velbalansert & elegant kompleksitet. Aroma av røde bær,  
krydder, lær & mørk sjokolade. Myke, men faste tanniner.  
Lang ren avslutning / Well balanced & elegant complexity.  
Aroma of red berries, spices, leather & dark chocolate.  
Soft, but firm tannins. Long clean finish

**BAROLO MONVIGLIERO DOCG BRANGERO 2012 1070,-**

**Nebbiolo. Piemonte**

God syrlighet & faste tanniner. Kompleks aroma med  
fyldig fruktighet, preget av kirsebær & røde bær, hint av  
tobakk, vanilje & pepper / Good acidity & firm tannins.  
Complex aroma with rich fruitiness, characterized by  
cherry & red berries, hints of tobacco, vanilla & pepper



# Dopo Cena

Vini dessert,  
Sprumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

## Birra bottiglia

PERONI NASTRO AZZURRO 0,33 93,-  
(bygg / barley)

PERONI NASTRO AZZURRO GLUTEN FREE 0,33 95,-

LØKKA WEISSEN 0,33 99,-

## Birra alla spina

AASS FATØL 0,5 92,-  
(bygg / barley)

AASS FATØL SNITT 0,25 46,-  
(bygg / barley)

BIRRA PARADISO 0,33 98,-  
(hvete, bygg / wheat, barley)

LØKKA IPA 0,33 115,-  
(bygg / barley)

## Birra senza alcool

AASS NON-ALCOHOL 0,33 56,-  
(bygg / barley)

AASS NON-ALCOHOL IPA 0,33 59,-  
(bygg / barley)

PERONI NASTRO AZZURRO NON-ALCOHOL 0,33 54,-

## Minerali

PUREZZA SPARKELING WATER 39,- / 49,-  
COCA COLA, ZERO, FANTA, SPRITE 0,4 44,- (dispenser)  
CHINOTTO CLASSIC ITALIAN BITTER SWEET SODA 44,-  
CEDRATA SWEET ITALIAN LEMON SODA 44,-  
ARANCIATA ROSSA RED ORANGE SODA 44,-  
FIOR DI SAMBUCCO HYLLEBLØMST/ELDER 44,-

## Succo di frutta

EPLEMOST FROM EGGE GÅRD 49,-  
FRESH ORANGE JUICE 44,-  
YOGA JUICE APRIKOS / PEACH 44,-  
YOGA JUICE APPLE GOLDEN 44,-  
LIMONATA PARADISO LEMONADE 47,-

## Caffé

ESPRESSO 26,- / 31,-

MACCHIATO 28,- / 33,-  
(melk / milk)

AMERICANO 29,- / 34,-

CORTADO 33,- / 38,-  
(melk / milk)

CAPPUCCINO 37,- / 42,-  
(melk / milk)

CAFFÉ LATTE 39,- / 44,-  
(melk / milk)

CIOBAR NYDELIG KREMET SJOKOLADE 44,-  
(melk / milk)

BABYCCINO KUN FOR BARN 23,-  
(melk / milk)

CAFFÉ FREDDO 39,- / 52,-  
(melk, hvis melk / milk, if milk)

## 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

### CAMPARI & TONIC 113,-

Campari & tonic

### GARIBALDI 72,-

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, strawberry puree or orange juice

### BOULEVARDIER 125,-

Whiskey, sweet Vermouth & Campari

### NEGRONI 125,-

Gin, Cocchi & Campari

### APEROL SPRITZ 118,-

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

### VILLA SPRITZ 118,-

Aperol, Cedrata & lime

### LIMONCELLO SPRITZ 118,-

Limoncello, Prosecco & en skive appelsin /  
Limoncello, Prosecco & a slice of orange

### DRY MARTINI 125,-

Gin, Martini extra dry, sitronzest & oliven

## Aperetivi senza alcool

### CRODINO 37,-

### SECCHIONE 57,-

### BELLINI SENZA ALCOOL 53,-

## 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)