



Vini da dessert, Spumanti & Rosati

Vini da 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 TARDIVA,
CASCINA CHICCO - GLASS 110,-**

Arneis. Piemonte

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

**VIN SANTO DOCG,
PIANDACCOLI - GLASS 132,-**

Sangiovese, Malvasia. Toscana

Dyp gyllen ravgul farge, aroma av honning & tørket, kandisert frukt, særlig fiken & aprikos, med floreal undertoner / Deep golden amber colour, tones of honey & dried fruit, figs & apricot with a floreal aftertaste

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

**Corvina, Corvinone Veronese,
Rondinella, Croatina, Oseleta**

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

Spumanti

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE MILLESIMATO
DOCG, DE BERNARD 102,- / 519,-**

Glera. Veneto

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

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

Chardonnay, Pinot Noir. Lombardia

Laget på Méthode Champenoise. Små bobler, aroma av eple, 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.

**VETERE PAESTUM ROSATO IGP,
AZIENDA SAN SALVATORE 121,- / 545,-**

Aglianico. Campania

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

**ROSATO CASTEL DEL MONTE DOC, RIVERA 444,-
Bombino Nero. Puglia**

Tørr & frisk i smaken med toner av røde bær / Dry & fresh, red berries



Vini Bianchi

Vini da dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Bianchi

VILLA PARADISO BIANCO
GLASS 99,- / KARAFFEL (0,75 L) 420,-
Husets hvite, spør servitøren /
House white. Ask your waiter

PINOT GRIGIO DOC,
CANTINE GIRLAN 116,- / 490,-
Pinot Grigio. 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
salads, green or on its own

MOFETE BIANCO ETNA DOC,
PALMENTO COSTANZO 545,-
Carricante, Cataratto. Sicilia
Aroma av sitrus & mineraler. Frisk, tørr, strukturert.
Fyldig & fruktig. Flott til forretter & pasta / Fresh,
citrus & mineral notes. Nice acidity, dry with a long
aftertaste. Full bodied, best with starters & pasta

FALANGHINA IGP, SAN SALVATORE 552,-
Falanghina. Campania
Fruktig hvitvin, dufter av sitrus, grønne epler,
stikkelsbær & mineraler. Håndplukkede druer /
Fruity, yet elegant. Citrus, green apples,
gooseberry & minerals. Handpicked grapes

VERMENTINO GROTTAIA IGT,
CACCIA AL PIANO 581,-
85% Vermentino, 15% Sauvignon Blanc. Toscana
Intens & fruktig aroma med preg av fresken, sitrus,
eple & urter. Smaken er fruktig & fyldig med lett
mineralsk preg / Fresh, mineral, intense, clean.
Peach, citrus, apple & herbs

FRIULANO DOC, TENUTA LUISA 129,- / 592,-
Friulano. Friuli
Floral & fruktig aroma med hint av bitre mandler.
Smaken er tørr, med en fruktig syrlighet som gir
den fylde & mykhet / Floral & fruity, hints of bitter
almonds. Dry, yet soft

RIESLING DOC, H. LUN 139,- / 445,-
Riesling. Alto Adige
Elegant, tørr. Hvite blomster, tropisk frukt & honning.
Sitrus & mineraler / Elegant, dry, tropical fruits &
honey

CALPAZIO IGT, SAN SALVATORE 693,-
Greco di Paestum. Campania
Denne vinen er sitruspreget, floral, lett anispreget
& mineralsk på duft. Frisk i munnen med smak av
fersken, lime, epler, gule plommer & mineraler.
Avslutter med en typeriktig fasthet / Citrus, floral,
anis seeds & minerals. Fresh & fruity, a classic
South-Italian white!

CHARDONNAY "MADONNA" IGT,
FEUDI SPADA 752,-
Chardonnay. Umbria
Gul farge. Rik aroma av aprikos, hvit & gul frukt, samt
toner av vanilje & smør. Fyldig & fruktig i smaken /
Rich aromas of apricot, white & yellow fruits. Hint of
minerals & oak

FERETTI DESIDERIUM IGT,
TENUTA LUISA 738,-
Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc. Friuli
Velbalansert hvitvin fra familiebedriften Tenuta Luisa.
Moden, gul frukt, sitrus, vanilje & mineraler.
Chardonnayen modnes på eik i 8 mnd før blending /
Mature, yellow fruits, citrus, minerals & vanilla.
The Chardonnay matured 8 months on oak before
blending

BIANCO DI SEI, ETNA BIANCO DOC,
PALMENTO COSTANZO 858,-
Carricante, Cataratto. Sicilia
Aroma av tropisk frukt, sitrus med vulkanske
mineraler. Tørr & ren avslutning / Aromas of
tropical fruit, citrus with volcanic minerality.
Dry & clean aftertaste

PIAN DI STIO IGP,
AZIENDA SAN SALVATORE 878,-
Fiano. Campania
Honning, sitrus, hvit frukt, melon & mineraler /
Honey, citrus, white fruits, melon & minerals



Vini da dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Rossi

VILLA PARADISO ROSSO

GLASS 88,- / KARAFFEL (0,75 L) 420,-

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

HYBLA CERASUOLO DI VITTORIA DOCG,

NICOSIA, 116,- / 499,-

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

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG,

COSMUS, PIANDACCOLI 550,-

Sangiovese, Merlot, Cannaiolo. Toscana
En smaksrik, områdetyrisk Chianti. Hint av kirsebær,
skogsbær, steinsopp & vanilje. Tørr & harmonisk.
Naturlig matvin fra familieeide Piandaccoli /
A typical, well-made Chianti. Dry, yet harmonious.
Good structure & tannins. Hints of iris & red berries,
in combination with porcini & vanilla

PINOT NERO DOC, PATRICIA,

CANTINE GIRLAN 132,- / 585,-

Pinot Nero. Alto Adige
Lys, rubinrød. Fruktig aroma av markjordbær,
blåbær & bringebær. Myk, med god struktur.
Lett kompleks, myke tanniner /
Light, ruby red. Fruity aromas of wild strawberries,
blueberries & raspberries. Soft, yet nice structure.
Light complex, soft tannins

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

DOC, IL ROVERONE 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 vanilla, liquorice
& mature, dark berries. 15 months in oak

BARBERA D'ALBA DOCG LA SOPRANA,

BRANGERO 136,- / 610,-

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

VALMAGGIORE ROERO NEBBIOLO DOCG,

CASCINA CHICCO 689,-

Nebbiolo. Piemonte
Lys, rubinrød farge. Fyldig & strukturert. Aroma av fioler,
bringebær & bjørnebær med elegante kryddertoner.
Modne bær, kakao & solide tanniner /
Light ruby red. Rich aromas of violets, raspberries &
blackberries. Elegant, dried herbs, cocoa & tannins

RUIT HORA, BOLGHERI DOC,

CACCIA AL PIANO 720,-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Toscana
Intens rubinrød. Mørk frukt, florale kryddertoner. Kompleks
med myke, velbalanserte tanniner. 14 mnd på eikefat /
Intense ruby red. Dark fruit, floral spicy notes. Complex &
full-bodied, light & well-balanced tannins. 14 months on oak

MAIOREM IGT, PIANDACCOLI 796,-

**Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda,
Mammolo. Colorino. Toscana**

Rubinrød supertoscaner. Kirsebær, plommer, røde bær,
krydderurter & vanilje. Velbalanserte tanniner /
Ruby red. Cherries, plums, herbs & vanilla. 18 months in oak

IL CASTAGNO SYRAH DOC,

FABRIZIO DIONISIO 848,-

Syrah. Toscana
Moden farge. Elegant & kompleks. Velbalansert /
Mature colore. Elegant & complex. Well-balanced

NERO DI SEI DOC, ETNA ROSSO,

PALMENTO COSTANZO

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Sicilia
Rubinrød farge. Røde bær & krydder. Hint av vulkansk aske.
Elegant & kompleks. Intens & tøff vin /
Ruby red color. Red berries & spices. Hint of volcanic ashes,
elegant & complex, an intense & tough Sicilian wine

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, MÀTÈ 999,-

Sangiovese. Toscana

Tradisjonell Brunello. Dyp farge, smak av røde bær, stein-
sopp, skogbunn & krydder. 30 mnd på eik. Fyldig & intens /
A traditional Brunello. Deep red colour. Aromas of red
berries, porcini, forest & spices. 30 months in oak

BAROLO "BRICCO SAN PIETRO" DOCG,

PAOLO MONTI 1090,-

Nebbiolo. Piemonte

Tradisjonsrik. Kompleks frukt & god syre.
Aroma av skogsbær, mynte, lær & skogsopp /
Complex fruit, good acidity. Aromas of forest
berries, mint & funghi. 30 months in oak

BARBARESCO RABAJA DOCG,

CASTELLO DI VERDUNO 1142,-

Nebbiolo. Piemonte

Velbalansert & strukturert. Rips, roser,
fioler, lær & krydder. 20 mnd på eik /
Raspberries, roses, violets, leather
& spices. 20 months in oak



Dopo Cena

Vini da dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Brandy

DESTILLATO DI VINO LEGNO, CAPOVILLA	150,-
DESTILLATO DI FRUTTA, CAPOVILLA	150,-
VECCHIA ROMAGNA	89,-

Grappe

CANTINA PRIVATA RISERVA, 12 ÅR BARRIQUE Destilleria Bocchino	131,-
NEBBIOLO DELLE LANGHE, 2 ÅR BARRIQUE Cantina Privata, Destilleria Bocchino	112,-
MOSCATO D'ASTI, 2 ÅR BARRIQUE Cantina Privata, Destilleria Bocchino	98,-
GRAPPA TRADIZIONALE, 6 MND TANK Destilleria Bocchino	84,-
GRAPPA SIGILLO NERO, 12 MND BOTTE Destilleria Bocchino	82,-

Liquori

SAMBUCA Anis, hyllebær, lakris	82,-
LIMONCINO DEL PARADISO Sitronlikør	82,-
AMARETTO Mandel, aprikoskjerner	82,-
BAILEYS IRISH CREAM LIQUEUR Whiskey, fløte	82,-
FRANGELICO Hasselnøtt	63,-
GALLIANO Vanilje	63,-
KAHLUA Kaffe	63,-

Vermouth

COCCHI VERMOUTH	72,-
MARTINI ROSSO / BIANCO / EXTRA DRY	61,-
CAMPARI / APEROL	61,-

Amari

AMARA Blodappelsinlikør	96,-
AMERICO 1934 FERNET	99,-
AMARO SICILIANO AVERNA	82,-
BRANCAMENTA	82,-
FERNET BRANCA	82,-
CYNAR - MED ARTISJOKK	82,-

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 (wheat, barley)	98,-
FROGNER IPA 7% 0,33 (barley)	123,-
AASS FATØL 0,4 (barley)	88,-
NASTRO AZZURRO 0,33 GLUTEN FREE	94,-
NASTRO AZZURRO 0,33 (barley)	96,-
AMA BIONDA ARTIGIANALE 0,35 (wheat)	123,-
ALKOHOLFRI ØL 0% (barley, non-acoHol)	56,-

Minerali

PUREZZA SPARKELING WATER GLASS / FLASKE	43,- / 66,-
FENTIMANS GINGER BEER (non-acoHol)	49,-
CHINOTTO CLASSIC ITALIAN BITTER SWEET SODA	45,-
CEDRATA SWEET ITALIAN LEMON SODA	45,-
COCA COLA, ZERO, FANTA, SPRITE 0,4 dispenserbrus	45,-

Succo di frutta

EPLEMOST FROM EPLEBLOMSTEN	44,-
FERSKPRESSET APPELSINJUICE	44,-

Caffé

ESPRESSO	26,- / 31,-
MACCHIATO melk	28,- / 33,-
AMERICANO	29,- / 34,-
CORTADO melk	33,- / 38,-
CAPPUCCINO melk	37,- / 42,-
CAFFÈ LATTE melk	39,- / 44,-
CIOBAR, KREMET SJOKOLADE melk	44,-
CORRETTO - KUN FOR VOKSNE melk	65,-
BABYCCINO - KUN FOR BARN melk	23,-
ISESPRESSO / ISCAFFELATTE	52,-

Tékanne

SORT	47,-
GRØNN	47,-



Aperitivi

Vini da dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Aperitivi

CAMPARI SODA 57,-

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

AMERICANO 105,-

Campari & Martini Rosso & soda

BELLINI, ROSSINI, MIMOSA 98,-

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice
Prosecco with peach, strawberry puree or orange juice

NEGRONI 128,-

Gin, Martini Rosso & 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

AMARA SPRITZ 118,-

Amara, Prosecco & appelsinzest /
Amara, Prosecco & orange zest

SAMBUCA SPRITZ 118,-

Sambuca, Gin, Prosecco & stjerneanis /
Sambuca, Gin, prosecco & star anise

CAMPARI & TONIC 113,-

Campari, Tonic & lime

Aperetivi senza alcool

CRODINO 47,-

Aperetivi per bambini

SMURF / PUFFO 53,-

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

VILLA PARADISO 53,-

Hemmelig overraskelse – for barn /
Secret surprise – for children

RØDHETTE / CAPPUCETTO ROSSO 53,-

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

PIPPI LANGSTRØMPE / PIPPI CALZELUNGHE 53,-

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

Stuzzichini

HUSETS FOCACCIA MED AIOLI ELLER OLIVENOLJE 69,-

The house focaccia with extra virgin oil (hvetegluten, soya, egg, sennep / wheat gluten, soya, egg, mustard)

BLANDET ITALIENSKE OLIVEN 69,-

Mixed Italian olives

SALTE RISTEDE MANDLER 69,-

Salty roasted almonds (nøtter / nuts)