



Vini da dessert, Spumanti & Rosato

Vini da dessert,
Spumanti & Rosato

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 - 5 CL GLASS 104,-
Arneis. Piemonte**

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

**VIN SANTO OCHIO DI PERNICE DOC,
PIANDACCOLI - 5 CL GLASS 104,-
Sangiovese. Toscana**

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

**BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA,
DONNAFUGATA - GLASS 104,-
Zibibbo. Sicilia**

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

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
DOCG, IL ROVERONE AZIENDA AGRICOLA
MONTE FAUSTINO DI FORNASER PAOLO
- 5 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 & woody tones

Spumanti

**PICCO DEL'ANGELO, SAN SALVATORE 1988 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

Vino Rosato

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

**VETERE PAESTUM ROSATO IGP,
AZIENDA SAN SALVATORE 123,- / 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



Vini Bianchi

Vini da dessert,
Spumanti & Rosato

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Bianchi

VILLA PARADISO BIANCO 1/2 GL. 43,- /
1 GL. 85,- / 1/2 KARAFFEL 277,- / 1 KARAFFEL 498,-
Husets hvite, spør servitøren /
House white. Ask your waiter

**PALINURO PAESTUM BIANCO,
SAN SALVATORE 503,-**

Falanghina, Greco, Fiano. Campania
Fersken, tropisk frukt, sitrus & mineraler.
Fra bøffelland, et stenkast fra den napoletanske
pizzaens vugge / Peach, tropical fruits, citrus &
minerals. From bufalo land, a stone's throw from
the original pizza Napoletana

CALPAZIO IGT, SAN SALVATORE 145,- / 651,-
Greco. Campania

Sitruspreget, floral, lett anispreget & mineralsk.
Lime, epler & gule plommer. Økologisk /
Citrus, floral, hints of anis & minerals.
Lime, apples and yellow plums. Ecological

GRILLO DOC, NICOSIA FONDO FILARA 449,-
Grillo. Sicilia

Økologisk dyrket. Aroma av sitrus & krydderurter.
Frisk, mineralsk & saltaktig. Flott til sjømat &
salater, grønnsaker & ost / Citrus & herbal notes.
Nice acidity & mineral finish. Fish, greens & cheeses

VULKA DOC ETNA BIANCO, NICOSIA 471,-
Carricante, Cataratto. Sicilia

Økologisk dyrket. Vegansk. Frisk & mineralsk, intens
& ren. Pære & urter / Fresh, mineral, intense, clean.
Pear & herbs. Vegan.

**MOFETE BIANCO DOC,
PALMENTO COSTANZO 136,- / 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

LANGHE CHARDONNAY, BRANGERO 577,-
Chardonnay. Piemonte

Aroma av aprikos, fersken & eple, toner av
kamille & lett krydder. Velbalansert & fruktig /
Aromas of apricot, peach & apple. Tones of
camille & herbs. Well balanced & fruity

PINOT GRIGIO SÜDTIROL DOC GIRLAN 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
seafood, salads or on its own

RIESLING SÜDTIROL, H. LUN 129,- / 517,-
Riesling. Alto Adige

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

I FERETTI DESIDERIUM IGT, TENUTA LUISA 683,-
Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc. Friuli

Velbalansert hvitvin fra familiebedriften Tenuta
Luisa. Moden, gul frukt, sitrus, vanilje & mineraler.
Chardonnayen modnes på eik 8 mnd før blanding /
Yellow fruits, citrus, minerals & vanilla. Chardonnay
matured 8 months on oak before blending

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUP DOC 'CAMPO DELLE OCHE',
FATTORIA SAN LORENZO 693,-**

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



Vini Rossi

Vini da dessert,
Spumanti & Rosato

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Rossi

VILLA PARADISO ROSSO 1/2 GL. 43,- / 1 GL. 85,- / 1/2 KARAFFEL 277,- / 1 KARAFFEL 498,-
Husets røde, spør servitøren / House red, ask your waiter

**PORCONERO ROSSO AGLIANICO IGP
SAN SALVATORE 111,- / 445,-**

Agliano. 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 PAESTUM IGP,
SAN SALVATORE 147,- / 665,-**

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

**VULKA ETNA ROSSO DOC,
NICOSIA FONDO FILARA 117,- / 469,-**
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Sicilia
Vegansk. Rubinrød. Frisk aroma av rød frukt, bringebær & blåbær. Behagelig & fruktig / Vegan. Ruby red. Fresh aromas of red fruits, raspberries & blueberries.

**CASTAGNINO SYRAH CORTONA DOC,
FABRIZIO DIONISIO 131,- / 557,-**

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

**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. Good structure & tannins. Hints of red berries, in combination with leather, black pepper, nutmeg & vanilla. Dry, yet harmonious

**PIGRECO IGT,
ROBERTO CIPRESSO 134,- / 555,-**

Sangiovese. Toscana
Rubinrød supertoscaner. Modne, røde bær, krydderurter & vanilje. Velbalanserte tanniner / Ruby red. Supertuscan. Mature, red berries, herbs & vanilla. 12 months in oak

**CASTAGNINO SYRAH CORTONA DOC,
FABRIZIO DIONISIO 560,-**

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

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, MÀTÈ 999,-
Sangiovese. Toscana**

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

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO
DOC, IL ROVERONE AZIENDA AGRICOLA MONTE
FAUSTINO DI FORNASER PAOLO 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

**SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO DOC,
PETRUSSA 751,-**

Schioppettino. Friuli
Lett, rubinrød farge. Kompleks, velbalansert aroma. Rød frukt & bjørnebær, urter, pepper. Elegant / Light, ruby red color. Complex, well balanced aroma. Red fruits & dark berries, herbs & pepper. Elegant

**DOLCETTO DI DIANO DOCG, BRANGERO 479,-
Dolcetto. Piemonte**

Mørk & fruktig. Aroma av kirsebær & skogsbær / Dark & fruity. Aromas of cherries & forest berries

**BARBERA D'ALBA, MONTI 845,-
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

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

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

**BARBARESCO RABAJA DOCG,
CASTELLO DI VERDUNO 1090,-**

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

*Har du ønsket om annen vin på glass? Spør oss gjerne.
Vi har også et bredt utvalg viner i Bar Bellini!*



Dopo Cena

Vini da dessert,
Spumanti & Rosato

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Brandy

DESTILLATO DI VINO LEGNO, CAPOVILLA	150,-
DESTILLATO DI ALBICOCCHIE, 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

LIQUORI ALLA GRAPPA Miele, arance, mirtillo	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 CAMPARI / APEROL	61,-

Amari

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

Spiriti

HAVANA GLUB 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 FLASKE	66,-
GINGER BEER (non-acohol)	49,-
COCA COLA, 0,33 FLASKE	46,-
CHINOTTO Bittersøt leskedrikk / Bitter sweet soda	45,-
CEDRATA Søt sitronbrus / Sweet lemon soda	45,-
ARANCIATA Appelsinbrus / Orange soda	45,-
GAZZOSA Sitronbrus / Lemon soda	45,-
BELLINI Ferskendrikk / Peach drink (non-alcohol)	53,-
COCA COLA ZERO Dispenserbrus / Dispenser soda	45,-

Succo di frutta

EPLEMOST FROM EPLEBLOMSTEN Apple juice	45,-
FERSKPRESSET APPELSINJUICE Orange juice	44,-
LATTE MENTA (milk)	24,-
YOGA JUICE	46,-

Caffè

ESPRESSO	26,- / 31,-
MACCHIATO (milk)	28,- / 33,-
AMERICANO	29,- / 34,-
CORTADO (milk)	33,- / 38,-
CAPPUCCINO (milk)	37,- / 42,-
CAFFÈ LATTE (milk)	39,- / 44,-
CIOBAR Nydelig kremet sjokolade / Cocoa (milk)	44,-
CORRETTO Kun for voksne / Adults only	65,-
BABYCCINO Kun for barn / Children only (milk)	23,-

Tékanne

SORT / GRØNN / SITRUS Black / Green / Citrus	47,-
--	------



Aperitivi

Vini da dessert,
Spumanti & Rosato

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, strawberry puree or orange juice

NEGRONI 128,-

Gin, Martini Rosso & Campari

SPRITZ 118,-

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

LIMONCELLO SPRITZ 125,-

Limoncello, Prosecco, Settlers & mynte /
Limoncello, Prosecco, Settlers & mint

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 OLIVENOLJE 51,-

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

HUSETS FOCACCIA & AIOLI 51,-

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

HUSETS FOCACCIA & TRØFFELAIOLI 51,-

The house focaccia & truffle aioli (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)

PARMESANCHIPS 45,-

(melk, egg)