



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 - GLASS 106,-**

Arneis. Piemonte

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

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

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

**VIN SANTO OCHIO DI PERNICE DOCG,
PIANDACCOLI - GLASS 106,-**

Sangiovese. Toscana

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

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

**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

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

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

Vino Rosato

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

**VETERE PAESTUM ROSATO IGP,
AZIENDA SAN SALVATORE 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

*Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om /
All our wines contain sulfite unless otherwise stated*



Vini Bianchi

Vini da dessert,
Spumanti & Rosato

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Bianchi

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

GRILLO DOC, NICOSIA FONDO FILARA 449,-
Grillo. Sicilia
Økologisk dyrket. Aroma av sitrus & krydderurter.
Frisk, mineralsk & saltaktig. Flott til sjømat & salater,
grønnsaker & ost / Fresh, citrus & herbal notes.
Nice acidity & mineral finish. Fish, greens & cheeses

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
seafood, salads or on its own

FALANGHINA IGP,
SAN SALVATORE 127,- / 537,-
Falanghina. Campania
Fruktig hvitvin. Sitrus, grønne epler & mineraler /
Fruity, yet elegant. Citrus, green apples & minerals

VULKA ETNA BIANCO DOC, NICOSIA 548,-
Carricante, Cataratto. Sicilia
Økologisk dyrket. Vegansk. Frisk & mineralsk, intens
& ren. Pære & urter / Fresh, mineral, intense, clean.
Pear & herbs. Vegan.

FRIULANO DOC, TENUTA LUISA 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

CALPAZIO IGT, SAN SALVATORE 662,-
Greco. Campania
Sitruspreget, floral, anispreget & mineralsk på duft.
Frisk. Smak av fersken, lime, epler & gule plommer.
Avslutter med en typeriktig fasthet. Økologisk /
Fresh. Peach, lime, apples, plums, anis & minerals

RIESLING DOC, H. LUN 148,- / 669,-
Riesling. Alto Adige
Elegant, tørr. Hvite blomster, tropisk frukt & honning.
Sitrus & mineraler / Elegant, dry, tropical fruits &
honey

L'AURA LANGHE DOC, PAOLO MONTI 673,-
70% Chardonnay. 30% Riesling. Piemonte
Gul farge. Rik aroma av aprikos, hvit & gul frukt, samt
floraletoner. Har også hint av typiske Rieslingaromaer
som mineraler & urter. Fyldig & fruktig i smaken /
Rich aromas of apricot, white & yellow fruits.
Hints of minerals & oak

I 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

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO
SUP DOC 'CAMPO DELLE OCHE' 740,-
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

PIAN DI STIO IGP,
AZIENDA SAN SALVATORE 858,-
Fiano. Campania
Økologisk hvitvin. Honning, sitrus, hvit frukt, melon,
mineraler / Ecological white wine. Honey, citrus,
white fruits, melon & minerals

*Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om /
All our wines contain sulfite unless otherwise stated*



Vini da dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Vini Rossi

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

VULKA ETNA ROSSO DOC,
NICOSIA 112,- / 469,-
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 548,-
Sangiovese, Merlot, Cannaiolo. Toscana
En smaksrik, områdetypisk 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

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

PINOT NERO DOC, PATRICIA,
GIRLAN 138,- / 585,-
Pinot Nero. Alto Adige
Lys, rubinrød. Fruktig aroma av markjordbær,
blåbær & bringebær. Myke tanninger & god struktur /
Light, ruby red. Fruity aromas of wild strawberries,
blueberries & raspberries. Soft tannins & well-structured

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 143,- / 610,-
Barbera. Piemonte
Moderne & kompleks med velintegreerte 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

JUNGANO IGP, SAN SALVATORE 147,- / 665,-
Aglianico. Campania
Økologisk dyrket i nasjonalparken Cilento. Kraftig & kompakt.
Røde bær, kaffe, skogbunn & lær / Ecological, from the
national park Cilento. Powerful & compact. Red berries,
coffee, forest & leather

IMPRIMIS IGT, PIANDACCOLI 689,-
Sangiovese, Pignitello, Foglia Tonda. Toscana
Rubinrød supertoscaner. Kirsebær, plommer, røde bær,
krydderurter & vanilje. Velbalanserte tanniner /
Ruby red. Cherries, plums, herbs & vanilla. 12 months in oak

NEBBIOLO D'ALBA DOC, PAOLO MONTI 789,-
Nebbiolo. Piemonte
Lys, rubinrød farge. Rik aroma av fioler, bringebær &
bjørnebær med elegante kryddertoner. Fylldig & strukturert.
Modne bær, med innslag av kakao & solide tanniner /
Light ruby red. Rich aromas of violets, raspberries &
blackberries. Elegant, dried herbs, cocoa & tannins

NERO DI SEI DOC ETNA ROSSO,
PALMENTO COSTANZO 828,-
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. Fylldig & intens /
A traditional Brunello. Deep red colour. Aromas of red
berries, porcini, forest & spices. 30 months in oak

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 1142,-
Nebbiolo. Piemonte
Velbalansert & strukturert. Rips, roser, fioler, lær & krydder.
20 mnd på eik / Raspberries, roses, violets, leather & spices.
20 months in oak

*Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om /
All our wines contain sulfite unless otherwise stated*



Dopo Cena

Vini da dessert,
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

Brandy

DESTILLATO DI VINO LEGNO, CAPOVILLA	150,-
DESTILLATO DI ALBICOCOCHE, CAPOVILLA	150,-
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	82,-
Destilleria Bocchino	

Liquori

LIQUORI AMARA Blodappelsinlikør	96,-
SAMBUCA Anis, hyllebær, lakris	78,-
LIMONCINO DEL PARADISO Sitronlikør	75,-
AMARETTO Mandel, aprikoskjerner	75,-
BAILEYS IRISH CREAM LIQUEUR Whiskey, fløte (milk)	75,-
FRANGELICO Hasselnøtt	63,-
GALLIANO Vanilje	63,-
KAHLUA Kaffe (milk)	63,-

Vermouth

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

Amari

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

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

Minerali

PUREZZA SPARKELING WATER GLASS / FLASKE	43,- / 66,-
GINGER BEER (non-acoHol)	49,-
CHINOTTO CLASSIC ITALIAN BITTER SWEET SODA	46,-
CEDRATA SWEET ITALIAN LEMON SODA	46,-
COCA COLA, ZERO, FANTA, SPRITE 0,4 Dispenserbrus	44,-
FIOR DI SAMBUCO Hyllebærbrus	46,-

Succo di frutta

EPLEMOST FROM EPLEBLOMSTEN	44,-
FERSKPRESSET APPELSINJUICE	44,-
YOGA - et utvalg italienske juicer	45,-

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,-
CAFFÈ FREDDO melk (hvis melk)	39,- / 52,-

Tékanne

SORT	47,-
GRØNN	47,-
SITRUS	47,-



Aperitivi

Vini da 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, strawberry puree or orange juice

NEGRONI 128,-

Gin, Martini Rosso & Campari

SPRITZ 118,-

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

VILLA SPRITZ 118,-

Aperol, Cedrata & lime

DRY MARTINI 125,-

Gin, Martini extra dry, sitronzest & oliven /
Gin, Martini extra dry, lemon zest & olive

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 OLIVENOLJE 69,-

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

HUSETS FOCACCIA & AIOLI 69,-

The house focaccia & 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)