



# 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 TARDIVA CASCINA CHICCO GLASS 110,-

#### Arneis. Piemonte

Tørket fiken, dadler, honning & sitrus /  
Dried dates, figs, honey & citrus

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

#### Sangiovese. Toscana

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

### 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 and woody notes

## 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 143,- / 645,-

#### Chardonnay, Pinot Noir. Lombardia

Laget på Méthode Champenoise. Behagelige, fine bobler med 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 IPG,

#### AZIENDA SAN SALVATORE 1988 121,- / 545,-

#### Aglianico. Campania

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

### CASTEL DEL MONTE DOC, RIVERA 445,-

#### Bombino Nero. Puglia

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



# Vini Bianchi

Vini dessert,  
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

---

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

## Vini Bianchi

### VILLA PARADISO BIANCO

1 GL. 85,- / 1/2 KARAFFEL 277,- / 1 KARAFFEL 498,-

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

### ROERO ARNEIS DOCG

CASCINA CHICCO 475,-

**Arneis. Piemonte**

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

### PINOT GRIGIO DOC

CANTINE GIRLAN 116,- / 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

### MOFETE ETNA DOC BIANCO,

PALMENTO COSTANZO 545,-

**Carricante, Catarratto. Sicilia**

Aroma av sitrus & mineraler. Frisk, tørr & strukturert.  
Fylldig & fruktig. God til forretter & pasta / Aromas of  
citrus & mineral notes. Nice acidity, dry & structured.  
Full-bodied & fruity. Goes well with starters & pasta

### FALANGHINA IGP

SAN SALVATORE 1988 122,- / 552,-

**Falanghina. Campania**

Fruktig hvitvin. Dufter av sitrus, grønne epler,  
stikkelsbær & mineraler. Håndplukkede druer /  
Fruity, yet elegant. Citrus, green apples,  
gooseberry & minerals. Handpicked grapes

RIESLING DOC, H. LUN 139,- / 669,-

**Riesling. Alto Adige**

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

CHARDONNAY "MADONNA" IGT,

FEUDI SPADA 752,-

**Chardonnay. Umbria**

Gul farge. Rik aroma av aprikos, hvit & gul frukt.  
Toner av vanilje & smør. Fylldig & fruktig i smaken /  
Rich aromas of apricot, white & yellow fruits.  
Notes of vanilla & butter. Full-bodied & rich

FERETTI DESIDERIUM IGT, TENTA LUISA 738,-

**Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc. Friuli**

Velbalansert hvitvin fra familiebedriften Tenuta Luisa.

Moden, gul frukt, sitrus, vanilje & mineraler.

Chardonnayen modnes på eik 8 mnd før blending /

Mature yellow fruits, citrus, vanilla & minerals.

Chardonnay matured 8 months on oak before blending

PIAN DI STIO IGP,

AZIENDA SAN SALVATORE 878,-

**Fiano. Campania**

Økologisk. Honning, sitrus, hvit frukt, melon & mineraler /  
Ecological. Honey, citrus, white fruits, melon & minerals



# Vini Rossi

Vini dessert,  
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

## Vini Rossi

### VILLA PARADISO ROSSO

1 GL. 85,- / 1/2 KARAFFEL 277,- / 1 KARAFFEL 498,-

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

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, COSMUS, PIANDACCOLI 119,- / 550,-

**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, porcini & vanilla. Goes well with grilled meat & pizza

### PINOT NERO DOC, PATRICIA CANTINE GIRLAN 132,- / 585,-

**Pinot Nero. Alto Adige**

Lys rubinrød, fruktig aroma av markjordbær, blåbær & bringebær. Myk, med god struktur. 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 spices, vanilla, liquorice & mature, dark berries. 15 months on oak

### BARBERA D'ALBA DOC, 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 french oak. Aromas of dark berries, cherries & plums

### VALMAGGIORE ROERO NEBBIOLO DOCG, CASCINA CHICCO 689,-

**Nebbiolo. Piemonte**

Lys rubinrød farge. Fyldig & strukturert, rik aroma av fioler, bringebær & bjørnebær med elegante kryddertoner. Modne bær, kakao & solide tanniner / Light ruby red. Full-bodied & structured. Rich aromas of violets, raspberries & blackberries with elegant dried herbs. Mature berries, cocoa & solid tannins

### INPRIMIS IGT, PIANDACCOLI 152,- / 699,-

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

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

### RUIT HORA, BOLGHERI DOC, CACCIA AL PIANO 720,-

**Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Toscana**

Intens rubinrød, Mørk frukt, floral, kryddertoner. Kompleks med myke velbalanserte tanniner. 14 mnd på eikefat / Intense ruby red. Dark fruit, floreal, spicy notes. Complex with well-balanced in tannins. 14 months in oak

### IL CASTAGNO SYRAH DOC, FABRIZIO DIONISIO 848,-

**Syrah. Toscana**

Moden, elegant & kompleks. Velbalansert toscaner / Mature, elegant & complex. Well-balanced Tuscan

### NERO DI SEI DOC, ETNA ROSSO PALMENTO COSTANZO 868,-

**Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Sicilia**

Rubinrød farge. Røde bær & krydder. Hint av vulkansk aske. Elegant & kompleks. Intens & tøff vin / Ruby red. Red berries & spices. Hint of volcanic ashes. Elegant & complex, An intense & tough Sicilian wine

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, MÀTÉ 999,-

**Sangiovese. Toscana**

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

### BAROLO MONVIGLIERO DOCG, BRANGERO 1070,-

**Nebbiolo. Piemonte**

Moderne Barolo. Kraftig aromaer av bær & skog. Fruktig med tøffe tanniner / Modern Barolo. Full-bodied with dark berries & earthy aromas. Fruity with robust tannins

### BAROLO "BRICCO SAN PIETRO" DOCG, PAOLO MONTI 1090,-

**Nebbiolo. Piemonte**

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



# Dopo Cena

Vini dessert,  
Spumanti & Rosati

Vini Bianchi

Vini Rossi

Dopo Cena

Aperitivi

## Brandy

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

## Grappe

CANTINA PRIVATA RISERVA, 12 ÅR BARRIQUE 67,- / 131,-  
Destilleria Bocchino  
NEBBIOLO DELLE LANGHE, 2 ÅR BARRIQUE 56,- / 112,-  
Cantina Privata, Destilleria Bocchino  
MOSCATO D'ASTI, 2 ÅR BARRIQUE 49,- / 98,-  
Cantina Privata, Destilleria Bocchino  
GRAPPA TRADIZIONALE, 6 MND TANK 42,- / 84,-  
Destilleria Bocchino  
GRAPPA SIGILLO NERO, 12 MND BOTTE 41,- / 82,-  
Destilleria Bocchino

## Liquori

SAMBUCA Anis, hyllebær, lakris 82,-  
LIMONCINO DEL PARADISO Sitronlikør / Lemon liqueur 82,-  
AMARETTO Mandel, aprikoskjerner / Almond, apricots 82,-  
BAILEYS IRISH CREAM LIQUEUR Whiskey, cream (milk) 82,-  
FRANGELICO Hasselnøtt / Hazelnut 63,-  
GALLIANO Vanilje / Vanilla 63,-  
KAHLUA Kaffe / Coffee 63,-

## Vermouth

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

## Amari

AMARA Bloappelsinlikør / Blood orange liqueur 96,-  
AMERIGO 1934 FERNET 99,-  
AMARA SICILIANO ACERNA 82,-  
BRANCAMENTA 82,-  
FERNET BRANCA 82,-  
CYNAR - MED ARTISJOKK 82,-

## Spiriti

HAVANA CLUB RUM ANEJO BLANCO 87,-  
POWERS GOLD LABEL IRISH WHISKE 86,-  
TANQUERAY GIN 88,-  
HENDRICK'S GIN 104,-  
WYBOROWA VODKA 88,-  
FLASKE TONIC 25,-

## Birre

BIRRA PARADISO 0,33 (hvete, bygg / wheat, barley) 98,-  
FROGNER IPA 7% 0,33 (bygg / barley) 123,-  
AASS FATØL 0,5 (bygg / barley) 92,-  
AASS FATØL SNITT 0,25 (bygg / barley) 46,-  
NASTRO AZZURRO 0,33 GLUTEN FREE 96,-  
NASTRO AZZURRO 0,33 (bygg / barley) 94,-  
AMA BIONDA ARTIGIANALE 0,35 (bygg, barley) 123,-  
ALKOHOLFRI ØL 0% Non-alcohol (bygg / barley) 48,-

## Minerali

PUREZZA SPARKELING WATER GLASS / FLASKE 33,- / 66,-  
GINGER BEER, ALKOHOLFRI Non-alcohol 49,-  
CHINOTTO Italiensk bittersøt brus / Italian bitter sweet soda 45,-  
CEDRATA Søt italiensk sitronbrus / Sweet Italian lemon soda 44,-  
COCA COLA, FLASKE 0,33 46,-  
COCA COLA, ZERO, FANTA, SPRITE 0,4\* 44,-  
\* Dispenserbrus / Dispenser soda  
ARANCIATA Appelsinbrus / Orange soda 45,-  
GAZZOSA Sitroninbrus / Lemon soda 45,-

## Succo di frutta

EPELMOST FROM EPELBLOMSTEN 44,-  
FERSKPRESSET APPELSINJUICE Orange juice 44,-  
YOGA JUICE 46,-

## Caffé

ESPRESSO 26,- / 31,-  
MACCHIATO (melk / milk) 28,- / 33,-  
AMERICANO 29,- / 34,-  
CORTADO (melk, milk) 33,- / 38,-  
CAPPUCCINO (melk, milk) 37,- / 42,-  
CAFFÈ LATTE (melk, milk) 39,- / 44,-  
CIOBAR, Kremet sjokolade (melk) / Cocoa (milk) 44,-  
CORRETTO Kun for voksne (melk) / Only for adults (milk) 65,-  
BABYCCINO Kun for barn (melk) / Only for children (milk) 23,-  
ISESPRESSO / ISCAFFÈLATTE (melk / milk) 52,-

## Tékanne

SORT / GRØNN Black / Green 47,-



# Aperitivi

Vini 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

### GARIBALDI 88,-

Campari & appelsinjuice /  
Campari & orange juice

### 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 sitron /  
Limoncello, Prosecco & a slice of lemon

### DRY MARTINI 128,-

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

### CAMPARI & TONIC 113,-

Campari, Tonic & lime

## Aperetivi senza alcool

### BELLINI SENZA ALCOOL 53,-

CRODINO 47,-

## 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

## Stuzzichini

### HUSETS FOCACCIA & AIOLI 51,-

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

### BLANDET ITALIENSKE OLIVEN 51,-

Mixed Italian olives

### SALTE RISTEDE MANDLER 51,-

Salty toasted almonds (nøtter / nuts)