

Har du matallergi eller intoleranse, henvend deg til en av oss for å tilpasse menyen. Alt vi lager kan inneholde spor av nøtter. Alle pizzaene kan lages glutenfrie. Vårt glutenfrie mel inneholder ikke hvetestivelse, men lupinprotein. Innholdet av allergener er opplyst om under hver rett. Og en ting til - all oliven kan inneholde minst rester av sten.

## Aperitivi

**Campari soda 47,-**

En liten flaske med campari og soda

**Garibaldi 78,-**

Campari og appelsinjuice

**Aperol Negroni 113,-**

Gin, Martini Rosso og Aperol

**Bellini, Rossini, Mimosa 98,-**

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice

**Negroni 125,-**

Gin, Cocchi Storico og Campari

**Spritz 113,-**

Aperol, prosecco, selters og en skive appelsin

**Limoncello Spritz 125,-**

Limoncello, prosecco, selters og mynte

## 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

**Villa Paradiso 54,-**

Hemmelig overraskelse – for barn

**Rødhetta/Cappuccetto Rosso 54,-**

Rød cocktail med kullsyre - for barn

**Pippi Langstrømpe/Pippi Calzelunghe 54,-**

Cocktail uten kullsyre – for barn

**Frost / Gelo 54,-**

Hvit surprise med kullsyre – for barn

## Stuzzichini

**Husets focaccia med en ekstra jomfruelig olje (hvetegluten) 51,-**

**Husets focaccia og aioli (hvetegluten, soya, egg, sennep) 51,-**

**Husets focaccia og trøffelaioli (hvetegluten, soya, egg, sennep) 51,-**

**Blandet italienske oliven 69,-**

**Salte ristede mandler 59,-(nøtter)**

**Parmesan-chips 45,- (melk, egg)**

# Antipizze

## Forrett/ Hovedrett

### **Granchio e Agretti 125,-**

Snøkrabbe, munkeskjegg, marinert bøffelmozzarella and pangratto  
Spider crab, monks beard, marinated buffalo mozzarella and pangratto (hvetegluten, melk)

### **Verdure mediterraneo 125,-**

Ristet middelhavsgrønnsaker med bøffelmozzarella, artisjokk- krem og røkte mandler  
Toasted mediterranean vegetables, buffalo mozzarella, cream of artichoke and smoked almonds  
(melk, egg, hasselnøtter)

### **Zuppa di pasta e fagiolini 128,-**

Suppe med cannellini-bønner, hvitløk, pasta, parmesan og ekstra jomfruolje  
Soup with cannellini beans, garlic, pasta, parmesan and extra virgin oil (melk, selleri, egg)

### **Agnolotti 131,- / 224,-**

Hjemmelagde pastaputer fylt med spinat og sauericotta. Stor posjon serveres med salat  
Homemade pasta, stuffed with spinach and sheep`s ricotta. Big portion is served with salad  
(hvetegluten, egg, melk, sulfitt)

### **Insalata d'anatra 129,- / 229,-**

Salat med andebryst, røkt sideflesk, syltet kumquat, fennikel, granateple og pistasjnøtter. Stor porsjon serveres med husets focaccia / Salad with duck breast with smoked pork belly, pickled kumquat, fennel, pomegranate, and pistachio. Big portion is served with home made focaccia (sulfitt, sennep, pistasjnøtter)

### **Insalata di Mina Caprino 129,- / 225,-**

Sesongsalat med beter, valnøtter og geitost / Seasonal salad with walnuts and goat cheese (sulfitt, melk, valnøtter)

### **Affettati 129,- / 225,-**

Italiensk spekemat. Stor porsjon serveres med focaccia / Italian cold cuts. Large portion served with focaccia (hvetegluten i focaccia)

### **Solo formaggi 107,- / 201,-**

Italienske oster. Stor porsjon serveres med focaccia / Italian cheeses. Large portion served with focaccia (hvetegluten i focaccia, melk, egg)

### **Tagliere misto 129,- / 225,-**

Italienske oster og spekemat. Stor porsjon serveres med focaccia/ Italian cheeses and cold cuts. Large portion served with focaccia (hvetegluten i focaccia, melk)

### **Costata di manzo 125,- / 239,-**

Skiver av entrecote med spinat, cannellini-bønner og hvitløk. Stor porsjon serveres med knuste rosmarin poteter med ekstra jomfruolje / Slices of ribeye with spinach, cannellini beans and garlic. Big portion is served with crushed potatoes, rosemary and extra olive oil (hvetegluten i focaccia, melk, egg, sulfitt, selleri)

### **Cacciucco 219,-**

Fisk- og skalldyrgrøte med middelhavsgrønnsaker. Serveres med focaccia / Fish and shellfish stew with mediterranean vegetables. Served with focaccia (selleri, sulfitt, skalldyr, fisk, hvetegluten i focaccia)

# Villa Paradiso Pizze

## **Marinara 97,-**

Tomat, hvitløk og oregano / Tomato, garlic and oregano (hvetegluten)

## **Margherita 129,-**

Tomat, fersk mozzarella og basilikum / Tomato, fresh mozzarella and basil (hvetegluten, melk)

## **Primavera 192,-**

Fersk mozzarella, bakte tomater, squash, aubergine, oliven, pecorino (fåreost) og pesto  
Fresh mozzarella, baked tomato, zucchini, eggplant, olives, pecorino (sheep's milk cheese) and pesto  
(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

## **Capricciosa 194,-**

Tomat, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artiskokk og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, ham, mushrooms, artichoke and oregano (hvetegluten, melk, soya)

## **Ai Formaggi 185,-**

Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (fåreost) og fiken  
Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (sheep's milk cheese) and figs (hvetegluten, melk, egg)

## **Salsiccia e spinaci 188,-**

Fersk mozzarella, salsiccia, spinat, pecorino (fåreost), chili og hvitløk / Fresh mozzarella, salsiccia, spinach,  
pecorino (sheep's cheese), chili and garlic (hvetegluten, sulfitt, melk)

## **Parma 198,-**

Tomat, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, rucola og parmaskinke  
Tomato, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham (hvetegluten, melk, pinjekjerner, egg)

## **Burrata 198,-**

Fersk mozzarella, cherry tomater, burrata (fersk kremet variant av mozzarella), basilikum, ansjos og ekstra  
jomfruolje / Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy fresh variety of mozzarella), basil, anchovies  
and extra virgin oil (hvetegluten, melk, fisk)

## **Maremonti 189,-**

Tomat, fersk mozzarella, store villreker, salame calabrese, pecorino (fåreost) og chili / Tomato, mozzarella, big  
wild shrimps, salame calabrese, pecorino and chili (hvetegluten, skaldyr, melk)

## **Luca e patate 188,-**

Fersk mozzarella, potet, rosmarin, salsiccia og sopp / Fresh mozzarella, potato, rosmarin, salsiccia and  
mushrooms (hvetegluten, melk)

## **Indiavolata 198,-**

Tomat, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino (fåreost) og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino (sheep's cheese) and oregano  
(hvetegluten, melk)

*Notabene: all oliven kan inneholde sten!*

## **Guancia 188,-**

Fersk mozzarella, guanciale, fennikel, pecorino (fåreost), chili og persille / Fresh mozzarella, guanciale, fennel,  
pecorino (sheep's cheese), chili and parsley (hvetegluten, sulfitt, melk)

## **Parmigiana 179,-**

Tomat, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum / Tomato, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil (hvetegluten, melk, egg)

## **La Risacca 196,-**

Tomat, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner  
Tomato, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket and pine nuts (hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

## **Coppa di Parma 198,-**

Fersk mozzarella, Coppa – speket svinenakke av Parmasvin, artiskokkrem, sopp og ruccola  
Fresh mozzarella, Coppa (cured neck of pork from Parma), cream of artichoke, mushrooms and rocket (hvetegluten, melk, egg, sulfit)

## **Quattro stagioni 192,-**

Tomat, fersk mozzarella, skalldyr, artiskokk, sopp, salame calabrese, pecorino (fåreost) og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, shellfish, artichoke, mushrooms, salame calabrese, pecorino and oregano (hvetegluten, skalldyr, soya, melk)

## **Abbufata 198,-**

Fersk mozzarella, røkt shiitakesopp, italiensk spinat, fontina og parmesan  
Fresh mozzarella, smoked shiitake mushroom, fontina, italian spinach, fontina and parmesan (hvetegluten, melk, egg)

## **Napoletana 164,-**

Tomat, fersk mozzarella, oliven, marinert ansjos, kapers og oregano  
Tomato, fresh mozzarella, olives, marinated anchovies, capers and oregano (hvetegluten, melk, sulfit, fisk)

## **Crudo 198,-**

Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata (fersk kremet variant av mozzarella), parmaskinke, basilikum og ekstra jomfruolje / Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy fresh variety of mozzarella), parma ham, basil and extra virgin oil (hvetegluten, melk)

## **'Nduja 197,-**

Tomat, fersk mozzarella, 'nduja (sterk ferskpølse fra Calabria), sauericotta, italiensk spinat og hvitløk  
Tomato, fresh mozzarella, n'duja (hot fresh Calabrian sausage), sauericotta, italian spinach and garlic (hvetegluten, melk)

## **Panda WWF Vi gir 10,- per solgte pizza til wwf – sjekk [www.wwf.no](http://www.wwf.no) 193,-**

Fersk mozzarella, spinat, gorgonzola, sopp og pinjekjerner / Fresh mozzarella, spinach, gorgonzola, mushrooms and pinoli (hvetegluten, melk, pinjekjerner)

**Alle pizzaer kan bestilles i barnestørrelse - til barn**

**Vi lager glutenfri pizza. Den stekes på eget papir i pizzaovnen**

**Har du allergi eller intoleranse vi skal ta hensyn til? Gi beskjed til servitøren din**

**Spørsmål eller innspill om mat & drikke? Huk tak i en av oss, så svarer vi så godt vi kan**

**Vi lager gjerne takeaway - bestilling ved oppmøte**

# Dolci

## **Affogato 59,-**

En kule vaniljeis toppet med en shot espresso  
A scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso  
(melk, egg)

## **Fragola e limoncello 97,-**

En kule jordbærsorbet servert med iskald limoncello NB: 20-års aldersgrense  
A scoop of strawberry sorbet served with ice cold limoncello  
(sulfit)

## **Gelati al limone e miele 75,-**

Iskrem med sitron og honning / Ice cream with lemon and honey  
(egg, melk, pinjekjerner, pistasjnøtter, mandler)

## **Gelati e sorbetti 112,-**

Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis  
Strawberry sorbet, vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream  
(melk, egg)

## **Panna Cotta 101,-**

Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet  
Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet  
(melk, pistasjnøtter som kan sløyfes)

## **Tiramisú 117,-**

Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade  
Savoirdi with rum, espresso, mascarpone and chocolate  
(hvetegluten, egg, melk)

## **Nemesis di cioccolato 111,-**

Nemesis sjokoladekake med mascarponeis  
Nemesis chocolate cake with mascarpone ice cream  
(egg, melk, pistasjnøtter - men de kan sløyfes)

## **Biscotti e Vin Santo 157,-**

Nøttekjeks og dessertvin Vin Santo!  
Biscotti and dessert wine Vin Santo - the original!  
(hvetegluten, mandler, egg)

## **Pinneis 25,-**

Ice lollies (egg, melk)

# Villa Paradiso vini

## Vini da dessert

Disse vinene er tilpasset alle våre desserter og passer perfekt til ost / These wines are perfect for all our desserts and cheeses

**- Arcass Passito Vendemmia Tardiva 5 cl glass 104,-  
Cascina Chicco, Piemonte**

Arneis. Tørket fiken, dadler, honning og sitrus. Fyldig og rund, med fin syre.  
Tones of dried dates, figs, honey and citrus.

**- Vin Santo Ochio di Pernice DOC 5 cl glass 104,-  
Piandaccoli, Toscana**

Sangiovese. Kompleks og intens, konsentrert og lang. Honning, tørket kandisert frukt, nøtter.  
Complex, intense, concentrated, loong. Dried fruits and nuts, floral notes.

**- Ben Rye Passito di Pantelleria 5cl glass 104,-  
Donnafugata, Sicilia**

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

**- Recioto della Valpolicella Classico DCG, Il Roverone 5cl glass 104,-  
Azienda Agricola Monte Faustino di Fornaser Paolo, Veneto**

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina & Oseleta. Mørk og fruktig.  
En mektig rød dessertvin, med innslag av kirsebær, pepper og mye skog.  
Dark and fruity. A punchy red, notes of pepper, cherry and woody tones.

## Spumanti

Disse vinene passer til alle anledninger og er faktisk 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

**- Picco del'Angelo 445,-  
San Salvatore 1988, Campania**

Fiano, Falanghina. Friske, grønne epler og gul og hvit frukt. Lett, syrlig og tørr. Fra området rundt pizzaens fødested, Napoli!  
Fresh, green apples and yellow and white fruit. Light, nice acidity and pleasant dry finish.

**- Franciacorta '61 Brut DCG 645,- / 131,-  
Berlucchi, Lombardia**

Chardonnay, Pinot Nero. Laget på Méthode Champenoise. Behagelige, fine bobler med aroma av eple, pære og sitrus.  
Traditional Franciacorta. Tiny bubbles with aromas of apple, pear and citrus.

Alle våre viner inneholder sulfitt, og all øl inneholder hvetegluten - dersom ikke annet er opplyst om

## Vino Rosato

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

**- Vetere Paestum Rosato IGP 545,- / 123,-**

**Azienda San Salvatore, Campania**

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

## Vini bianchi

**- Villa Paradiso Bianco, 1 liter 498,- ½ liter 277,- gl 85,-**

Husets hvite, spør servitøren / House white. Ask your waiter

**- Palinuro Paestum Bianco 503,-**

**San Salvatore, Campania**

Falanghina, Greco, Fiano. Fersken, tropisk frukt, sitrus og mineraler. Fra bøffelland, et stenkast fra den napoletanske pizzaens vugge.

Peach, tropical fruits, citrus and minerals. From bufalo land, a stone's throw from the original pizza Napoletana.

**- Calpazio IGT 651,- / 145,-**

**San Salvatore, Campania**

Greco. Sitruspreget, floral, lett anispreget og mineralsk. Lime, epler og gule plommer. Økologisk.

Citrus, floral, hiiints of anis and minerals. Lime, apples and yellow plums.

**- Grillo DOC 449,-**

**Nicosia Fondo Filara, Sicilia**

Grillo. Økologisk dyrket. Aroma av sitrus & krydderurter. Frisk, mineralsk & saltaktig. Flott til sjømat og

salater, grønnsaker&ost / Citrus and herbal notes. Nice acidity and mineral finish. Fish, greens and cheeses.

**- Vulka Doc Etna Bianco 471,-**

**Nicosia, Sicilia**

Carricante og Catarratto. Økologisk dyrket. Vegansk. Frisk og mineralsk, intens og ren. Pære og urter. Fra Etna.

Vegan. Fresh, mineral, intense, clean. Pear and herbs. From Etna.



**- Mofete Bianco DOC 545,- / 136,-**

**Palmento Costanzo, Sicilia**

Carricante, Catarratto, Trebbiano og Minnella. Strågul. Salvie, sitrus, hvite blomster og mint. Elegant og mineralsk. Fra særdeles karrige strøk ved vulkanen Etna.

Elegant and dry. Fresh aromas of white flowers, sage and mint. Hints of citrus and minerals.

**- Langhe Chardonnay 577,-**

**Brangero, Piemonte**

Chardonnay. Aroma av aprikos, fersken og eple, toner av kamille og lett krydder. Velbalansert og fruktig.

Aromas of apricot, peach and apple. Tones of camille and herbs. Well balanced and fruity.

**- Pinot Grigio Südtirol DOC 490,-**

**Girland, Alto Adige**

Pinot Grigio. Hvit fersken og akasie. Bløt og frisk smak med toner av fersken og gul frukt. Sjømat, salat og aperitif / White peach and acacia, yellow fruit. Goes well with salads, green or on its own.

**- Riesling Südtirol 517,- / 129,-**

**H. Lun, Alto Adige**

Riesling. Elegant, tørr. Hvite blomster, tropisk frukt og honning. Sitrus og mineraler. / Elegant, dry, tropical fruits and honey.

**- I Feretti Desiderium IGT 683,-**

**Tenuta Luisa, Friuli**

Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc. Velbalansert hvitvin fra familiebedriften Tenuta Luisa. Moden, gul frukt, sitrus, vanilje og mineraler. Chardonnayen modnes på eik 8 mnd før blending.

Mature yellow fruits, citrus, minerals and vanilla. Chardonnay matured 8 months on oak before blending.

**- Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico Sup DOC 'Campo delle Oche' 693,-**

**Fattoria San Lorenzo, Marche**

Verdicchio. Fattoria San Lorenzo driver økologisk med utstrakt bruk av sementtanker og naturlig gjær ved fermentering. Kompleks og fyldig med frisk aroma av sitrus og nøtter.

Ecological producer with extensive use of cement tanks and natural yeast at fermentation. Complex and rich with fresh aroma of citrus and nuts.

*Grünerløkka Brygghus driver eget bryggeri.*

*Vi på Villa Paradiso har i samarbeid med bryggeren og utvalgte ganer*

*fått spesiallaget en blonde, som vi mener er riktig følge til pizza.*

*Det er et lettdrikkelig, overgjæret, alkoholsvakt, ufiltrert øl,*

*med slank kropp og lett bitter avslutning.*

*Navnet? Birra Paradiso, såklart.*

**@villa.paradiso #villaparadisogrünerløkka #visitløkka**

## Vini rossi

- **Villa Paradiso Rosso** 1 liter 498,- ½ liter 277,- gl 85,-

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

- **Porconero Rosso Aglianico IGP** 445,- / 111,-

**San Salvatore, Campania**

Aglianico. Økologisk dyrket i nasjonalparken Cilento. Røde bær, skogbunn & lær. Middels fylde.

Medium bodied. Red berries, forest and leather. Ecological production from the national park Cilento.

- **Jungano Paestum IGP** 665,- / 147,-

**San Salvatore, Campania**

Aglianico. Kraftig og butch, men velbalansert. Mørke bær, krydder, sjokolade, kaffe og tobakk.

Full bodied, butch yet balanced. Dark berries, spices, dark chocolate, coffee and tobacco.

- **Vulka Etna Rosso DOC** 469,- / 117,-

**Nicosia Fondo Filara, Sicilia**

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Vegansk Rubinrød. Frisk aroma av rød frukt, bringebær og blåbær. Behagelig og fruktig.

Ruby red. Vegan. Fresh aromas of red fruits, raspberries and blueberries.

- **Cosmus Chianti Riserva DOCG** 550,-

**Piandaccoli, Toscana**

Sangiovese. En smaksrik, områdetypisk Chianti. Hint av kirsebær, rips, lær, sort pepper, muskat og vanilje. Tørr og harmonisk.

A typical, well made Chianti. Dry yet harmonious. Good structure and tannins. Hints of red berries, in combination with leather, black pepper, nutmeg and vanilla. Good with grilled meat and pizza.

- **Pigreco IGT** 555,- / 134,-

**Roberto Cipresso, Toscana**

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

- **Castagnino Syrah Cortona DOC** 560,-

**Fabrizio Dionisio, Toscana**

Syrah. Dyprød farge. Urter, moden frukt, mørke plommer & einerbær.

Deep red. Herbs, mature fruits, dark plums and juniper berries.

- Brunello di Montalcino DOCG** **999,-**  
**Mâté, Toscana**  
 Sangiovese. Tradisjonell Brunello. Dyp farge, smak av røde bær, steinsopp, skogbunn og krydder. 30 mnd på eik. Fyldig og intens. Økologisk.  
 A traditional Brunello. Deep red colour. Aromas of mature red berries, spices and porcini. 30 months in oak.
- Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Il Roverone** **590,-**  
**Azienda Agricola Monte Faustino di Fornaser Paolo, Veneto**  
 Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina og Oseleta. Dyp farge, intens aroma av krydder, vanilje, lakris og solmodne, mørke bær. 15 mnd på eik.  
 Deep coloured, intense aroma of vanilla, liquorice and mature, dark berries. 15 months in oak.
- Schioppettino di Prepotto DOC** **751,-**  
**Petrussa, Friuli**  
 Schioppettino. Lett, rubinrød farge. Kompleks, velbalansert aroma. Rød frukt og bjørnebær, urter, hvit og sort pepper. Elegant. / Complex, well balanced. Red fruits and dark berries, herbs and pepper. Elegant.
- Dolcetto Di Diano DOCG** **479,-**  
**Brangero, Piemonte**  
 Dolcetto. Mørk og fruktig. Aroma av kirsebær og skogsbær.  
 Dark and fruity. Aromas of cherries and forest berries.
- Barbera d'Alba** **845,-**  
**Monti, Piemonte**  
 Barbera. Moderne og kompleks med velintegreerte tanniner etter 15 mnd på nye, franske eikefat. Aroma av mørke bær, kirsebær og plommer.  
 Modern and complex. 15 months in new, french oak. Aroma of dark berries, cherries and plums.
- Barolo Monvigliero DOCG** **1070,-**  
**Brangero, Piemonte**  
 Nebbiolo. Tradisjonsrik. Kompleks frukt og god syre, aroma av skogsbær, mynte, lær og skogsopp.  
 Traditional. Complex fruit and good acidity, nose of forest berries, mint and funghi. 30 months in oak.
- Barbaresco Rabaja DOCG** **1090,-**  
**Castello di Verduno, Piemonte**  
 Nebbiolo. Velbalansert og strukturert. Rips, roser, fioler, lær og krydder. 20 mnd på eik.  
 Raspberries, roses, violets, leather and spice. 20 months in oak.

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

# Dopo cena

Etter middagen

## Brandy

Destillato di Vino in Legno, Capovilla	150,-
Fruktdestillat av Aprikos Lagret minst 3 år på melkespann i bakgården hos produsenten Capovilla, økologisk	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 Tradizione, 6 mnd tank Destilleria Bocchino	84,-
Grappa Sigillo Nero, 12 mnd botte Destilleria Bocchino	79,-

## Liquori

Liquori alla grappa <i>Miele, arance, mirtillo</i>	96,-
Sambuca <i>Anis, hyllebær, lakris</i>	78,-
Limoncino del Paradiso <i>Sitronlikør</i>	75,-
Amaretto <i>Mandel, aprikoskjerner</i>	75,-
Baileys Irish Cream Liqueur <i>Whiskey, fløte</i>	75,-
Frangelico <i>Hasselnøtt</i>	63,-
Galliano <i>Vanilje</i>	63,-
Kahlua <i>Kaffe</i>	63,-

## Vermouth

Cocchi Vermouth Torino	79,-
Martini Rosso	61,-
Martini Bianco	61,-
Martini Extra dry	61,-
Campari	61,-
Aperol	61,-

## Amari

Amaro Siciliano Averna	72,-
Brancamenta	75,-
Fernet Branca	75,-
Cynar - med artiskokk	75,-
Fernet Amerigo 1934	123,-

## Spiriti

Havana Club 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 ( <i>hvete, bygg</i> ) 0,33	97,-
Aass fatøl 0,5 ( <i>bygg</i> )	94,-
Aass fatøl 0,25 ( <i>bygg</i> )	47,-
Nastro Azzurro 0,33 ( <i>glutenfri!</i> )	95,-
AMA Bionda Artigianale 0,35 ( <i>hvete</i> )	123,-
Alkoholfri øl ( <i>bygg</i> ) 0% non alcool	48,-

*All beers contains glutine except Nastro Azzurro!*

## Minerali

Aqua minerale 0,7	66,-
Ginger Beer, alkoholfri	49,-
Coca Cola 0,33 - flaske	46,-
Chinotto - klassisk italiensk, bittersøt leskedrikk	45,-
Cedrata – søt italiensk sitrusbrus	45,-
Aranciata – appelsinbrus	45,-
Gazzosa – sitronbrus	45,-
Bellini ferskendrikk, alkoholfri	53,-
Coca Cola Zero, dispenserbrus*	45,-

## Succo di frutta

Eplemost fra Epleblomsten	45,-
Ferskpresset appelsinjuice	44,-
Latte menta ( <i>milk</i> )	24,-
Yoga juice, fra moderlandet	46,-

## Caffé

Espresso	26,-/31,-
Macchiato ( <i>milk</i> )	28,-/33,-
Americano	29,-/34,-
Cortado ( <i>milk</i> )	33,-/38,-
Cappuccino ( <i>milk</i> )	37,-/42,-
Caffé latte ( <i>milk</i> )	39,-/44,-
Ciobar, nydelig kremet sjokolade ( <i>milk</i> )	44,-
Corretto - kun for voksne	65,-
Babyccino - kun for barn ( <i>milk</i> )	23,-

*All milkbased coffees contains lactoses!*

## Tékanne

Sort	47,-
Sitrus	47,-
Grønn	47,-

\*dispenserbrus

*Vi serverer frokost alle hverdager fra kl 08.00  
Focacceria holder åpent hver dag, 10.00 -18.00*

*Hva med et besøk på Bar Bellini? Før, etter eller  
uavhengig av et besøk på Villa Paradiso.  
Bar Bellini tar også i mot reservasjoner.*