

Stuzzichini

Husets focaccia med en ekstra jomfruelig olje (hvetegluten) **59,-**

Husets focaccia og aioli (hvetegluten, soya, egg, sennep) **59,-**

Blandet italienske oliven **69,-**

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

Antipizze

Forrett/ Hovedrett

Caprese 99,-

Tomatsalat og bøffelmozzarella. Ekstra jomfruelig olivenolje og basilikum / Tomato salad and buffalo mozzarella. Extra virgin olive oil and basil (melk)

Burrata e coppa 126,-

Italiensk salame laget av speket svinenakke og burrata – en kremet ferskmozzarella. Ekstra jomfruelig olivenolje
Coppa and burrata – a creamy, fresh mozzarella. Extra virgin olive oil (melk)

Verdure mediterraneo 126,-

Ristede middelhavsgrønnsaker med bøffelmozzarella / Toasted mediterranean vegetables with buffalo mozzarella
(melk)

Tagliere misto 149,- / 272,-

Italienske oster og spekemat / Italian cheeses and cold cuts (melk, egg)

Linguine con gamberi 194,-

Linguine med store villreker, tomatsalat, sjalottløk og persille / Linguine with shrimps, tomato salad, shallots and parsley (hvetegluten, skalldyr, egg)

Tortelloni burro e salvia 231,-

Tortelloni med salviesmør / Tortelloni with brown butter and sage (hvetegluten, egg, melk)

Tagliatelle alla crema di tartufo e parmigiano 231,-

Tagliatelle med trøffelkrem og parmesan, servert med ruccola og parma / Tagliatelle with truffle cream and parmesan, served with rocket and parma ham (hvetegluten, egg, melk)

Insalata di polpo 199,-

Salat med sesonggrønnsaker og blekksprut / Salad with seasonal vegetables and octopus (bløtdyr)

Insalata di Verdure 180,-

Salat med sesongens sauterte grønnsaker / Salad with sautéed seasonal vegetables

Insalata di pollo e pancetta 211,-

Salat med kylling og pancetta / Salad with seasonal vegetables, chicken and pancetta (egg, melk)

Bistecca al burro aromatico con verdure 129,- / 241,-

Skiver av grillet storfekjøtt servert med sauterte grønnsaker og aromatisk smør / Slices of grilled steak with sautéed seasonal vegetables and aromatic butter (melk, egg, sulfitt, selleri)

Villa Paradiso Pizze

Marinara 130,-

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

Margherita 151,-

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

Primavera 194,-

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 196,-

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

Ai Formaggi 187,-

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 191,-

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

Parma 205,-

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

Burrata 205,-

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 196,-

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

Indiavolata 205,-

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 190,-

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

Parmigiana 181,-

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

La Risacca 198,-

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

Quattro stagioni 194,-

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 199,-

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

Napoletana 166,-

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

Marinaio 196,-

Fersk mozzarella, tomatsalar, blekksprut, villreker, pecorino, persille og chili / Fresh mozzarella, tomatosalad, octopus, wild shrimps, pecorino, parsley and chili (hvetegluten, melk, bløtdyr, skalldyr)

Crudo 207,-

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 204,-

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)

Tartufo e Parma 226,-

Fersk mozzarella, creme fraiche, trøffelkrem, parmaskinke, ruccola og parmesan
Fresh mozzarella, crème fraiche, truffle cream, parma ham, rocket and parmesan
(hvetegluten, egg, melk)

Alle pizzaer kan bestilles i barnestørrelse - til barn

**For glutenfri pizza kommer et tillegg på 30,- 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)

Sgroppino Paradiso 119,-

En kule sitronsorbet servert med vodka og prosecco NB: 20-års aldersgrense
A scoop of lemon sorbet served with vodka and prosecco
(sulfit)

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 sjokoladecake med en kule is
Nemesis chocolate cake with a scoop of 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)