

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)

Agnolotti 138,- / 238,-

Hjemmelagde pastaputer med squacquerone – italiensk frisk ferskost, cherrytomater, basilikum og parmesan

Homemade folded pasta filled with squacquerone, cherry tomatoes, basil and parmesan

(hvetegluten, melk, egg)

Insalata di polpo 199,-

Salat med sesonggrønnsaker og blekksprut

Salad with seasonal vegetables and octopus

(bløtdyr)

Insalata di verdure 183,-

Salat med sesongens sauterte grønnsaker

Salad with sautéed seasonal vegetables

Insalata di pollo e pancetta 211,-

Salat sesonggrønnsaker, kylling, pancetta og parmesan

Salad with seasonal vegetables, chicken, pancetta and parmesan

(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)

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
Savoiardi 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)