

Aperitivi

Campari soda 47,-

En liten flaske med campari og soda

Garibaldi 78,-

Campari og appelsinjuice

Aperol Negroni 125,-

Gin, Martini Rosso og Aperol

Bellini, Rossini, Mimosa 98,-

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice

Negroni 125,-

Gin, Cocchi Storico og Campari

Aperol Spritz 125,-

Aperol, prosecco, selters og en skive appelsin

Limoncello spritz 125,-

Limoncello, tonic og basilikum

Aperetivi alcohol free

Alcohol free

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

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 stone's throw from Africa, on the island of Pantelleria.
Tones of honey and apricot.

- **Recioto della Valpolicella Classico DOCG, 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.

Spumante

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

- **Prosecco di Valdobbiadene DOCG** 449,-
De Bernard, Veneto

Glera. Tradisjonell prosecco, fra kjerneområdet for Prosecco Superiore i Veneto. Dufter av eple, sitrus og fiol. Sylrig, lang ettersmak. Lett, frisk og aromatisk.
Traditional Prosecco, from Conegliano-Valdobbiadene, Veneto. Apples, citrus and violets.

- **Franciacorta '61 Brut DOCG** 549,- / 111,-
Berlucchi, Lombardia

Chardonnay, Pinot Nero. Laget på Méthode Champenoise. En av de eldste produsentene av Franciacorta! Behagelige, fine bobler med aroma av eple, pære og sitrus. Lagret
Traditional Franciacorta, from one of the oldest producers of the Franciacorta. Tiny bubbles with aromas of apple, pear and citrus.

Vino Rosato

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

- **Vetere Paestum Rosato IGP** **519,- / 114,-**
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

- **Falanghina IGP** **509,-**
San Salvatore, Campania

Falanghina. Fruktig og tørr hvitvin med dufter av sitrus, epler og stikkelsbær. Håndplukkede druer. Fra bøffelland, et stenkast fra den napoletanske pizzaens vugge.
Fruity yet dry. Nose of citrus, apples and gooseberries. Hand picked grapes. From buffalo country, a stone's throw from the origin of pizza Napoletana.

- **Calpazio IGT** **545,- / 109,-**
San Salvatore, Campania

Greco. Sitruspreget, floral, lett anispreget og mineralsk. Lime, epler og gule plommer. Økologisk.
Citrus, floral, hints 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** **525,- / 105,-**
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.

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

- Mofete Bianco DOC 515,-

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.

- Chardonnay Madonna 679,-

Feudi Spada, Umbria

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

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

- Pinot Grigio Südtirol DOC 495,-

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 495,-

H. Lun, Alto Adige

Riesling. Elegant, tørr. Hvite blomster, tropisk frukt og honning. Sitrus og mineraler.

Elegant. Dry. White flowers, tropical fruits and honey. Citrus and minerals.

- 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 blanding.

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

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, ufiltret øl,

med slank kropp og lett bitter avslutning.

Navnet? Birra Paradiso, såklart.

@villa.paradiso #villaparadiso #visitvilla

Vini rossi

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

Husets røde, spør servitøren

House red, ask your waiter

- Jungano Paestum IGP 550,- / 122,-

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 495,- / 110,-

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 510,- / 114,-

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 770,-

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.

- Barbera d'Alba La Soprana 590,-

Brangero, Piemonte

Barbera. Moden og kompleks, med velintegrerte 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 850,-

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 810,-

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.

- Pinot Nero Patricia DOC 530,-

Girland, Alto Adige

Pinot Nero. Lys rubinrød. Fruktig aroma av markjordbær, blåbær og bringebær. Myk, men med god struktur. Lett kompleks, myke tanniner.

Light ruby red. Fruity aromas and wild strawberries, blueberries and raspberries. Nice structure, light complex – and soft tannins.

Har du ønsker om annen vin på glass? Spør oss gjerne.

De fleste av våre samarbeidspartnere i Italia driver med agriturismo, og tar gjerne imot besøk av våre gjester. Dersom du planlegger en reise til Italia og vil ha tips til gårder å besøke, send oss gjerne en mail så bistår vi så godt vi kan!

pizza@villaparadiso.no

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	78,-
<i>Anis, hyllebær, lakris</i>	
Limoncino del Paradiso	75,-
<i>Sitronlikør</i>	
Amaretto	75,-
<i>Mandel, aprikoskjerner</i>	
Baileys Irish Cream Liqueur <i>Whiskey, fløte</i>	75,-
Frangelico	63,-
<i>Hasselnøtt</i>	
Galliano	63,-
<i>Vanilje</i>	
Kahlua	63,-
<i>Kaffe</i>	

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,-
Powers 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>)	96,-
Aass fatøl 0,25 (<i>bygg</i>)	48,-
Nastro Azzurro 0,33 (<i>hvetegluten og *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	45,-
Latte menta (<i>milk</i>)	24,-
Yoga juice – ask your waiter	45,-

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

Focacceria ved siden av oss er åpent fra 10.00 til 18.00. Fersk bakst hver eneste dag!