

## Aperitivi

**Campari soda 49,-**

En liten flaske med campari og soda

**Garibaldi 82,-**

Campari og appelsinjuice

**Aperol Negroni 131,-**

Gin, Martini Rosso og Aperol

**Bellini, Rossini, Mimosa 103,-**

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice

**Negroni 131,-**

Gin, Cocchi Storico og Campari

**Aperol Spritz 131,-**

Aperol, prosecco, selters og en skive appelsin

**Limoncello spritz 131,-**

Limoncello, tonic og basilikum

## Aperetivi senza alcool

Alcohol free

**Crodino 39,-**

**Secchione 60,-**

**Bellini senza alcool 56,-**

**Cedrata 47,-**

## Aperetivi per bambini

**Smurf/Puffo 57,-**

Smurfete cocktail med kullsyre - for barn

**Villa Paradiso 57,-**

Hemmelig overraskelse – for barn

**Rødhette/Cappuccetto Rosso 57,-**

Rød cocktail med kullsyre - for barn

**Pippi Langstrømpe/Pippi Calzelunghe 57,-**

Cocktail uten kullsyre – for barn

**Frost/ Gelo 57,-**

Hvit surprise med kullsyre – for barn

# Villa Paradiso Vini

## Vini da Dessert

Disse vinene er tilpasset alle våre desserter og passer perfekt til ost. Er du bekymret for din figur, kan du droppe desserten. Selges i flasker eller glass. / These wines are perfect for all our desserts and cheeses. If you're worried about your figure, drop dessert...

### **Arcass Passito**

**109,-**

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

### **Vin Santo DOCG, Piandaccoli, Toscana**

**glass 109,-**

Dyp gyllen ravgul farge. Aroma av Honning og tørket, kandisert frukt, særlig fiken og aprikos, med floreal undertoner. Deep golden amber colour, Tones of honey and dried fruit, apricot and figs with a floreal aftertaste.

### **Recioto della Valpolicella Classico DOCG, Il Roverone**

**glass 109,-**

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.

### **Ben Rye Passito di Pantelleria , Donnafugata, Sicilia,**

**5cl glass 109,-**

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.

## 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 dell' Angelo San Salvatore 1988, Campania**

**560,-**

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.

### **De Bernard Brut Millesimato Prosecco Superiore DOCG**

**590,-/ 118,-**

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

## **Franciacorta '61 Brut DOCG, Berlucchi, Lombardia**

**663,- / 132,-**

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

**Alle viner inneholder sulfitt, 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,**

**FL 571,- / GL 126,-**

### **Azienda San Salvatore, Campania**

Aglianico. Økologisk rosé. Markjordbær og villbringeber, 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 536,- 1/2 liter 268,- GL 90,-**

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

### **Grillo DOC Nicosia Fondo Filara, Sicilia**

**499,-**

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.

### **Pinot Grigio DOC, Cantine Giralan, Alto Adige**

**537,- / 119,-**

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 seafood, salads and on it's own

**Roero Arneis DOCG, Cascina Chicco, Piemonte,****558,-**

Arneis. Frisk og fruktig. Aroma av fersken, sitrus og gul frukt Fresh and fruity. Aromas of peach, citrus and yellow fruits

**Riesling DOC, H. Lun, Alto Adige****581,- / 129,-**

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

**Mofete Bianco Etna Bianco DOC,  
Palmento Costanzo, Sicilia****595,- 132,-**

Carricante og Cataratto. Aroma av sitrus og mineraler. Frisk, tørr og bra strukturert. Fyldig og fruktig, god til forretter og pasta

Fresh, citrus & mineral notes. Nice acidity, dry with a long aftertaste. Full bodied, goes well with starters and pasta dishes

**Falanghina IGP, San Salvatore, Campania****596,-**

Falanghina. Fruktig hvitvin, dufter av sitrus, grønne epler og mineraler. Håndplukkede druer Fruity yet elegant, citrus, green apples. Gooseberry and minerals. Handpicked grapes

**Calpazio IGT, San Salvatore, Campania,****618,-**

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.

**Chardonnay "Madonna" IGT, Feudi Spada, Umbria,****796,-**

Chardonnay. Gul farge. Rik aroma av aprikos, hvit og gul frukt, samt toner av vanilje og smør. Fyldig og fruktig i smaken

Rich aromas of apricot, white and yellow fruits. Notes of vanilla and butter. Fullbodied and rich

**Pian di Stio IGP, Azienda San Salvatore, Campania****830,-**

Fiano. Honning, sitrus, hvit frukt, melon og mineraler. Økologisk dyrket Aromas of honey, citrus, white fruits, melon and minerals. Ecological grown

**Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om**

## Vini Rossi

**Villa Paradiso Rosso****1 Liter 498,- 1/2 Liter 277 gl 85,-**

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

**Chianti Classico Riserva DOCG, 536,- / 119,-**

**Cosmus, Piandaccoli, Toscana**

Sangiovese, Merlot og Cannaiolo. En smaksrik, områdetypisk chianti. Hint av kirsebær, skogsbær, steinsopp og vanilje. Tørr og harmonisk. Naturlig matvin fra familieeide Piandaccoli.

A typical, well made chianti. Dry yet harmonious. Good structure and tannins. Hints of iris and red berries, in combination with porcini and vanilla. Good with grilled meat and pizza

**Nicosia Hybla Cerasuolo di Vittoria Sicilia DOCG 535,-**

Nero d'Avola, Frappato. Fruktig og fyldig, med preg av krydder og lette tanniner. Kjøttretter, pasta, pizza og Mellommoden ost.

Light ruby red, fruity aromas of wild strawberries, blueberries and raspberries. Soft, yet nice structure. Light complex, soft tannins.

**Pinot Nero DOC, Patricia, Cantine Giralan, Alto Adige 598,- / 133,-**

Pinot nero. Lys rubinrød, fruktig aroma av markjordbær, blåbær og bringebær. Myk, med god struktur. Lett kompleks, myke tanniner

**Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 623,-**

**Il Roverone , 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 DOCG La Soprana, 616,- / 136,-**

**Brangero, Piemonte**

Barbera. Moderne 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.

**Jungano Paestum IGP 663,- / 147,-**

**San Salvatore, Campania**

Aglanico. 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.

**Caccia al Piano, Ruit Hora, Bolgheri DOC, Toscana 680,-**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Intens Rubinrød, Mørk frukt, floral, kryddertoner. Kompleks med mykke balanserte tanniner. 14 mnd på eikefat

Intense ruby red, dark fruit, floreal, spicy notes. Complex and full bodied, hight and well balanced in tannins. 14 months on oak.

**Nero Di Sei DOC , Etna Rosso, Palmento Costanzo, Sicilia 870,-**

Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio. Rubinrød farge. Røde bær og kridder, hint av vulkansk aske, elegant og kompleks. Intens og tøff vin

Ruby red color. Hint of volcanic ashes, elegant and complex, an Intense and tough Sicilian wine.

**Brunello di Montalcino DOCG, Mâtè, Toscana**

**889,-**

Sangiovese. Tradisjonell Brunello. Dyp farge, smak av røde bær, steinsopp, skogbunn og krydder. 30 mnd på eik. Fyldig og intens

A traditional Brunello. Deep red colour. Aromas of mature red berries, spices and porcini. 30 months in oak.

**Barolo "Bricco San Pietro" DOCG, Paolo Monti, Piemonte 1089,-**

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

**Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om**

*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](mailto:pizza@villaparadiso.no)*

# Dopo cena

Etter middagen

## Brandy

Destillato di Vino in Legno, Capovilla	158,-
Fruktdestillat av Aprikos	158,-
Lagret minst 3 år på melkespann i bakgården hos produsenten Capovilla, økologisk	

Vecchia Romagna	93,-
-----------------	------

## Grappe

Cantina Privata Riserva, 12 år barrique Distilleria Bocchino	138,-
Nebbiolo delle Langhe, 2 år barrique Cantina Privata, Distilleria Bocchino	118,-
Moscato d'Asti, 2 år barrique Cantina Privata, Distilleria Bocchino	103,-
Grappa Tradizione, 6 mnd tank Distilleria Bocchino	88,-
Grappa Sigillo Nero, 12 mnd botte Distilleria Bocchino	83,-

## Liquori

Liquori alla grappa <i>Miele, arance, mirtillo</i>	101,-
Sambuca <i>Anis, hyllebær, lakris</i>	82,-
Limoncino del Paradiso <i>Sitronlikør</i>	79,-
Amaretto <i>Mandel, aprikoskjerner</i>	79,-
Baileys Irish Cream Liqueur <i>Whiskey, fløte</i>	79,-
Frangelico <i>Hasselnøtt</i>	66,-
Galliano <i>Vanilje</i>	66,-
Kahlua <i>Kaffe</i>	66,-

## Vermouth

Cocchi Vermouth Torino	83,-
Martini Rosso	64,-
Martini Bianco	64,-
Martini Extra dry	64,-
Campari	64,-
Aperol	64,-

## Amari

Amaro Siciliano Averna	76,-
Brancamenta	79,-
Fernet Branca	79,-
Cynar - med artiskokk	129,-
Fernet Amerigo 1934	123,-

## Spiriti

Havana Club Rum 7 Años	102,-
Havana Club Rum Anejo Blanco	91,-
Powers Irish Whiskey	87,-
Tanqueray Gin	84,-
Wyborowa vodka	84,-
Flaske tonic	26,-

## Birre

Birra Paradiso ( <i>hvet, bygg</i> ) 0,33	102,-
Aass fatøl 0,5 ( <i>bygg</i> )	99,-
Aass fatøl 0,25 ( <i>bygg</i> )	49,-
Nastro Azzurro 0,33 ( <i>hvetegluten and *glutenfri</i> )	99,-
AMA Bionda Artigianale 0,35 ( <i>hvet</i> )	129,-
Alkoholfri øl ( <i>bygg</i> ) 0% non alcool	49,-

All beers contains glutine except \*Nastro Azzurro!

## Minerali

Acqua minerale 0,7	66,-
Ginger Beer, alkoholfri	51,-
Coca Cola 0,33 - flaske	48,-
Chinotto - klassisk italiensk, bittersøt leskedrikk	47,-
Cedrata – søt italiensk sitrusbrus	47,-
Aranciata – appelsinbrus	47,-
Gazzosa – sitronbrus	47,-
Bellini ferskendrikk, alkoholfri	56,-
Coca Cola Zero, dispenserbrus*	47,-

## Succo di frutta

Eplemost fra Epleblomsten	47,-
Ferskpresset appelsinjuice	46,-
Latte menta ( <i>milk</i> )	25,-

## 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> )	46,-
Corretto - kun for voksne	68,-
Babyccino - kun for barn ( <i>milk</i> )	24,-

All milkbased coffees contains lactoses!

## Tékanne

Sort	47,-
Sitrus	47,-
Grønn	47,-

\*dispenserbrus