

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 forret 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 its own

VILLA MATTIELLI SOAVE CLASSICO**540,-**

Strågul farge. Frisk aroma preget av sitrus og hvit frukt
Straw yellow color. Fresh aroma characterized by citrus and white fruit

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

Friulano DOC Isonzo del Friuli, Tenuta Luisa, Friuli**574,-**

Friulano. Aroma av moden gul frukt og sitrus, med lett hint av bitre mandler. Tørr og kompleks, med mineralsk preg. Aroma of ripe yellow fruits and citrus, with notes of bitter almonds. Dry, complex with interesting minerality

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

SANTA BARBARA STÉ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC**545,-**

Strågul farge. Delikat aroma preget av frisk frukt og hvite blomster. Munnfølelsen er fyldig og strukturert med god syrlighet. Smaken går mot tropiske frukter, noe eple og mandel i avslutningen, som er lang og ren.
Straw yellow color. Delicate aroma characterized by fresh fruit and white flowers. The mouthfeel is full and structured with good acidity. The taste goes towards tropical fruits, some apple and almond at the end, which is long and pure.

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

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

Feretti Desiderium IGT Tenuta Luisa, Friuli,**663,-**

Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc. Velbalansert hvitvin fra familiebedriften Tenuta Luisa. Moden, gul frukt, sitrus, vanlige 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

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 Giran, 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.

Imprimis IGT, Piandaccoli, Toscana 630,-

Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda. Rubinrød supertoscaner. Kirsebær, plommer, røde bær, krydderurter og vanilje. Velbalanserte tanniner.
Ruby red. Cherries, Plums, herbs and vanilla. Supertuscan. 12 months in oak.

**Valmaggione Roero Nebbiolo DOCG, 646,-
Cascina Chicco, Piemonte**

Nebbiolo. Lys rubinrød farge. Rik aroma av fioler, bringebær og bjørnebær, med elegante kryddertoner.
Fyldig og strukturert, modne bær med innslag av kakao og solide tanniner
Light ruby red. Rich aromas of violets, raspberries, blackberries. Elegant dried herbs, cocoa and tannins.

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 kriddet, 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

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

Liquori

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

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>hvete, 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>hvete</i>) | 129,- |
| Alkoholfri øl (<i>bygg</i>) 0% non alcool | 49,- |

*All beers contains glutine except *Nastro Azzurro!*

Minerali

| | |
|--|------|
| Aqua 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