

Lunch

Fra 11:00 til 15:00

Cornetto 45,-

(hvetegluten melk)

Cornetto med en skive bøffelmozzarella og italiensk kokt skinke. 88,-

(hvetegluten, melk)

Panini med Squaquarone 95,-

Frisk freskost, rucola og parmaskinken, Severes med en liten salat

(hvetegluten, melk, sulfitt)

Panini med bøffelmozzarella, cherry tomater, kokt skinke. 95,-

Serveres med en liten salat.

Panini prima vera 95,-

Med mozzarella, bakte tomater, squash, aubergin, pesto og pecorino. Serveres med en liten salat.

(hvetegluten, melk, sulfitt)

Caprese (Vegetar) 107,-

Cherrytomater fra Hanasand gård med basilikum, bøffelmozzarella og ekstra jomfru olje

Cherry tomatoes with basil, buffalo mozzarella and extra virgin oil

(melk, sulfitt, hvetegluten / focaccia)

Agnolotti 205,-

Hjemmelagne pastaputer fylt med ricotta, pecorino (it. fåreost), asparges, fave, ferske erter og mynte.

Homemade pasta filled with ricotta, pecorino, asparagus, fava beans, fresh peas, and mint.

(hvetegluten, melk, sulfitt)

Linguine alle Vongole 221,-

Flat lang pasta fra Campagna med vongole- skjell, chili og persille

A flat spaghetti from campagna with vongole clams, chili, and parsley.

(hvetegluten, skaldyr, sulfitt)

Insalata di pollo e panceta 198,-

Blandet salat med kylling og pancetta(it. Urøkt baccon) og parmesan.

Mixed salad with chicken and pancetta (it unsmoked bacon) and parmesan

Serveres med focaccia og aioli

(hvetegluten, melk, sulfitt, soya)

Insalata Paradiso Verde- 185,-

Blandet salat med favebønner, asparges, fennikel, asparges bønner, pistasjnøtter og Pecorino di Fozza (lagret fåreost)

Mixed salad with fava beans, asparagus, fennel, green beans, pistachio nuts and Pecorino di Fozza

(matured sheep's cheese)

Serveres med focaccia og aioli.

(hvetegluten, melk, sulfitt)

Vi serverer full pizza meny hele dagen.

Dinner

Fra 15:00 til 22:00

Cicchetti

Cicchetti. Små toast toppet med diverse snadder fra Venezia 120,-/230,-

Husets focaccia med en ekstra jomfruelig olje 51,-
(hvetegluten)

Husets focaccia og aioli 51,-
(hvetegluten, soya, egg, sennep)

Blandet italienske oliven 69,-

Salte ristede mandler 59,-
(nøtter)

Parmesanchips 45,-
(melk, egg)

Antipasti

FORRETTES

STARTERS

Bufala mozzarella dop

(Denominazione di origine protetta)

Fersk mozzarella DOP er laget utelukkende av bøffelmelk fra Campania, det historiske kjerneområdet for produksjon av bøffelmozzarella i Italia. Pasteurisert.

Caprese (Vegetar)

107,-

Cherrytomater fra Hanasand gård med basilikum, bøffelmazzarella og ekstra jomfru olje

Cherry tomatoes with basil, bufalo mozzarella and extra virgin oil

(melk, sulfitt, hvetegluten i focaccia)

Culatello, fico e mozzarella

165,-

Culatello (den beste delen av parmaskinken, hengt i minst 11 måneder) fiken og fersk bøffelmazzarella. Jomfruolje

Culatello (the best part of the Parma ham, hanged at least 11 months) fig, and fresh buffalo mozzarella. Virgin oil

(hvetegluten i focaccia, melk)

Verdure grigliate con bufala (Vegetar)

187,-

Grillede sommergrønnsaker med bøffelmazzarella, ekstra jomfruolje og artisjokk pure`.

Grilled summer vegetables with bufalo mozzarella, artichoke pure` and extra virgin oil.

(melk, mandler)

Insalata di granchio

165,-

salat med krabbe, rå artisjokk og fennikel

salad with crab, raw artichoke and fennel

(shellfish)

Carpaccio

225,-

Tynne skiver av rått oksekjøtt med sommertrøffel

Thin slices of raw tenderloin med summer truffle

(sulfitt, melk, soya, hvetegluten i focaccia, melk)

Tagliere Misto (1 pers / 2 pers)

149/282,-

Italienske oster og spekemat. liten/ stor

Italian cheeses and ham

(hvetegluten i focaccia, melk, egg og soya i aioli)

Pasta

Risotto

265,-

Risotto med sommertrøffel og prosecco
Risotto with summer truffle and prosecco
(melk, egg, sulfit)

Agnolotti

205,-

Hjemmelagne pastaputer fylt med ricotta, pecorino (it. fåreost), asparges, fave, ferske erter og mynte.
Homemade pasta filled with ricotta, pecorino, asparagus, fave beans, fresh peas, and mint.
(hvetegluten, melk, sulfit)

Linguine alle Vongole

221,-

Flat lang pasta fra Campagna med vongole- skjell, chili og persille
A flat spaghetti from campagna with vongole clams, chili, and parsley.
(hvetegluten, skalldyr, sulfit)

Bigoli

215,-

Klassisk venetiansk hul spaghetti med ragu av langtidskokt kalveskank, gremolata og parmesan
A classic venetian hollow spaghetti with a ragu slow cooked veal shin, gremolata, and parmesan
(hveteglute, sulfit, selleri, melk og egg)

Gnocchetti al cranchio

225,-

Hjemmelaget gnocchetti (små pasta skjell) med snøkrabbe
Homemade gnocchetti (small pasta shell) with snow-crab.
(hveteglute, sulfit, selleri, melk og egg)

Primi/ secondi

Insalata di pollo e panceta

198,-

Blandet salat med kylling og pancetta(it. Urøkt bacom) og parmesan.

Mixed salad with chicken and pancetta (it unsmoked bacon) and parmesan

Serveres med focaccia og aioli

(hvetegluten, melk, sulfit, soya)

Insalata Paradiso Verde-

185,-

Blandet salat med favebønner, asparges, fennikel, asparges bønner, pistasjnøtter og Pecorino di Fozza (lagret fåreost)

Mixed salad with fava beans, asparagus, fennel, green beans, pistachio nuts and Pecorino di Fozza

(matured sheep's cheese)

Serveres med focaccia og aioli.

(hvetegluten, melk, sulfit)

Insalata di capesantine

192,-

Blandet salat med små kamskjell, romanesco, pancetta, ferske erter, fenikkel

Mixed salad with small scallops, Romanesco, pancetta, fresh peas, fennel

med focaccia og aioli

(hvetegluten i focaccia, soya, sulfit, skalldyr)

Bistecca con verdure di stagione

279,-

Skiver av entrecote med lune sesonggrønnsaker og urtesmør

Slices of entrecote with warm seasonal vegetables and herb butter.

Serveres med rosmarin poteter

(sulfit, melk)

PIZZA NAPOLETANA

Napolitansk Pizza

Neapolitan pizza

Margherita

156,-

Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella and basil
(hvetegluten, melk)

Marinara

136,-

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

Primavera

198,-

Fersk mozzarella, bakte tomater, squash, aubergine, basilikum, oliven, pecorino (fåreost) og pesto
Fresh mozzarella, baked tomato, basil, zucchini, eggplant, olives, pecorino (sheep's milk cheese) and pesto
(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

Capricciosa

203,-

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

Ai Formaggi

193,-

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

195,-

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

Parma

209,-

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

Burrata

211,-

Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata (kremet variant av mozzarella), basilikum, ansjos og ekstra jomfruelig olivenolje
Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy variety of mozzarella), basil, anchovies and extra virgin olive oil
(hvetegluten, melk, fisk)

Maremonti

204,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, store villreker, persille, salame calabrese, pecorino (fåreost) og chili

Tomato sauce, mozzarella, big wild shrimps, parsley, salame calabrese, pecorino and chili
(hvetegluten, skalldyr, melk)

Indiavolata

211,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino (fåreost) og oregano

Tomatosauce, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino (sheep's cheese) and oregano
(hvetegluten, melk)

Guancia

196,-

Fersk mozzarella, guanciale, fennikel, pecorino (fåreost), chili og persille

Fresh mozzarella, guanciale, fennel, pecorino (sheep's cheese), chili and parsley
(hvetegluten, sulfitt, melk)

Parmigiana

189,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum

Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil
(hvetegluten, melk, egg)

La Risacca

206,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner

Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket and pine nuts
(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

Quattro stagioni

199,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, skalldyr, artiskokk, sopp, salame calabrese, pecorino (fåreost) og oregano

Tomato sauce, fresh mozzarella, shellfish, artichoke, mushrooms, salame calabrese, pecorino and oregano
(hvetegluten, skalldyr, soya, melk)

Abbufata estiva

211,-

Fersk mozzarella, asparges, sopp, pecorino, parmesan og ramsløk.

Fresh mozzarella, asparagus, mushroom, pecorino, parmesan and ramson.
(hvetegluten, melk, egg)

Napoletana

169,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano

Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano
(hvetegluten, melk, sulfitt, fisk)

Marinaio

200,-

Fersk mozzarella, tomatsalat, blekksprut, villreker, pecorino, persille og chili

Fresh mozzarella, tomato salad, octopus, wild shrimps, pecorino, parsley and chili
(hvetegluten, melk, bløtdyr, skalldyr)

Crudo

211,-

Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata (kremet variant av mozzarella), parmaskinke, basilikum og ekstra jomfruelig olivenolje

Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy variety of mozzarella), parma ham, basil and extra virgin olive oil
(hvetegluten, melk)

'Nduja

209,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, 'nduja (sterk ferskpølse fra Calabria), sauericotta, italiensk spinat og hvitløk
Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja (hot fresh Calabrian sausage), sheeps milk ricotta, italian spinach and garlic

(hvetegluten, sulfitt, melk)

DOLCI

Dessert

Desserts

Affogato

67,-

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

(sulfitt)

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

(sulfitt)

Gelati e sorbetti

112,-

Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis Strawberry sorbet,
vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream

(egg, melk)

Panna Cotta

109,-

Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet

Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet

(melk, pistasjnøtter som kan sløyfes)

Tiramisú

119,-

Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade

Savoiardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate

(hvetegluten, egg, melk)

Nemesis di cioccolato

129,-

Nemesis sjokoladekake med en kule is

Nemesis chocolate cake with a scoop of ice cream

(egg, melk, pistasjnøtter - men de kan sløyfes)

Pinneis

25,-

Ice lollies

(egg, melk)

Alle pizzaer kan bestilles i barnestørrelse - til barn

Vi lager glutenfri pizza. 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

#villaparadisogrünerløkka @villa.paradiso #ektekjærighetforitalia