

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 / These wines are perfect for all our desserts and cheeses

Arcass Passito Vendemmia Tardiva 5 cl glass 109,-

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 109,-

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 109,-

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 DCG, Il Roverone 5cl glass 109,-

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 DOC Extra Dry, De Bernard, Veneto **525,- / 105,-**

Glera. Tradisjonell Prosecco. Dufter av epler, sitrus og fiole. Frisk og aromatisk, med lang ettersmak og behagelige bobler. Traditional Prosecco. Aroma of apples, citrus and violets. Fresh and aromatic, with long finish and pleasant bubbles.

Franciacorta '61 Brut DOCG **689,- / 140,-**

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

Sliter du med å velge mellom rød og hvit? Vi har også rosévin! Kan drikkes alene, eller som følge gjennom hele måltidet. Hard to choose between red and white? We have rosato as well! As an aperitif, or through the entire meal.

Rivera Rose, Castel Del Monte DOC **525,- / 110,-**

Lys rosa med toner av fiolett. Fruktig aroma, preget av kirsebær og jordbær. God syrlighet og ren avslutning. Light pink with shades of violet. Fruity aroma, characterized by cherries and strawberries. Good acidity and clean finish.

Vetere Paestum Rosato IGP **571,-**

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,- ½ liter 268,- gl 90,-**

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

Falanghina IGP **616,-**

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 **618,-**

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 **532,-**

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 **572,-**

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 **595,- / 132,-**

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 **731,- / 150,-**

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 **572,- / 127,-**

Girland, Alto Adige

Pinot Grigio. Hvit fersken og akasie. Bløt og frisk smak med toner av fersken og gul frukt. Sjømat, salat og aperitiff.
White peach and acacia, yellow fruit. Goes well with salads, green or on its own.

Riesling Südtirol **605,- / 135,-**

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.

Roero Arneis DOCG **558,-**

Anterisio, Cascina Chicco, Piemonte

Arneis. Intens fruktig aroma av fersken, aprikos og eple med toner av kamomille og krydder. Tørr og godt strukturert. Intense fruity aroma of peach, apricot and apples, with notes of chamomile and spices. Dry and structured.

Vermentino Grottaia

590,-

IGT, Caccia al Piano, Toscana

Vermentino, Sauvignon Blanc. Fruktig og frisk aroma, preget av fersken, sitrus, epler og urter. Tørr og syrlig, med lang, ren avslutning. Fruity and fresh aroma of peach, citrus and apples, with herbal notes. Dry and acidic, with long, clean finish.

Friulano DOC Isonzo del Friuli,

600,-

Tenuta Luisa, Friuli

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

Bianco di Sei DOC Etna,

810,-

Palmento Costanzo, Sicilia

Carricante, Catarratto. Fra vinmarker på nordsiden av Etna, opp mot 900 meter. Aroma av tropisk frukt, sitrus og vulkansk mineralitet. Tørr, med lang ren avslutning. From vineyards on the northern side of the Etna, up to 900 meters above sea level. Aroma of tropic fruits, citrus and volcanic minerality. Dry, with long, clean finish.

Fiano Pian di Stio IGP

870,-

Paestum Bio San Salvatore 1988, Campania

Fiano. Økologisk. Lys, med lett og elegant kompleksitet. Aroma av hvite frukter, grapefrukt og honning. Tørr og mineralsk med lang, ren avslutning. Biologic. Light, with an elegant complexity. Aroma of white fruits, grapefruit and honey. Dry and mineral, with long, clean, acidic finish.

Feudi Spada La Marchesa IGP, Umbria

580,-

Grechetto og Riesling. Rik, frisk og fruktig. Velstrukturert og lett mineralsk, med tørr og ren finish.

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, ufiltrert øl,
med slank kropp og lett bitter avslutning.**

Navnet? Birra Paradiso, såklart.

@villa.paradiso #villaparadiso #visitvilla

Vini rossi

Villa Paradiso Rosso

1 liter 550,- ½ liter 275,- gl 91,-

Husets røde, spør servitøren
House red, ask your waiter

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC,

623,-

Il Roverone, 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.

Jungano Paestum IGP

663,-

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

572,-

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

560,- / 125,-

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

575,- / 127,-

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

625,-

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**889,- / 200,-****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.

Barbera d'Alba La Soprana**616,- / 136,-****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.

Pinot Nero Patricia DOC**605,- / 135,-****Girlan, 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.

Inprimis IGT Toscana Rosso,**630,-****Piandaccoli, Toscana**

Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda. Rik og fruktig aroma preget av kirsebær og plommer, samt tydelige kryddertoner og en anelse mint. Rich and fruity aroma of cherries and plums, with spicy notes and a touch of mint.

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

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Kompleks, fruktig og floral aroma med mørke bær og toner av krydder og toast. Myke tanniner og lang, syrlig avslutning. Complex, fruity and floral aroma of dark berries and notes of spices and toast. Soft tannins and long, acidic finish.

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

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Intens aroma av røde bær, krydder og vulkansk mineralitet. Balanserte tanniner, god syrlighet og lang, ren avslutning. Intense aroma of red berries, spices and volcanic minerality.

Good acidity and long, clean finish

Brangero Dolcetto di Diano D'Alba Piemonte 2017 535,-

Rubinrød farge med islett av fiolett. Innbydende aroma av kirsebær og ville bær, som vi også finner igjen i smaken. Ideell til forretter, pasta, lette kjøttretter og lyst kjøtt.

**Valmaggiore Roero Rosso Riserva DOCG, 646,-
Cascina Chicco, Piemonte**

Nebbiolo. Rik aroma av fioler, bringebær og bjørnebær, med elegante kryddertoner. Fyldig og strukturert med solide tanniner. Rich aroma of violets, raspberries and blackberries with elegant spicy notes. Full and structured with firm tannins.

**Nicosia Frappato Fondo Filara 520,-
Sicilia DOC Bio Vegan**

Økologisk og vegansk sertifisert. Lett og bærpreget. Tørr og ren finish. Hvit fisk, tunfisk, vegetarretter, salat, pizza og enkel pasta.

**Nicosia Hybla Cerasuolo di Vittoria 596,-
Sicilia DOCG**

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

Brangero Langhe Nebbiolo Quattro Cloni, Piemonte 616,-

Røde modne bær, faste tanniner, god syrlighet. Lett kompleks med toner av krydder, lakris og kaffe. Kjøttretter, kalv, svin, mellommoden og moden hard ost.

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

Nebbiolo. Rik aroma av modne røde bær, krydder, tobakk og lær. Fyldig, kompleks, strukturert og elegant. Myke, faste tanniner, god syrlighet, lang ren avslutning. Rich aroma of ripe red berries, spices, tobacco and leather. Full, complex, structured, balanced and elegant. Soft, firm tannins and long, clean finish.

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

Hansa fatøl 0,4 (bygg)	92,-
Birra Moretti fatøl 0,4 (bygg)	98,-
Nastro Azzurro 0,33 (hvetegluten and *glutenfri)	99,-
AMA Bionda Artigianale 0,35 (hvetete)	129,-
7 Fjell Småtøs 0,33 (hvetete, bygg)	115,-
7 Fjell Tjommi Pale Ale 0,33 (bygg)	135,-
7 Fjell Håndverkpills 0,33 (bygg)	110,-
Alkoholfri øl (bygg) 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 (milk)	25,-

Caffé

Espresso	26,-/31,-
Macchiato (milk)	28,-/33,-
Americano	29,-/34,-
Cortado (milk)	33,-/38,-
Cappuccino (milk)	37,-/42,-
Caffé latte (milk)	39,-/44,-
Ciobar, nydelig kremet sjokolade (milk)	46,-
Corretto - kun for voksne	68,-
Babyccino - kun for barn (milk)	24,-
All milkbased coffees contains lactoses!	

Tékanne

Sort	47,-
Sitrus	47,-
Grønn	47,-

*dispenserbrus