

Har du matallergi eller intoleranse, henvend deg til en av oss for å tilpasse menyen. Alt vi lager kan inneholde spor av nøtter. Alle pizzaene kan lages glutenfrie. Vårt glutenfrie mel inneholder ikke hvetestivelse, men lupinprotein. Innholdet av allergener er opplyst om under hver rett. Og en ting til – all oliven kan inneholde sten, og rester av sten.

Lunch

Cornetto 45,-

(hvetegluten melk)

Cornetto ripieno 88,-

Med en bøffelmozzarella og italiensk kokt skinke.

(hvetegluten, melk)

Panini con Squaquarone 95,-

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

(hvetegluten, melk, sulfit)

Panini con bufala 95,-

Med bøffelmozzarella cherry tomater, kokt skinke og basilikum. Serveres med en liten salat.

(hvetegluten, melk, sulfit)

Panini prima vera 95,-

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

(hvetegluten, melk, sulfit)

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, sennep)

Insalata Paradiso Verde 195,-

Blandet salat med, gresskar, Burrata (kremet mozzarella) Robiola (geitost fra Piemonte), parmesan chips, kantarell og hasselnøtter. Mixed

salad with, pumpkin, Burrata (a creamy mozzarella) Robiola (goat cheese from Piedmont), parmesan chips, chantarelle and hazel nuts.

Serveres med focaccia og aioli.

(hvetegluten i focaccia, soya i aioli, hasselnøtter, melk, sennep)

Insalata di capesantine

215,-

Blandet salat med kamskjell, romanesco, pancetta, sjøgress, fenikkel

Mixed salad with scallops, Romanesco, pancetta, samphire, fennel med focaccia og aioli

(hvetegluten i focaccia, soya i aioli, sulfitt, skalldyr, sennep)

Culatello e fico

175,-

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

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)

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)

Risotto Funghi selvatici

189,-

Risotto med Marsala og skogssopp

Risotto with Marsala and wild mushroom

(egg, melk, sulfitt)

Agnolotti

249,-

Hjemmelagde fylte pastaputer med gresskar og ricotta i en parmesankrem med sortkål og salvie.

Homemade pasta filled with pumpkin and ricotta in a cream of parmesan with black cabbage and salvie.

(egg, hvetegluten)

Aperitivi

Campari soda 49,-

En liten flaske med campari og soda

Garibaldi 82,-

Campari og appelsinjuice

Aperol Negroni 113,-

Gin, Martini Rosso og Aperol

Bellini, Rossini, Mimosa 98,-

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice

Negroni 125,-

Gin, Martini Rosso og Campari

Spritz 113,-

Aperol, prosecco og en skive appelsin

Villa Spritz 113,-

Aperol, cedrata og lime

Dry Martini 125,-

Gin, martini extra dry, sitronzest og oliven

Aperetivi senza alcool

Crodino 37,-

Secchione 57,-

Bellini senza alcool 53,-

Cedrata 44,-

Aperetivi per bambini

Smurf/Puffo 53,-

Smurfete cocktail med kullsyre - for barn

Villa Paradiso 53,-

Hemmelig overraskelse – for barn

Rødhetta/Cappuccetto Rosso 53,-

Rød cocktail med kullsyre - for barn

Pippi Langstrømpe/Pippi Calzelunghe 53,-

Cocktail uten kullsyre – for barn

Frost / Gelo 53,-

Hvit surprise med kullsyre – for barn

Stuzzichini

Husets focaccia med en ekstra jomfruelig olje (hvetegluten) **69,-**

Husets focaccia og aioli (hvetegluten, soya, egg, sennep) **69,-**

Husets focaccia og trøffelaioli (hvetegluten, soya, egg, sennep) **69,-**

Blandet italienske oliven **79,-**

Salte ristede mandler **69,-** (nøtter)

Parmesanchips **65,-** (melk, egg)

Antipasti

Cicchetti.

120,-/230,-

Små toast toppet med diverse snadder fra Venezia

Small toasts with a variety of venetian toppings

Mozzarella di bufala e verdure grigliate

156,-

Bøffelmozzarella med grillet skorsonerrot, radicchio, gresskar med parmesankrem og hasselnøtter.

Bufalo mozzarella with grilled salsify, radicchio, pumpkin with parmesan cream and hazelnuts

(melk, egg, hasselnøtter)

Culatello e fico

175,-

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

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)

Carpaccio

225,-

Tynne skiver av rått oksekjøtt

Thin slices of raw tenderloin

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

Insalata di granchio con asparagi di mare

163,-

Salat med snøkrabbe, sjøgress, fennikel og bottarga (speket rogn av mulle fra Sardinia)

Salad with crab, samphire, fennel and bottarge (cured roe of mullet from Sardinia)

(skalldyr, fisk)

Caprino

126,-

Robiola (geitost fra Piemonte), fiken bakt i marsala, bitter salat og pære.

Robiola (a goat cheese from Piedmont), figs baked in Marsala, bitter salad, and pear.

(pistasjnøtter, melk, sulfit)

Profumo di autunno

145,-

Polenta med skogsopp- ragu, sortkål og andebryst

Polenta with wild mushroom, black cabbage, and duck breast

(selleri, melk, egg)

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

Risotto Funghi selvatici

189,-

Risotto med Marsala og skogssopp

Risotto with Marsala and wild mushroom

(egg, melk, sulfitt)

Agnolotti

249,-

Hjemmelagde fylte pastaputer med gresskar og ricotta i en parmesankrem med sortkål og salvie.

Homemade pasta filled with pumpkin and ricotta in a cream of parmesan with black cabbage and salvie.

(egg, hvetegluten)

Bigoli del Montenaro

225,-

Klassisk venetiansk hul spaghetti med ragu av langtidskokt kalveskank med steinsopp, gremolata og parmesan

A classic venetian hollow spaghetti with a ragu of slow cooked veal shin, gremolata, and parmesan

(hveteglute, sulfitt, selleri, melk og egg)

Linguine alla busara

249,-

Lang flat pasta fra Campagna med krepsehale, hvitløk og persille

A flat spaghetti from Campagna with crayfish, garlic, and parsley.

(hvetegluten, skalldyr, sulfitt)

Cavatelli del mare Adriatico

225,-

Hjemmelaget pastaskjell av durumhvete med blåskjell og skalldyrkraft

Homemade pasta shell made from durum wheat, with mussels and shellfish stock

(hvetegluten, skalldyr, selleri, sulfitt)

Primi/ secondi

Insalata Paradiso Verde

195,-

Blandet salat med, gresskar, Burrata (kremet mozzarella), Robiola (geitost fra Piemonte), parmesan chips, kantarell og hasselnøtter.

Mixed salad with, pumpkin, Burrata (a creamy mozzarella), Robiola (goat cheese from Piedmont), parmesan chips, chantarelle and hazel nuts.

Serveres med focaccia og aioli.

(hvetegluten i focaccia, soya i aioli, hasselnøtter, melk, sennep)

Insalata di capesantine

215,-

Blandet salat med kamskjell, romanesco, pancetta, sjøgress, fenikkel

Mixed salad with scallops, Romanesco, pancetta, samphire, fennel med focaccia og aioli

(hvetegluten i focaccia, soya i aioli, sulfit, skalldyr, sennep)

Insalata di anatra

205,-

Blandet salat med skiver av andebryst, bakte fiken og pistasjnøtter

Mixed salad with slices of duck breast, baked figs, and pistachio nuts.

Served with focaccia and aioli

(hvetegluten i focaccia, soya i aioli, sulfit, pistasjnøtter, sennep)

Polenta

192,-

Med en ragu av sesonggrønnsaker, gresskar gratinert med pecorino, rosmarin og pepper.

With a ragu of seasonal vegetables, pumpkin gratinated with pecorino, rosemary, and pepper.

(seller, sulfit, melk, egg, hvetegluten i focaccia)

Bistecca

285,-

Entrecote med skogssopp og chiantismør. Serveres med rosmarinpoteter.

Entrecote with wild mushroom and chianti butter. Served with rosemary potatoes.

(selleri, melk, sulfitt)

Cacciucco

279,-

Italiensk fisk og skaldyrsuppe.

Italian fish and shellfish soup

Serveres med focaccia og aioli

(hvetegluten i focaccia, soya, sulfit, skalldyr, fisk, selleri)

Har du matallergi eller intoleranse, henvend deg til en av oss for å tilpasse menyen. Alt vi lager kan inneholde spor av nøtter. Alle pizzaene kan lages glutenfrie. Vårt glutenfrie mel inneholder ikke hvetestivelse, men lupinprotein. Innholdet av allergener er opplyst om under hver rett. Og en ting til – all oliven kan inneholde sten, og rester av sten.

Pizza

Margherita

162,-

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

198,-

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, sulfit, melk)

Parma

211,-

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

Burrata

213,-

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

209,-

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)

Divino di bosco

189,-

Fersk mozzarella, Fontina, Skogssopp, spinat, parmesan og timian

Fresh Mozzarella, Fontina, wild mushroom, spinach, parmesan and timian

(hvetegluten, melk, egg)

Zucca

192,-

Fersk mozzarella, gresskar, sortkål, pinjekjerner, fontina, pancetta (it urøkt bacon) og salvie.

Fersk mozzarella, pumkin, black cabbage, pine nuts, fontina, pancetta (it unsmoked bacon) and sage.

(hvetegluten, pinjekjerner, melk)

Indiavolata

215,-

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

198,-

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

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

(hvetegluten, sulfit, melk)

Parmigiana

189,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum

Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil

(hvetegluten, melk, egg)

La Risacca

211,-

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)

Napoletana

172,-

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

Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano

(hvetegluten, melk, sulfit, fisk)

Marinaio

200,-

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

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

Crudo

220,-

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, sulfit, melk)

Urlo

189,-

Fersk mozzarella, tomato sauce, pancetta, pesto, oliven, kapers, aubergine, pecorino,

Fresh mozzarella, tomato sauce, pancetta, pesto, olive, capers, egg plant, pecorino
(hvetegluten, melk, egg, pinje kjerner)

Tartufo e Parma

226,-

Fersk mozzarella, trøffelkrem, parmaskinke, ruccola og parmesan

Fresh mozzarella, truffle cream, parma ham, rocket and parmesan
(hvetegluten, egg, melk)

DOLCI

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 sjokoladecake med mascarpone is Nemesis chocolate cake with a scoop of mascarpone ice cream (egg, melk, pistasjnøtter - men de kan sløyfes)	
Pinneis	25,-
Ice lollies (egg, melk)	