

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

- 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, sulfit, 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)
- 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)
- Pappardelle del Montenegro** **225,-**  
Bred båndpasta med ragu av langtidskokt kalveskank med steinsopp, gremolata og parmesan  
A broad flat pasta with a ragu of slow cooked veal shin, gremolata, and parmesan  
(hveteglute, sulfit, selleri, melk og egg)

***Vi serverer full pizza meny hele dagen***

## 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

**Rødhette/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)

**Parmesan-chips** **65,-** (melk, egg)

## Antipasti

### **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.

•

**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)

**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

### **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)

### **Pappardelle del Montenaro** **225,-**

Bred båndpasta med ragu av langtidskokt kalveskank med steinsopp, gremolata og parmesan  
A broad flat pasta 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)

## 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, sulfitt, 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, sulfitt, pistasjnøtter, sennep)

### **Polenta** **192,-**

Med en ragu av sesonggrønnsaker, gresskar gratinert med pecorino, rosmarin og peppe .  
With a ragu of seasonal vegetables, pumpkin gratinated with pecorino, rosemary, and pepper  
(seller, sulfitt, 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, sulfitt, skalldyr, fisk, seller)

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

<b>Margherita</b>	<b>162,-</b>
Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum Tomato sauce, fresh mozzarella and basil (hvetegluten, melk)	
<b>Marinara</b>	<b>136,-</b>
Tomat, hvitløk og oregano Tomato, garlic and oregano (hvetegluten)	
<b>Primavera</b>	<b>198,-</b>
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)	
<b>Capricciosa</b>	<b>203,-</b>
Tomatsaus, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artiskokk og oregano Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke and oregano (hvetegluten, melk, soya)	
<b>Ai Formaggi</b>	<b>198,-</b>
Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (fåreost) og fiken Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (sheep's milk cheese) and figs (hvetegluten, melk, egg)	
<b>Salsiccia e spinaci</b>	<b>195,-</b>
Fersk mozzarella, salsiccia, spinat, pecorino (fåreost), chili og hvitløk Fresh mozzarella, salsiccia, spinach, pecorino (sheep's cheese), chili and garlic (hvetegluten, sulfit, melk)	
<b>Parma</b>	<b>211,-</b>
Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og parmaskinke Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham (hvetegluten, melk, pinjekjerner, egg)	
<b>Burrata</b>	<b>213,-</b>
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, sulfitt, 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, sulfitt, 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, skaldyr)

## **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, sulfitt, melk)

## **Tartufo e Parma**

**226,-**

Fersk mozzarella, trøffelkrem, parmaskinke, ruccola og parmesan  
Fresh mozzarella, truffle cream, parma ham, rocket and parmesan  
(hvetegluten, egg, melk)

## DOLCI

<b>Affogato</b>	<b>67,-</b>
En kule vaniljeis toppet med en shot espresso A scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso. (melk, egg)	
<b>Fragola e limoncello</b>	<b>97,-</b>
En kule jordbærsorbet servert med iskald limoncello NB: 20-års aldersgrense A scoop of strawberry sorbet served with ice cold limoncello (sulfit)	
<b>Sgroppino Paradiso</b>	<b>119,-</b>
En kule sitronsorbet servert med vodka og prosecco NB: 20-års aldersgrense A scoop of lemon sorbet served with vodka and prosecco (sulfit)	
<b>Gelati e sorbetti</b>	<b>112,-</b>
Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis Strawberry sorbet, vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream (egg, melk)	
<b>Panna Cotta</b>	<b>109,-</b>
Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet (melk, pistasjnøtter som kan sløyfes)	
<b>Tiramisú</b>	<b>119,-</b>
Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade Savoardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate (hvetegluten, egg, melk)	
<b>Nemesis di cioccolato</b>	<b>129,-</b>
Nemesis sjokoladecake med mascarpone is Nemesis chocolate cake with a scoop mascarpone ice cream (egg, melk, pistasjnøtter - men de kan sløyfes)	
<b>Pinneis</b>	<b>25,-</b>
Ice lollies (egg, melk)	