

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 glutenvennlig. 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

Serveres fra 10:00 til 16:00

Insalata di pollo e pancetta **198,-**

Blandet salat med kylling, pancetta (Italiensk urøkt bacon) og parmesan. Serveres med focaccia og aioli.
Mixed salad with chicken, pancetta (Italian unsmoked bacon) and parmesan. Served with focaccia and aioli.
(hvetegluten, melk, sulfitt, soya, sennep)

Insalata Paradiso Verde **195,-**

Blandet salat med, gresskar, Robiola (geitost fra Piemonte), parmesan chips, kantarell og hasselnøtter.
Mixed salad with, pumpkin, 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.
Culatello (the best part of the Parma ham, hanged at least 11 months), fig and fresh buffalo mozzarella.
(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 ricotta og pecorino i en parmesankrem med sortkål og gresskar.
Homemade pasta filled with ricotta and pecorino, in a cream of parmesan with black cabbage and pumpkin.
(egg, hvetegluten)

Risotto al vino rosso **189,-**

Risotto med skogssopp, parmesan fonduta og rødvin.
Risotto with wild mushroom, a parmesan fonduta and red wine.
(egg, melk, egg, sulfitt)

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 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 basililkum

Aperetivi senza alcool

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

Rødhetta/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

Stuzzichini

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

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

Blandet italienske oliven **79,-**

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

Parmesan chips (melk, egg) **55,-**

Fra 16:00

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 parmesan krem og hasselnøtter.
Buffalo 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.
Culatello (the best part of the Parma ham, hanged at least 11 months), fig and fresh buffalo mozzarella.
(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 bottarga (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, sulfitt)

Profumo di autunno **145,-**

Polenta med skogsopp ragù, sortkål og andebryst.
Polenta with wild mushroom, ragù black cabbage and duck breast.
(selleri, melk, egg)

Tagliere misto (1 pers / 2 pers) **149/ 282,-**

Italienske oster og spekemat.
Italian cheeses and ham.
(hvetegluten i focaccia, melk, egg og soya i aioli)

Pasta/ Risotto

Agnolotti

249,-

Hjemmelagde fylte pastaputer med ricotta og pecorino i en parmesankrem med sortkål og gresskar.
Homemade pasta filled with ricotta and pecorino, in a cream of parmesan with black cabbage and pumpkin.
(egg, hvetegluten)

Pappardelle del Montanaro

225,-

Bred båndpasta med ragù av langtidskokt kalveskank med steinsopp, gremolata og parmesan
A broad flat pasta with a ragù of slow cooked veal shin, gremolata, and parmesan
(hveteglute, sulfitt, selleri, melk og egg)

Linguine alla busara

249,-

Lang flat pasta fra Campania med krepsehale, hvitløk og persille.
Flat spaghetti from Campania with crayfish, chili and parsley.
(hvetegluten, skalldyr, sulfitt)

Risotto al vino rosso

189,-

Risotto med skogsopp, parmesan fonduta og rødvin.
Risotto with wild mushroom, a parmesan fonduta and red wine.
(egg, melk, egg, sulfitt)

Primi/ secondi

Insalata Paradiso Verde

195,-

Blandet salat med, gresskar, Robiola (geitost fra Piemonte), parmesan chips, kantarell og hasselnøtter.
Mixed salad with, pumpkin, 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. Serveres med focaccia og aioli.
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 ragù av sesonggrønnsaker, gresskar gratinert med pecorino, rosmarin og pepper.
With a ragù of seasonal vegetables, pumpkin gratinated with pecorino, rosemary and pepper.
(selleri, sulfitt, melk, egg, hvetegluten i focaccia)

Bistecca

285,-

Entrecôte med skogsopp og chiantismør. Serveres med rosmarinpoteter.
Entrecôte with wild mushroom and chianti butter. Served with rosemary potatoes.
(selleri, melk, sulfitt)

Petto D'anatra con salsa all uva

288,-

Andebryst med potetpurè og en salsa av druer
Duck breast with potato purè and a salsa of grapes
(melk)

Cacciucco

279,-

Italiensk fisk og skaldyrssuppe.
Italian fish and shellfish soup
Serveres med focaccia og aioli
(hvetegluten i focaccia, soya, sulfitt, 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 glutenvennlig. 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 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 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	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 (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, fresh mozzarella, big wild shrimps, parsley, salame calabrese, pecorino (sheep's cheese) and chili.

(hvetegluten, skalldyr, melk)

Divino di bosco

189,-

Fersk mozzarella, fontina, skogsopp, spinat, parmesan og timian.

Fresh mozzarella, fontina, wild mushroom, spinach, parmesan and thyme.

(hvetegluten, melk, egg)

Zucca

192,-

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

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

(hvetegluten, pinjekjerner, melk)

Indiavolata

215,-

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

Tomato sauce, 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 salsa 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 (sheep's cheese) 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, kammskjell, villreker, pecorino (fåreost), persille og chili.
Fresh mozzarella, tomato salad, scallops, wild shrimps, pecorino (sheep's cheese), 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 creamy variety of mozzarella), parma ham, basil and extra virgin olive oil.

(hvetegluten, melk)

'Nduja

209,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, 'nduja (sterk ferskpølse fra Calabria), ricotta, Italiensk spinat og hvitløk.

Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja (hot fresh Calabrian sausage), 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

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)	
Tiramisú	119,-
Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade. Savoardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate. (hvetegluten, egg, melk)	
Nemesis di cioccolato	129,-
Nemesis sjokoladecake med en kule is. Nemesis chocolate cake with a scoop of ice cream. (egg, melk, pistasjnøtter)	
Pinneis	25,-
Ice lollies. (egg, melk)	