

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 11:00 til 16:00

<b>Cornetto</b> (hvetegluten melk)	<b>45,-</b>
<b>Cornetto ripieno</b> Med en bøffelmozzarella og italiensk kokt skinke. (hvetegluten, melk)	<b>88,-</b>
<b>Panini con Squaquerone</b> Frisk freskost, rucola og parmaskinke. Serveres med en liten salat. (hvetegluten, melk, sulfitt)	<b>95,-</b>
<b>Panini con bufala</b> Med bøffelmozzarella, cherrytomater, kokt skinke og basilikum. Serveres med en liten salat. (hvetegluten, melk, sulfitt)	<b>95,-</b>
<b>Panini primavera</b> Med mozzarella, bakte tomater, squash, aubergin, pesto og pecorino. Serveres med en liten salat. (hvetegluten, melk, sulfitt)	<b>95,-</b>

**Insalata di pollo e pancetta** **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, 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.  
Italian cheeses and ham.  
(hvetegluten i focaccia, melk, egg og soya i aioli)

**Risotto ai Funghi selvatici** **189,-**

Risotto med Marsala og skogsopp  
Risotto with Marsala and wild mushroom  
(egg, melk, sulfitt)

**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)

***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 basilikum

## 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

### Cicchetti

**120,-/230,-**

Små toast toppet med diverse snadder fra Venezia.

Small toasts with a variety of venetian toppings.

(fisk, hvetegluten)

### 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)

### Carpaccio

**158,-**

Tynne skiver av rått oksekjøtt.

Thin slices of raw tenderloin.

(sulfitt, 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 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

### **Risotto ai Funghi selvatici** **189,-**

Risotto med Marsala og skogsopp  
Risotto with Marsala and wild mushroom  
(egg, melk, sulfitt)

### **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)

### **Bigoli del Montanaro** **225,-**

Klassisk venetiansk hul spaghetti med ragù av langtidskokt kalveskank med sopp og parmesan.  
A classic venetian hollow spaghetti with a ragù of slow cooked veal shin, mushrooms 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)

### **Cavatelli del mar Adriatico** **225,-**

Hjemmelaget pastaskjell av durumhvete med blåskjell, hjerteskjell og skalldyrkraft.  
Homemade pasta shell made from durum wheat, with mussels, vongole and shellfish stock.  
(hvetegluten, skalldyr, selleri, sulfitt)

## Primi/ secondi

### **Insalata Paradiso Verde**

**195,-**

Blandet salat med gresskar, Burrata, Robiola (geitost fra Piemonte), parmesan chips, kantarell og hasselnøtter. Serveres med focaccia og aioli.

Mixed salad with pumpkin, Burrata, Robiola (goat cheese from Piedmont), parmesan chips, chantarelle and hazel nuts. Served with focaccia and aioli.

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

### **Insalata di capesantine**

**215,-**

Blandet salat med kamskjell, romanesco, pancetta, sjøgress and fenikkel. Serveres med focaccia og aioli.

Mixed salad with scallops, romanesco, pancetta, samphire and fennel. Served with focaccia and aioli.

(hvetegluten i focaccia, soya i aioli, sulfitt, skaldyr, 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)

*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

<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 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 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, sulfitt, 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)	

## **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)

## **Urlo**

**189,-**

Tomatsaus, fersk mozzarella, pancetta, pesto, oliven, kapers, aubergine og pecorino (fåreost).  
Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, pesto, olive, capers, eggplant and pecorino (sheep's cheese).  
(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

## **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

<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 (sulfitt)	
<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 (sulfitt)	
<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 of mascarpone ice cream (egg, melk, pistasjnøtter - men de kan sløyfes)	
<b>Pinneis</b>	<b>25,-</b>
Ice lollies (egg, melk)	