

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 12:00 til 16:00

Vi serverer full pizza meny hele dagen

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)

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)

Linguine

249,-

Lang flat pasta fra Campagna med skalldyr, chili, hvitløk og persille.

A flat spaghetti from Campagna with shellfish, chili, garlic and parsley.

(hvetegluten, skalldyr, sulfitt)

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)

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 tonica 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

Rødhetten/Cappuccetto Rosso 57,-

Rød cocktail med kullsyre - for barn

Pippi Langstrømpe/Pippi Calzelunghe 57,-

Cocktail uten kullsyre – for barn

Peter Pan 57,-

Grønn 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,-

Antipasti

Fra 16:00

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.

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

179,-

Med gresskar og taleggio (en lagret norditaliensk ost).

With pumpkin and taleggio (a matured north Italian cheese)

(melk, sulfit)

Linguine

249,-

Lang flat pasta fra Campagna med skalldyr, chili, hvitløk og persille

A flat spaghetti from campagna with shellfish, chili, garlic and parsley.

(hvetegluten, skalldyr, sulfit)

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, sulfit, selleri, melk og egg)

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)

Cacciucco

279,-

Italiensk fisk og skaldyrsuppe.
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, kamm skjell, villreker, pecorino (fåreost), persille og chili.

Fresh mozzarella, tomato salad, scallops, wild shrimps, pecorino (sheep's cheese), 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 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, rucola og parmesan.

Fresh mozzarella, truffle cream, parma ham, rocket and parmesan.

(hvetegluten, egg, melk)

Alle pizzaer kan bestilles i barnestørrelse - til barn

For vår glutenvennlige pizza kommer et tillegg på 30,- Den stekes på eget papir i pizzaovnen. Har du allergi eller intoleranse vi skal ta hensyn til? Gi beskjed til servitøren din.

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)

Tiramisú

119,-

Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade.
Savoiardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate.
(hvetegluten, egg, melk)

Panna Cotta

109,-

Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet.
Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet.
(melk, pistasjnøtter)

Nemesis di cioccolato

129,-

Nemesis sjokoladekake med en kule is.
Nemesis chocolate cake with a scoop of ice cream.
(egg, melk, pistasjnøtter)

Pinneis

25,-

Ice lollies.
(egg, melk)