

VILLA
PARADISO



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 108,-

Prosecco med fersken-, jordbærpuré eller appelsinjuice

Negroni 137,-

Gin, Cocchi Storico og Campari

Aperol Spritz 137,-

Aperol, prosecco, selters og en skive appelsin

Limoncello tonica 131,-

Limoncello, tonic og basilikum

Aperetivi senza alcool

Crodino 39,-

Secchione 60,-

Bellini senza alcool 59,-

Cedrata 47,-

Aperetivi per bambini

Smurf/Puffo 59,-

Smurfene cocktail med kullsyre - for barn

Villa Paradiso 59,-

Hemmelig overraskelse – for barn

Rødhetta/Cappuccetto Rosso 59,-

Rød cocktail med kullsyre - for barn

Pippi Langstrømpe/Pippi Calzelunghe 59,-

Cocktail uten kullsyre – for barn

Frost / Gelo 59,-

Hvit surprise med kullsyre – for barn

Stuzzichini

Husets focaccia med en ekstra jomfruelig olje (hvetegluten) 79,-

Husets focaccia og aioli (hvetegluten, soya, egg, sennep) 79,-

Blandet italienske oliven 79,-

Salte ristede mandler (nøtter) 69,-

Parmesan chips (melk, egg) 65,-

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.

Piccola Insalata Estiva

143,-

En liten blandet salat med sesonggrønnsaker, Pecorino di Fossa og konfitert eggeplomme.
A small mixed salad with seasonal vegetables, Pecorino di Fossa and an egg yolk confit.
Serveres med focaccia.

(laktose, sulfitt, hvetegluten i focaccia)

Caprese

149,-

Cherrytomater fra Hanasand gård med basilikum, bøffelmozzarella og ekstra jomfruolje.
Cherry tomatoes from Hanasand farm with basil, buffalo mozzarella and extra virgin oil.

(laktose, sulfitt, hvetegluten i focaccia)

Mozzarella di bufala e verdure grigliate

166,-

Bøffelmozzarella med grillet sesonggrønnsaker, røkt aubergine puré, pistasjnøtter og mynte.
Buffalo mozzarella, grilled seasonal vegetables, a smoked eggplant cream, pistachio nuts and mint.

(laktose, egg, mandler)

Culatello

175,-

(Den beste delen av parmaskinken, hengt i minst 11 måneder), melon og fersk bøffelmozzarella.
Culatello (the best part of the Parma ham, hanged at least 11 months), melon and fresh buffalo mozzarella.

(hvetegluten i focaccia, laktose)

Buffalo «vignole»

155,-

Bøffelmozzarella med artisjokk, ferske erter, favebønner, asparges og mynte.
Buffalo mozzarella with artichokes, fresh peas, fava beans, asparagus and mint.

(laktose, sulfitt)

Tagliere misto (1 pers / 2 pers)

149,-/282,-

Italienske oster og spekemat.
Italian cheeses and cured meats.

(hvetegluten i focaccia, laktose, egg og soya i aioli)

Pasta / Risotto

Agnolotti

249,-

Hjemmelagde pastaputer fylt med en krem av asparges og Asiago (en mild ost fra Veneto) og konfitert eggeplomme.

Homemade pasta filled with asparagus and Asiago (a mild cheese from Veneto) and an egg yolk confit.

(egg, hvetegluten, laktose)

Pappardelle

230,-

Bred båndpasta med ragù av langtidskokt kalveskank, gremolata og parmesan.

A wide, flat pasta with a slow cooked veal shin ragù, gremolata and parmesan.

(hveteglute, sulfitt, selleri, laktose og egg)

Linguine

249,-

En flat spaghetti fra Campania med skalldyr, hvitløk, chilli og persille.

Flat spaghetti from Campania with shellfish, garlic, chilli and parsley.

(hvetegluten, skalldyr, sulfitt)

Primi / secondi

Insalata Paradiso Verde

214,-

Blandet salat med hvit og grønn asparges, parmesan og pistasjnøtter.

Mixed salad with white and green asparagus, parmesan and pistachio nuts.

Serveres med focaccia og aioli.

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

Insalata di Capesantine

225,-

Blandet salat med kamskjell, romanesco, pancetta (italiensk urøkt bacon), eple and fennikel.

Mixed salad with scallops, romanesco, pancetta (Italian unsmoked bacon), apple and fennel.

Serveres med focaccia og aioli.

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

Insalata di Anatra

229,-

Blandet salat med skiver av andebryst, aprikos og pistasjnøtter.

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

Serveres med focaccia og aioli.

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

Verdure al forno

245,-

Ovnsbakte marinerte middelhavsgrønnsaker, sesong- ragù og urtesmør.

Oven baked marinated Mediterranean vegetables with a seasonal ragù and herb butter.

Serveres med aspargesbønner, parmesan og focaccia.

(selleri, sulfitt, laktose, egg, hvetegluten i focaccia)

Bistecca

285,-

Norsk marmorert entrecôte med sesonggrønnsaker, urtesmør, hvitløksskrem og persilleolje.

Norwegian marbled entrecôte with seasonal vegetables, herb butter, garlic cream and parsley oil.

Serveres med aspargesbønner, parmesan og focaccia.

(laktose, sulfitt)

Cacciucco

279,-

Italiensk fisk og skaldyrsuppe.

Italian fish and shellfish soup.

Serveres med focaccia og aioli.

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

Pizza

Margherita Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum. Tomato sauce, fresh mozzarella and basil. (hvetegluten, laktose)	169,-
Marinara Tomatsaus, hvitløk og oregano. Tomato sauce, garlic and oregano. (hvetegluten)	139,-
Primavera Fersk mozzarella, bakte tomater, squash, aubergine, basilikum, oliven, pecorino (fåreost) og pesto. Fresh mozzarella, baked tomatoes, zucchini, eggplant, basil, olives, pecorino (sheep's cheese) and pesto (hvetegluten, laktose, egg og pinjekjerner)	209,-
Capricciosa Tomatsaus, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artisjokk og oregano. Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and oregano. (hvetegluten, laktose, soya)	209,-
Ai Formaggi Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (fåreost) og fiken. Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (sheep's cheese) and figs. (hvetegluten, laktose, egg)	199,-
Salsiccia e spinaci Fersk mozzarella, salsiccia (fersk pølse fra frittgående økologisk svin), spinat, pecorino (fåreost), chilli og hvitløk. Fresh mozzarella, salsiccia (fresh sausage from organic free range pork), spinach, pecorino (sheep's cheese), chilli and garlic. (hvetegluten, sulfitt og laktose)	213,-
Parma Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, rucola og parmaskinke. Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham. (hvetegluten, laktose, pinjekjerner, egg)	220,-
Buonsenso Tomatsaus, vegansk «ost», vegansk `nduje (chilli «pølse»), aubergine, spinat og hvitløk. Tomato sauce, vegan «cheese», vegan `nduje (chili "sausage"), eggplant, spinach and garlic. (hvetegluten, sulfitt)	209,-
Burrata 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, laktose og fisk)	215,-
Maremonti Tomatsaus, fersk mozzarella, store villreker, persille, salame calabrese, pecorino (fåreost) og chilli. Tomato sauce, fresh mozzarella, big wild shrimps, parsley, salame calabrese, pecorino (sheep's cheese) and chilli. (hvetegluten, skalldyr og laktose)	215,-
Biancha notte Fersk mozzarella, parmaskinke, hvit og grønn asparges, parmesan, pistasjnøtter, basilikum og mynte. Fresh mozzarella, parma ham, white and green asparagus, parmesan, pistachio nuts, basil and mint. (hvetegluten, pistasj nøtter, laktose)	219,-

Panda	220,-
10,- per solgte pizza til wwf – sjekk www.wwf.no	
Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pinjekjerner, asparges, konfiter eggeplomme og kjørvæl.	
Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pine nuts, asparagus, egg yolk confit and charrel.	
(hvetegluten, pinjekjerner, laktose og egg)	
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, laktose)	
Guancia	209,-
Fersk mozzarella, guanciale, fennikel, pecorino (fåreost), chilli og persille.	
Fresh mozzarella, guanciale, fennel, pecorino (sheep's cheese), chilli and parsley.	
(hvetegluten, sulfitt og laktose)	
Parmigiana	197,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum.	
Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil.	
(hvetegluten, laktose og egg)	
La Risacca	217,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner.	
Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket salsa and pine nuts.	
(hvetegluten, laktose, egg, pinjekjerner)	
Quattro stagioni	213,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, skalldyr, artisjokk, sopp, salame calabrese, pecorino (fåreost) og oregano.	
Tomato sauce, fresh mozzarella, shellfish, artichokes, mushrooms, salame calabrese, pecorino (sheep's cheese) and oregano.	
(hvetegluten, skalldyr, soya, laktose)	
Napoletana	190,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano.	
Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano.	
(hvetegluten, laktose, sulfitt, fisk)	
Marinaio	211,-
Fersk mozzarella, cherrytomater, kamskjell, store villreker, pecorino (fåreost), persille og chilli.	
Fresh mozzarella, cherry tomatoes, scallops, big wild shrimps, pecorino (sheep's cheese), parsley and chilli.	
(hvetegluten, laktose, 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, laktose)	
'Nduja	215,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, 'nduja (sterk fersk pølse fra Calabria), sauericotta, spinat og hvitløk.	
Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja (hot fresh Calabrian sausage), sheep's milk ricotta, spinach and garlic.	
(hvetegluten, sulfitt, laktose)	
Tartufo e Parma	226,-
Fersk mozzarella, trøffelkrem, parmaskinke, rucola og parmesan.	
Fresh mozzarella, truffle cream, parma ham, rocket and parmesan.	
(hvetegluten, egg, laktose)	

DOLCI

Affogato

67,-

En kule vaniljeis toppet med en shot espresso.

A scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso.

(laktose, egg)

Fragola e limoncello

115,-

En kule jordbærsorbet servert med iskald limoncello NB: 20-års aldersgrense.

A scoop of strawberry sorbet served with ice cold limoncello.

(sulfit)

Sgroppino Paradiso

125,-

En kule sitronsorbet servert med vodka og prosecco NB: 20-års aldersgrense.

A scoop of lemon sorbet served with vodka and prosecco.

(sulfit)

Gelati e sorbetti

114,-

Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis.

Strawberry sorbet, vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream.

(egg, laktose)

Panna Cotta

109,-

Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet.

Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet.

(laktose, pistasjnøtter)

Tiramisú

125,-

Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade.

Savoiardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate.

(hvetegluten, egg, laktose)

Nemesis di cioccolato

129,-

Nemesis sjokoladekake med en kule mascarpone is.

Nemesis chocolate cake with a scoop of mascarpone ice cream.

(egg, laktose, pistasjnøtter)

Pinneis

25,-

Ice lollies.

(egg, laktose)