

Villa Paradiso Vini

Spumanti

Disse vinene passer til alle anledninger og er faktisk særdeles gode til mat. La dem følge deg gjennom hele måltidet, fra forrett til dessert!

These wines are suitable for all occasions and are especially good with the food. Let them follow you throughout your whole meal, from appetizers to dessert!

Picco dell' Angelo San Salvatore 1988, Campania

649,-

Fiano, Falanghina. Friske, grønne epler og gul og hvit frukt. Lett, syrlig og tørr. Fra området rundt pizzaens fødested, Napoli!

Fresh, green apples and yellow and white fruit. Light, nice acidity and pleasant dry finish.

Giavi Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut Millesimato Veneto 699,-/127,-

Glera. Lys strågul farge med lett grønnskjær. Fruktig og floral aroma med klart preg av grønne epler og pærer.

Velbalansert syrlighet og lang, ren avslutning.

Bright yellow straw coloured with light tones of green. Well balanced acidity, and a long clean finish.

Franciacorta '61 Brut DOCG, Berlucchi, Lombardia

749,-/145,-

Pinot Nero. Laget på Méthode Champenoise. Små bobler, aroma av eple, pære og sitrus.

Traditional Franciacorta. Tiny bubbles with aromas of apple, pear and citrus.

Alle viner inneholder sulfitt, dersom ikke annet er opplyst om

Vino Rosato

Klarer du ikke å velge mellom rød og hvit? Vi har også rosévin.

Girlan Rose, IGT Dolomiti, Trentino Alto Adige

650,-/139,-

Pinot Noir, Vernatscha, Lagrein. Ganske dyp rød farge. Frisk og fruktig aroma, preget av friske bringebær. Svært god syrlighet og lang, ren avslutning. Perfekt som aperitif, men også utmerket til lett mat.

Pretty deep red. Fresh and fruity aroma, characterized by fresh raspberries. A very nice acidity and a long, clean finish. A perfect aperitif, but excellent for light food as well.

Vetere Paestum Rosato IGP, Azienda San Salvatore, Campania

799,-

Aglianico. Økologisk rosé. Markjordbær og villbringebær, grapefrukt og rips. Drikkes alene eller som følge gjennom hele måltidet.

Pale coloured rosé, hints of wild strawberries and raspberries. Drinks well on its own or with tasty starters, meats and pizza.

Vino Estivo

Er vi heldige med sommeren, feirer vi gjerne med lette, leskende viner.
Vi har valgt ut noen flasker som passer varme dager, lett mat eller bare til å la humla suse...

Pedroni Lambrusco Di Sorbara DOC

587,-

Lambrusco. Musserende leskende rødvin, Frisk, lys rosa, bringebær, friske bær og floral, god syre.
Refreshing sparkling red wine. Bright, light pink, raspberries, fresh berries and floral taste. Well balanced acidity.

Nicosia Frappato Fondo Filara DOC, Sicilia, Bio/ Vegan

599,-

Frappato. Rubinrød med islett av fiolett. Frisk aroma med preg av rød frukt, bringebær og blåbær.
Smaken er fruktig og velbalansert. Nytes best avkjølt.
Ruby red and violet. A fresh aroma of red fruit, raspberries and blueberries. The flavour is fruity and well balanced. Most enjoyable when cooled..

Bolla Galeotta Fabrizio Dionisio Syrah, pet nat, Toscana

749,-

Syrah. Frisk aroma av røde bær og lys frukt, med et lett hint av gjær. God syrlighet og lang finish. Pet Nat.
Fresh aroma of red berries and light fruits and a light touch of yeas

Vini Bianchi

Villa Paradiso Bianco

1 liter 585,- 1/2 liter 296,- GL 99,-

Vår egen vin av druen Bombino bianco fra Puglia. Disse druene vokser på åsene som går fra Ruvo di Puglia opp mot Castel del Monte og Murgia, cirka 400 meter over Adriaterhavet. Frisk, lett og svært anvendelig hvitvin.
Our own wine from Puglia's Bombino bianco grape. These grapes grow on the hills that run from Ruvo di Puglia up to Castel del Monte and Murgia, about 400 meters above the Adriatic Sea. Fresh, light and very versatile white wine.

Santa Barbara Stè Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Marche

550,-

Verdicchio. Strågul farge. Delikat aroma preget av frisk frukt og hvite blomster. Munnfølelsen er fyldig og strukturert med god syrlighet. Smaken går mot tropiske frukter, noe eple og mandel i avslutningen, som er lang og ren.
Straw yellow color. Delicate aroma characterized by fresh fruits and white flowers. The mouthfeel is full and structured with good acidity. The taste goes towards tropical fruits, some apple and almonds at the end, which is long and pure.

Grillo DOC Nicosia Fondo Filara, Sicilia

599,-

Grillo. Økologisk dyrket. Aroma av sitrus & krydderurter. Frisk, mineralsk & saltaktig. Flott til sjømat og salater, grønnsaker & ost.
Citrus and herbal notes. Nice acidity and mineral finish. Fits well with fish and salads, vegetables and cheeses.

Pinot Grigio DOC, Cantine Giralan, Alto Adige

699,-/147,-

Pinot Grigio. Hvit fersken og akasie. Bløt og frisk smak med toner av fersken og gul frukt.
Sjømat, salat og aperitif.
White peach and acacia, yellow fruit. Goes well with seafood, salads and as an Aperitif.

Roero Arneis DOCG, Cascina Chicco, Piemonte

699,-

Arneis. Frisk og fruktig. Aroma av fersken, sitrus og gul frukt.
Fresh and fruity. Aromas of peach, citrus and yellow fruits.

Friulano DOC Isonzo del Friuli, Tenuta Luisa, Friuli **699,-**

Friulano. Aroma av moden gul frukt og sitrus, med lett hint av bitre mandler. Tørr og kompleks, med mineralsk preg.
Aroma of ripe yellow fruits and citrus with bitter almonds notes. Dry, complex with an interesting minerality.

Enza La Fauci Incanto Bianco IGT, Sicilia **729,-**

Grecanico. Strågul farge med grønnskjær. Frisk og fruktig aroma med preg av lys frukt og mineralsk kompleksitet. Smaken er tørr og velbalansert med toner av sitrus.
Straw yellow colour, a fresh and fruity aroma from light fruit and with a mineral complexity.
Dry taste with balanced notes of citrus.

Falanghina IGP, San Salvatore, Campania **749,-**

Falanghina. Fruktig hvitvin, dufter av sitrus, grønne epler og mineraler. Håndplukkede druer.
Fruity yet elegant, citrus, green apples. Green apples and minerals. Handpicked grapes.

Riesling DOC, H. Lun, Alto Adige **750,-/158,-**

Riesling. Elegant, tørr. Hvite blomster, tropisk frukt og honning. Sitrus og mineraler.
Elegant, dry: White flowers, tropical fruits and honey. Citruses and minerals.

Mofete Bianco Etna Bianco DOC, Palmento Costanzo, Sicilia **770,-/154,-**

Carricante og Catarratto. Aroma av sitrus og mineraler. Frisk, tørr og bra strukturert. Fylldig og fruktig, god til forretter og pasta.
Fresh, citrus & mineral notes. Nice acidity. Dry with a long aftertaste. Full bodied. Goes well with starters and pasta dishes.

Calpazio IGT, San Salvatore, Campania **799,-**

Greco. Sitruspreget, floral, lett anis preget og mineralsk. Lime, epler og gule plommer. Økologisk
Citrus, floral with hints of anis and minerals. Lime, apples and yellow plums.

Langhe L'Aura Bianco 2010, Monti, Piemonte **949,-**

Chardonnay, Riesling. Gul farge med toner mot ravgult. Svært moden og utviklet. Kompleks aroma av tørket aprikos, hvit og gul frukt, samt mineraler og krydder. Lang, ren avslutning.
Yellow with notes of amber. Rich and well developed. Complex aroma of dried apricot, white and yellow fruit, with mineral and spicy notes. Long, clean finish

Chardonnay "Madonna" IGT, Feudi Spada, Umbria, **982,-**

Chardonnay, Gul farge. Rik aroma av aprikos, hvit og gul frukt, samt toner av vanilje og smør.
Fylldig og fruktig i smaken
Rich aromas of apricot, white and yellow fruits. Notes of vanilla and butter. Fullbodied and rich

Pian di Stio IGP, Azienda San Salvatore, Campania **1199,-**

Fiano. Honning, sitrus, hvit frukt, melon og mineraler. Økologisk dyrket.
Aromas of honey, citrus, white fruits, melon and minerals. Ecological grown

Vini Rossi

Villa Paradiso Rosso

1 Liter 585,- 1/2 Liter 296,- gl 99,-

Piemonte, Barbera. Dyp rubinrød. Fylldig aroma av moden frukt og røde bær, med florale toner.

Vinen har god balanse og en ren avslutning.

Piemonte, Barbera. Deep ruby red. Full-bodied aroma of ripe fruit and red berries, with floral tones.

Well balanced with a clean finish.

Nicosia Hybla Cerasuolo di Vittoria Sicilia DOCG

629,-

Nero d'Avola, Frappato. Fruktig og fyldig, med preg av krydder og lette tanniner. Kjøttretter, pasta, pizza og Mellommoden ost.

Light ruby red, fruity aromas of wild strawberries, blueberries and raspberries. Soft, yet nice structure.

Light complex, soft tannins

Feudi Spada Peppone IGP, Umbria

689,-

Grenache, Syrah. Fruktig og frisk aroma av røde frukter, blåbær og plomme, med et røykaktig preg.

Modne, myke tanniner og lang, ren avslutning.

Fruity and fresh aroma of red fruits, blueberries and plums, with smokey notes. Mature, soft tannins and long, clean finish..

Langhe Nebbiolo DOC Quattro Cloni, Brangero, Piemonte

749,-

Nebbiolo. Fruktig og floral aroma av modne røde bær og mørke kirsebær. God syrlighet, velintegrerte tanniner og lang, ren finish.

Fruity and floral aroma of ripe red berries and dark cherries. Good acidity, well integrated tannins and long, clean finish

Chianti Classico Riserva DOCG, Cosmus, Piandaccoli, Toscana **749,-/158,-**

Sangiovese. En smaksrik, områdetypisk chianti. Hint av kirsebær, skogsbær, steinsopp og vanilje.

Tørr og harmonisk. Naturlig mat vin fra familieeide Piandaccoli.

A typical, well-made chianti. Dry, yet harmonious. Good structure and tannins. Hints of iris and red berries, in combination with porcini and vanilla. Good with grilled meat and pizza.

Barbera D'Alba DOCG La Soprana, Brangero, Piemonte

799,-/168,-

Barbera. Moderne og kompleks med velintegrerte tanniner etter 15 mnd på nye, franske eikefat.

Aroma av mørke bær, kirsebær og plommer.

Modern and complex. 15 months in new, French oak. Aroma of dark berries, cherries, and plums.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Il Roverone, Veneto

849,-

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina og Oseleta.

Dyp farge, intens aroma av krydder, vanilje, lakris og solmodne, mørke bær. 15 mnd på eik.

Deep coloured, intense aroma of vanilla, liquorice and dark berries. 15 months in oak.

Imprimis IGT, Piandaccoli, Toscana

849,-

Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda. Rubinrød supertoscaner. Kirsebær, plommer, røde bær, krydder urter og vanilje. Velbalanserte tanniner.

Ruby red. Cherries, plums, herbs and vanilla. Super Tuscan. 12 months in oak.

Pinot Nero DOC, Patricia, Cantine Girilan, Alto Adige

860,-/181,-

Pinot nero. Lys rubinrød, fruktig aroma av markjordbær, blåbær og bringebær. Myk, med god struktur. Lett kompleks, myke tanniner.

Bright ruby red, fruity aroma of wild strawberries. Soft, with a nice structure. A light complexity and soft tannins.

Caccia al Piano, Ruìt Hora, Bolgheri DOC, Toscana **949,-**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Intens Rubinrød, Mørk frukt, floral, kryddertoner.
Kompleks med mykke balanserte tanniner. 14 mnd på eikefat. Intense ruby red, dark fruit, floreal, spicy notes.
Complex and full bodied, with soft balanced tannins.
14 months on oak.

Nero Di Sei DOC, Etna Rosso, Palmento Costanzo, Sicilia **1199,-**

Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio. Rubinrød farge. Røde bær og krydder, hint av vulkansk aske, elegant og kompleks. Intens og tøff vin.
Ruby red color. Hint of volcanic ashes, elegant and complex, an intense and tough Sicilian wine.

Brunello di Montalcino DOCG, Mâtè, Toscana **1499,-**

Sangiovese. Tradisjonell Brunello. Dyp farge, smak av røde bær, steinsopp, skogbunn og krydder.
30 mnd på eik. Fyldig og intens.
A traditional Brunello. Deep red colour. Aromas of mature red berries, spices and porcini. 30 months in oak.

Barbaresco Rabaja DOCG, Castello di Verduno, Piemonte **1599,-**

Nebbiolo. Velbalansert og strukturert. Rips, roser, fiole, lær og krydder. 20 mnd på eik.
Well balanced with good structure. Raspberries, roses, violets, leather and spice. 20 months in oak.

Barolo "Bricco San Pietro" DOCG, Paolo Monti, Piemonte **1649,-**

Nebbiolo. Tradisjonsrik. Kompleks frukt og god syre, aroma av skogsbær, mynte, lær og skogsopp.
Traditional. Complex fruits and good acidity, nose of forest berries, mint and funghi. 30 months in oak.

Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om

Vini da Dessert

Disse vinene er tilpasset alle våre desserter og passer perfekt til ost. Selges i flasker eller glass.
These wines are perfect for all our desserts and cheeses.

Recioto della Valpolicella Classico DCG, Il Roverone, Veneto glass 133,-

Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina & Oseleta. Mørk og fruktig.

En mektig rød dessertvin, med innslag av kirsebær, pepper og mye skog.

Dark and fruity. A punchy red, notes of pepper, cherry and woody tones.

Arcass Passito di Arneis, Cascina Chicco, Piemonte glass 137,-

Arneis. Tørket fiken, dadler, honning og sitrus. Fyldig og rund, med fin syre.

Tones of dried dates, figs, honey and citrus.

Vin Santo DCG, Piandaccoli, Toscana glass 150,-

Sangiovese. Dyp gyllen ravgul farge. Aroma av Honning og tørket, kandisert frukt, særlig fiken og aprikos, med floreal undertoner.

Deep golden, amber colour. Tones of honey and dried fruits, apricots and figs with a floreal aftertaste.

Ben Rye Passito di Pantelleria, Donnafugata, Sicilia 5cl glass 150,-

Zibibio. Gyldengul søtvin dyrket et steinkast fra Afrikas kyst. Fersken, aprikos og honning.

A sweet and complex dessert wine, made a stone's throw from Africa, on the island of Pantelleria.

Tones of honey and apricot.

Alle våre viner inneholder sulfitt dersom ikke annet er opplyst om

Dopo cena

Etter middagen

Brandy

Destillato di Vino in Legno, Capovilla	166,-
Fruktdestillat av Aprikos	166,-
<i>Lagret minst 3 år på melkespann i bakgården hos produsenten Capovilla, økologisk</i>	
Vecchia Romagna	98,-

Grappe

Cantina Privata Riserva, 12 år barrique	145,-
<i>Destilleria Bocchino</i>	
Nebbiolo delle Langhe, 2 år barrique	124,-
<i>Cantina Privata, Destilleria Bocchino</i>	
Moscato d'Asti, 2 år barrique	108,-
<i>Cantina Privata, Destilleria Bocchino</i>	
Grappa Tradizione, 6 mnd tank	92,-
<i>Destilleria Bocchino</i>	
Grappa Sigillo Nero, 12 mnd botte	88,-
<i>Destilleria Bocchino</i>	

Liquori

Liquori alla grappa	106,-
<i>Miele, arance, mirtillo</i>	
Sambuca	105,-
<i>Anis, hyllebær, lakris</i>	
Limoncello	95,-
<i>Sitronlikør</i>	
Amaretto	89,-
<i>Mandel, aprikoskjerner</i>	
Baileys Irish Cream Liqueur	89,-
<i>Whiskey, fløte</i>	
Frangelico	89,-
<i>Hasselnøtt</i>	
Galliano	89,-
<i>Vanilje</i>	
Kahlua	75,-
<i>Kaffe</i>	

Vermouth

Cocchi Vermouth Torino	87,-
Martini Rosso	80,-
Martini Bianco	80,-
Martini Extra dry	80,-
Campari	80,-
Aperol	80,-

Amari

Amaro Siciliano Averna	85,-
Brancamenta	85,-
Fernet Branca	85,-
Cynar - med artiskokk	135,-
Fernet Amerigo 1934	129,-

Spiriti

Havana Club Rum 7 Años	125,-
Havana Club Rum Anejo Blanco	105,-
Powers Irish Whiskey	105,-
Tanqueray Gin	95,-
Wyborowa vodka	95,-
Flaske tonic	34,-

Birre

Hansa fatøl 0,5 (bygg)	110,-
Hansa fatøl 0,25 (bygg)	55,-
Birra Moretti 0,4	105,-
Peroni Nastro Azzurro 0,33	119,-
(hvetegluten and *glutenfri)	
AMA Bionda Artigianale 0,35 (hvetete)	149,-
Peroni Libera (bygg) 0% alkoholfri	79,-
<i>All beers contain gluten, except *Peroni Nastro Azzurro glutenfree!</i>	

Minerali

Aqua minerale 0,7	69,-
Ginger Beer, alkoholfri	65,-
Coca Cola 0,33 - flaske	55,-
Chinotto - klassisk italiensk	56,-
<i>bittersøt leskedrikk</i>	
Cedrata – søt italiensk sitrusbrus	52,-
Aranciata – appelsinbrus	56,-
Gazzosa – sitronbrus	56,-
Bellini ferskendrikk, alkoholfri	59,-
Coca Cola Zero, dispenserbrus*	49,-

Succo di frutta

Eplemost fra Epleblomsten	49,-
Appelsinjuice	48,-

Caffé

Espresso	32,-/37,-
Macchiato (milk)	35,-/40,-
Americano	40,-/45,-
Cortado (milk)	42,-/47,-
Cappuccino (milk)	44,-/49,-
Caffé latte (milk)	44,-/49,-
Ciobar, nydelig kremet sjokolade (milk)	49,-
Corretto - kun for voksne	74,-
Babyccino - kun for barn (milk)	24,-
<i>All milkbased coffees contain lactose!</i>	

Tékanne

Sort	49,-
Grønn	49,-

**dispenserbrus*