

VILLA
PARADISO



Aperitivi

Campari soda 72,-

En liten flaske med campari og soda

Garibaldi 90,-

Campari og appelsinjuice

Aperol Negroni 144,-

Gin, Martini Rosso og Aperol

Bellini 119,-

Prosecco med ferskenpuré

Rossini 119,-

Prosecco med jordbærpuré

Mimosa 119,-

Prosecco med appelsinjuice

Negroni 151,-

Gin, Cocchi Storico og Campari

Aperol Spritz 151,-

Aperol, prosecco, selters og en skive appelsin

Limoncello tonica 144,-

Limoncello, tonic og basilikum

Aperetivi senza alcool

Crodino 43,-

Secchione 66,-

Bellini senza alcool 89,-

Cedrata 57,-

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

Peter Pan 59,-

Grønn overraskelse med kullsyre – for barn

Stuzzichini

En villa paradiso klassiker:
focaccia med en ekstra jomfruelig olje (hvetegluten) **83,-**

Husets focaccia og aioli (hvetegluten, soya, egg og sennep) **91,-**

Blandet italienske oliven **87,-**

Salte ristede mandler (nøtter) **76,-**

Parmesan chips (melk og egg) **98,-**

Merk – all oliven kan inneholde sten!

Note – all olives may contain stones!

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.

Insalatina di stagione **121,-**

En liten salat med betes, krem av Robiola (geitost fra Piemonte), og hasselnøtter.

A small salad with beets, a cream of Robiola (a goat's cheese from Piemonte) and hazel nuts.

Serveres med focaccia.

Vegetar (hasselnøtt, laktose, sulfitt og hvetegluten i focaccia)

Stracciatella e verdure grigliate **186,-**

Bøffelmozzarella marinert i crème fraîche med grillet sesonggrønnsaker og salsa verde.

Buffalo mozzarella marinated in crème fraîche, grilled seasonal vegetables and salsa verde.

Vegetar (laktose, sulfitt og fisk)

Mozzarella di bufala con caponata di stagione **179,-**

Bøffelmozzarella med caponata (en siciliansk sursøt salat med middelhavsgrønnsaker).

Buffalo mozzarella with caponata (a Sicilian sweet and sour salad with Mediterranean vegetables).

Vegetar (selleri, sulfitt og laktose)

Culatello **193,-**

Culatello (den beste delen av parmaskinken, fiken og fersk bøffelmozzarella).

Culatello (the best part of the Parma ham, fig and fresh buffalo mozzarella).

(hvetegluten i focaccia, laktose og sulfitt)

Tagliere Misto (1 pers/2 pers) **186,-/325,-**

Italienske oster og spekemat.

Italian cheeses and cured meats.

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

Pasta / Risotto

Pasta kommer i mange ulike varianter.

Tykkelse, fasong og grovhet er alle med på å gi pastaen ulike egenskaper. Det er derfor ikke tilfeldig hvilken pasta som serveres til ulike sauser. Eksempelvis så kommer en fyldig langtidskokt ragù mest til sin rett, ved å få klebet seg til en bred båndpasta.

Farotto

241,-

En elsket klassiker. Farotto er en variant av risotto som lages med speltgryn, steinsopp, lett ristede kastanjenøtter, eple og betes.

An ancient variety of risotto made with spelt, ceps, toasted chestnuts, apple, and beets.

(sulfitt, laktose, egg og kastanjenøtter)

Agnolotti

259,-

Håndlagde pastaputer fylt med en krem av gresskar og fårericotta. Serveres med salviesmør.

Hand made pasta filled with pumpkin and sheep's cheese ricotta. Served with sage butter.

(egg, hvetegluten, laktose, og sulfitt)

Linguine

274,-

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

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

(hvetegluten, skalldyr og sulfitt)

Pappardelle

263,-

En norditaliensk bondekostklassiker. Bred båndpasta med ragù av langtidskokt villsvin og parmesan.

Til denne har vi et spesielt godt drikketips.

A north Italian mountain farm classic. A wide, flat pasta with a slow cooked wild boar and parmesan.

(hvetegluten, sulfitt, selleri, laktose og egg)

Primi / secondi

Insalata Paradiso Verde

241,-

Blandet salat med beterrøtter, gresskar, Robiola (geitost fra Piemonte) og hasselnøtter.
Mixed salad with beets, pumpkin, Robiola (goat's cheese from Piedmont) and hazelnuts.
Serveres med focaccia og aioli.

Vegetar. (hvetegluten i focaccia, soya i aioli, hasselnøtter, laktose, sennep og sulfitt)

Insalata di Capesantine

274,-

Blandet salat med kamskjell med vegansk `nduja, romanesco, pancetta (italiensk urøkt bacon), eple og fennikel.
Mixed salad with scallops with vegan `nduja, romanesco, pancetta (Italian unsmoked bacon), apple and fennel.
Serveres med focaccia og aioli.

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

Insalata di petto d'anatra

252,-

Blandet salat med skiver av andebryst, fiken, pistasjnøtter og marsala glacé.
Mixed salad with slices of duck breast, figs, pistachio nuts og marsala glacé.
Serveres med focaccia og aioli.

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

Verdure al forno

270,-

Ovnsbakte marinerte vintergrønnsaker, burrata og salsa verde.
Oven baked marinated winter vegetables, burrata, and salsa verde.
Serveres med focaccia og caponata (en siciliansk sursøt salat med middelhavsgrønnsaker).

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

Bistecca

348,-

Norsk marmorert entrecôte med ristede sesonggrønnsaker, hvitløk, og parmesan.
Norwegian marbled entrecôte with toasted seasonal vegetables, garlic, and parmesan.
Serveres med focaccia og caponata (en siciliansk sursøt salat med middelhavsgrønnsaker).

(laktose, sulfitt)

Cacciucco

307,-

Italiensk fisk og skaldyrssuppe.
Italian fish and shellfish soup.
Serveres med focaccia og aioli.

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

Vår Pizza

Pizza er i all hovedsak en gavmild affære. Den pleier å være god i alle sine former.

Våre varianter kommer med utvalgte råvarer sammensatt på tradisjonelt vis, preget av sesong eller har en bestemt geografisk tilhørighet.

Vi fyrer alltid med bøkeved i våre pizzaovner. Bøkeveden er svært hard. Den gir høy varme og lite aske. Vi liker det best når varmen i ovnen har blitt mellom 400 og 500 grader.

Da vokser, bobler og brunes hver pizza på rundt et minutt.

Alle våre pizzaer kan lages glutenvennlige.

Pizze Rosse

Margherita

189,-

Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum.

Tomato sauce, fresh mozzarella and basil.

Vegetar (hvetegluten, laktose)

Marinara

164,-

Tomatsaus, hvitløk og oregano.

Tomato sauce, garlic and oregano.

Vegansk (hvetegluten)

Capricciosa

215,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artisjokk og oregano.

Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and oregano.

(hvetegluten, laktose og soya)

Parma

249,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og parmaskinke.

Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham.

(hvetegluten, laktose, pinjekjerner og egg)

Buonsenso

241,-

Tomatsaus, vegansk "ost", vegansk `nduja (chili "pølse"), aubergine, brokkolini og hvitløk.

Tomato sauce, vegan "cheese", vegan `nduja (chilli "sausage"), eggplant, broccolini and garlic.

Vegan (hvetegluten og sulfitt)

Maremonti

241,-

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 chilli.

(hvetegluten, laktose og skaldyr)

Parmigiana

209,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum.

Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil.

Vegetar (hvetegluten, laktose og egg)

La Risacca

249,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner.

Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket salsa and pine nuts.

(hvetegluten, laktose, egg og pinjekjerner)

Quattro stagioni

237,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, scampi, artisjokk, sopp, salame calabrese, pecorino (fåreost) og oregano.

Tomato sauce, fresh mozzarella, scampi, artichokes, mushrooms, salame calabrese, pecorino (sheep's cheese) and oregano.

(hvetegluten, skalldyr og laktose)

Napoletana

209,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano.

Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers, and oregano.

(hvetegluten, laktose, sulfitt og fisk)

Indiavolata

245,-

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 og laktose)

'Nduja

252,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, 'nduja (sterk fersk pølse fra Calabria), ricotta, brokkolini og hvitløk.

Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja (hot fresh Calabrian sausage), ricotta, broccolini and garlic.

(hvetegluten og laktose)

Pizze Bianche

Mange har de siste årene fått både øynene og munnen åpnet for pizza uten tomatsaus.

På folkemunne kalles det ofte Pizza Bianche.

God smeltet ost blir til en aromatisk hvit saus og sammen med annen topping gir det deg en smaksopplevelse som drar sansene sydoover.

Visste du at vår napolitanske pizzadeig har fått mulighet til å utvikle seg i ro og mak i hele 3 døgn? Den lange kaldhevingen gjør at deigen utvikler smak og konsistens.

Burrata

249,-

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)

Tartufo e Parma

265,-

Fersk mozzarella, trøffelkrem, parmaskinke, ruccola og parmesan. Til denne har vi et spesielt godt drikketips.

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

(hvetegluten, egg og laktose)

Calcio in culo

237,-

Fersk mozzarella, friggiteilli (en mild grønn chili), pecorino (fåreost), bakte tomater, vegan 'nduje (chili "pølse") og hvitløk.

Fresh mozzarella, friggiteilli (a mild green chilli), pecorino (sheep's cheese), baked tomatoes, vegan 'nduje (chilli "sausage") and garlic.

Vegetar (hvetegluten og laktose)

Ai Formaggi

235,-

Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (fåreost) og fiken.

Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (sheep's cheese) and figs.

Vegetar (hvetegluten, laktose og egg)

Salsiccia e broccolini

241,-

Fersk mozzarella, salsiccia (fersk pølse fra frittgående økologisk svin), brokkolini, pecorino (fåreost), chili og hvitløk.

Fresh mozzarella, salsiccia (fresh sausage from organic free-range pork), broccolini, pecorino (sheep's cheese), chilli and garlic.

(hvetegluten, sulfitt og laktose)

Crudo

265,-

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 og laktose)

Panda

249,-

10,- per solgte pizza til WWF – sjekk wwf.no

Fersk mozzarella, gresskar, sopp, brokkolini, parmesan, gorgonzola, pinjekjerner og fersk salvie.

Fresh mozzarella, pumpkin, mushroom, broccolini, parmesan, gorgonzola, pine nuts, and fresh sage.

Vegetar (hvetegluten, pinjekjerner, laktose og egg)

Guancia

237,-

Fersk mozzarella, guanciale (speket svinekjake), fennikel, pecorino (fåreost), chili og persille.

Fresh mozzarella, guanciale, fennel, pecorino (sheep's cheese), chilli and parsley.

(hvetegluten og laktose)

Divino di bosco

239,-

Fersk mozzarella, fontina, lokal blå østerssopp, steinsopp, brokkolini, parmesan og fersk timian.

Fresh mozzarella, fontina, local blue oyster mushroom, steinsopp, broccolini, parmesan and fresh thyme.

(hvetegluten, melk og egg)

Marinaio

237,-

Fersk mozzarella, cherrytomater, kamskjell, store villreker, pecorino (fåreost), persille og chili.

Fresh mozzarella, cherry tomatoes, scallops, big wild shrimps, pecorino (sheep's cheese), parsley and chilli.

(hvetegluten, laktose og skalldyr)

Primavera

237,-

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, sulfitt og egg)

DOLCI

Affogato

76,-

En kule vaniljeis toppet med en shot espresso.

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

(laktose og egg)

Fragola e limoncello

132,-

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

A scoop of strawberry sorbet served with ice cold limoncello.

(sulfitt)

Sgroppino Paradiso

138,-

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

132,-

Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfruktsorbet og sjokoladeis.

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

(egg og laktose)

Panna Cotta

131,-

Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet.

Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet.

(laktose og pistasjnøtter)

Tiramisú

139,-

En Villa Paradiso klassiker. Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade.

Savoiardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate.

(hvetegluten, egg og laktose)

Nemesis di cioccolato

153,-

Nemesis sjokoladekake med en kule mascarpone is.

Nemesis chocolate cake with a scoop of mascarpone ice cream.

(egg, laktose og pistasjnøtter)

Pinneis

28,-

Ice lollies.

(egg og laktose)