



taliassa on tapana jakaa annoksia ja nauttia ruoasta ystävien ja perheen kesken. Jos haluat mahdollisimman autenttisen kokemuksen suosittelimme tilaamaan 2-3 pientä annosta per henkilö tai jakamaan isompia annoksia seurueen kesken.

CICCHETTI / SORMISYÖTÄVÄÄ

ANTIPASTO DI FERNANDO 15€ per hlö
Lajitelma italialaisia leikkeleitä, buffalomozzarella, pikkelöityjä kasviksia ja kotitekoista focacciaa. **Minimitilaus kahdelle.**

BRUSCHETTA CON ALICEI MARINATE E BURRATA 7€

Marinoitua anjovista & burrata-juustoa leivällä

CROSTINO TOSCANO 7€

Toscanalainen crostini kananmaksapateella

ARANCINO ALLO ZAFFERANO CON MOZZARELLA 8€ / 2 PALAA

Rapea sahramin makuinen mozzarellalla täytetty riisipallo

CARCIOFI FRITTI 9€

Viipaloitua ja semolajauhoilla rapeaksi paistettua artisokkaa

CRUDO E BUFALA 15€

Parmankinkkua ja tuoretta buffalomozzarella

TARTARE DI CERVO 12€ / 15€

Deerstarter, kaniikkia, parmesaania, sature

VERDURE / KASVIKSIDIA

INSALATA DI CAVOLO ROMANO 6€

Keitettyä Romanesco-kaalia, pecorinojuustoa, extra-neitsytoliiviöljyä ja suolaa

VERDURE AL FORNO 5€

Paahdettuja kasviksia

INSALATA DI CARCIOFI E BOTTARGA 13€

Tuore artisokkasalaatti oliiviöljyn, sitruunamehun ja Bottargan* kera.

**suolattua ja kuivattua mätiä, joka raastetaan päälle parmesaanin tapaan!*

PASTA

CASARECCE PESTO TRAPANESE 9€ /

Casarecce-pastaa itse tehdyllä Trapanese mantelipestolla

PAPPARDELLE RAGÙ BOLOGNESE 10€ /

Itse tehtyä pappardelle-pastaa ragù bolognesekastikkeella

MACCHERONI ALLA GRICIA 9€ /

Maccheroni-pastaa, guancialea (kolme kuukau raakakypsytettyä possun poskea), pecorinojuu ja mustapippuria

RISOTTO AI CARCIOFI E BOTTARGA 13€ /

Risottoa artisokalla, sitruunankuorella ja bottar

AGNOLOTTI DAL PLIN CON RIPENO AI FUN 12€ / 17€

Cardoncelli-sienillä, voilla, salviaalla ja parmesaa täytettyjä itse tehtyjä ravioleja

HAPPY ENDING

TORTA FRANGIPANE AI FRUTTI DI BOSCO 8€

Itse tehtyä mantelikakkua villimarjoilla