

Dolci (Jälkiruoka)

Tiramisù 12

Kahvilla maustettu jälkiruoka itsetehtyjä savoiardin kakku, mascarponeella ja nutellalla.

Gelato Artigianale from Gelato Club 12

Klassista kirsikka-suklaa-artesaanijäätelöä.

Tortino di Mele 12

Kanelilla ja ruskealla sokerilla maustettua omenakakkua vaniljajäätelön kera.

Cannolo siciliano 12

Itsetehtyjä Marsala cannoleja täytettynä ricottajuustolla (lampaan ja lehmänmaidosta), suklaapisaroita sekä pistaasipähkinää.

Formaggi 13

Ciambella al Tartufo tryffelijuustoa ja Blu D'Alpe sinihomejuusto. Tarjoillaan hunajan ja suolaisten italialaisten tarallikeksien kanssa. (Tarkista juustojen saatavuus henkilökunnan jäseneltä.)

Keittiömestarit: Stefano Mancusi & Simone Portas
Sous Chef: Jaena Pereyra, Matteo Talon

L | S

Tarkista tryffelin saatavuus henkilökunnalta

B.Y.O.M. (Rakenna oma menu):

Vaihtoehto 1 (3 ruokalajin menu):

1 Antipasto + 1 Primi + 1 Dolci = 46

Vaihtoehto 2 (4 ruokalajin menu):

1 Antipasto + 1 Grigliati e Brasati + 1 contorno + 1 Dolci = 58

To get you started:

Focaccia della casa 5

Kotitekoista focaccia leipää. Tarjoillaan oliiviöljyn kera.

Olive di Nocellara 5

Nocellara oliiveja tarjoiltuna basilikaöljyn kera.

Bruschetta pomodoro e burrata 8

Bruschettaa, tomaattia ja burratajuustoa.

Suppli al Telefono 12

Rapeaksi paistettu riisipallo sienillä, tryffeliä ja fior di latte -mozzarella täytteellä.

Crocchetta di Lasagna 10

Itse tehty leivitetty ja uppopaistettu lasagnekroketti.

Antipasti (Alkuruoka)

Polenta frita con i funghi 16,50

Rapeaa polentaa kermaisella portobello-herkkusienikastikkeella ja valkoista tryffeliöljyä.

Insalata di Radicchio, Gorgonzola e Noci 14,50

Punasikurisalaati paahdettujen saksanpähkinöiden, ruohosipulin ja gorgonzola DOP-kastikkeen kera.

Tagliere all'Italiana 16

Leikkelelautanen: tryffelimortadellaa, Milanon salamia ja suolakurkkua.

Burrata e Bietole 16,50

Burrata-juustoa tarjoituna marinoitujen lehtimangoldin kera. (marinadi on valmistettu chilistä, valkosipulista, öljystä ja suolasta)

Tartare di Manzo 16,90

Kypsentämätöntä suomalaista härkää, extraneitsytoliiviöljyä, suolaa, mustapippuria, parmesaanikreemiä ja hasselpähkinää.

Baccalà fritto 16,90

Rapeaa paistettua turskaa sitruunalohkon ja persiljamajoneesin kera.

Caponata 14

Friteraattua munakoisoa hapanimelässä kastikkeessa, San Marzano -tomaattia, varsiselleriä, sipulia, kapriksia, pinjansiemeniä ja persiljaa.

Tartare di Tonno 16,90

MSC Keltaevä tonnikala tartar, maustettuna rosepippurilla, pistaasipähkinällä, oliiviöljyllä, Maldon suolalla ja sitruunankuorella. Tarjoillaan ohuen paahdetun leivän kera.

Primi (Pasta)

Tagliolini in forma 22

Käsinthehtyä tagliolinipastaa voin ja parmesaanin kera tarjoiltuna talon parmesaanikiekosta.

Orecchiette con i broccoli 22

Itse tehtyä orecchiette-pastaa tarjoiltuna romanesco-parsakaalin, anjoviksen, chilin, valkosipulia ja cacio dei poveri (repeita leivänmuruja, valkosipulia, chiliä, persiljaa ja sitruunankuorta).

Risotto Radicchio, Salsiccia e Taleggio 24

Risottoa radicchio-salaatilla, kotitekoisella toscanalaisella makkaralla ja taleggiolla.

Scialatielli alle vongole 24

Käsinthehtyä scialatiellipastaa, sydänsimpukoita, valkosipulia, chiliä, persiljaa ja sitruunaa

Ravioli cacio e pepe 24

Käsinthehtyä raviolia, jossa täytteenä pecorinojuustoa ja mustapippuria, tarjoiltuna voin ja salvian kera

Pici alla Carbonara 22

Itsetehtyä picipastaa (paksu rustiikkinen spagetti), kananmunan keltuaista, pecorinoa ja guancialea (possumposki).

Fettuccine ai Funghi 23

Käsinthehtyä fettuccinepastaa, kantarelleja, voissa haudutettua timjamia, chiliä ja valkosipulia. Tarjoillaan parmesanin kera.

Bucatini con coda alla vaccinara 24

Itse tehtyä bucatini-pastaa tarjoiltuna täyteläisen, hitaasti haudutetun, sellerillä ja kaakaolla maustetun häränhänätomaattikastikkeen kanssa. Pinnalla pecorinojuustoa.

Grigliati & Brasati (Grillistä)

Salsiccia Piccante & Porro 29

Itsetehtyä possusta valmistettua mausteista makkaraa, ndujan ja fenkolinsiemenien kanssa. Tarjoillaan paistetun purjon kera.

Polpo in Pignatta 29

Mustekalapata punaviinillä, San Marzano -tomaateilla, sellerillä, punasipulilla ja Taggiasca-oliiveilla. Tarjoillaan paahdetun leipäviipaleen ja sellerin lehden kera

Tagliata di carne e carote 29,90

Grillattua Black Angus-naudan petite tender -fileetä (Uruguay) liemen kera. Tarjoillaan paahdettujen porkkanoiden, valkosipulin ja salsa verde -kastikkeen kanssa.

Parmigiana di Melanzane 25

Lasagnetyylinen kasvisvuoka, jossa munakoisoa, tomaattikastiketta, mozzarellajuustoa ja parmesaanijuustoa.

Tagliata del giorno 500-1000g 14,90 /100g (ei kuulu BYOM 2)

Päivän luullinen pihvi suomalaisesta lihasta (kysy henkilökunnalta pihvin tyyppiä).

Contorni (Sivuun)

Lattughino 9

Raikas kokonainen salaatti sitruunaisella citronettekastikkeella, suolalla ja pippurilla.

Patate arrosto 9

Voin ja rosmariinin kera paahdettuja perunoita. Tarjoillaan aiolin kera.

Cavolfiore arrosto 9

Paahdettua kukkakaalia, vegaanista ndujaa ja ligurialaista saksanpähkinäpestoa.

Zucca arrosto 9

Paahdettua kurpitsaa voin ja salvian kera. Tarjoillaan parmesaanijuuston ja balsamicon kera.