



PASTAMESTARIN TERVEHDYS

Nimeni on Sara Zuffa. Olen kotoisin Imolasta eli pastan synnyinseudulta. Voisin sanoa syntyneeni "pasta suussa". Kotona äitini teki tuoretta pastaa, samoin myös mummoni.

Jatkan nyt kotiseutuni perinteitä täällä Savon sydämessä. Olen kehittänyt tuorepasta-reseptiikan Pasteria Sorrentoon sukuni vanhojen reseptien pohjalta.

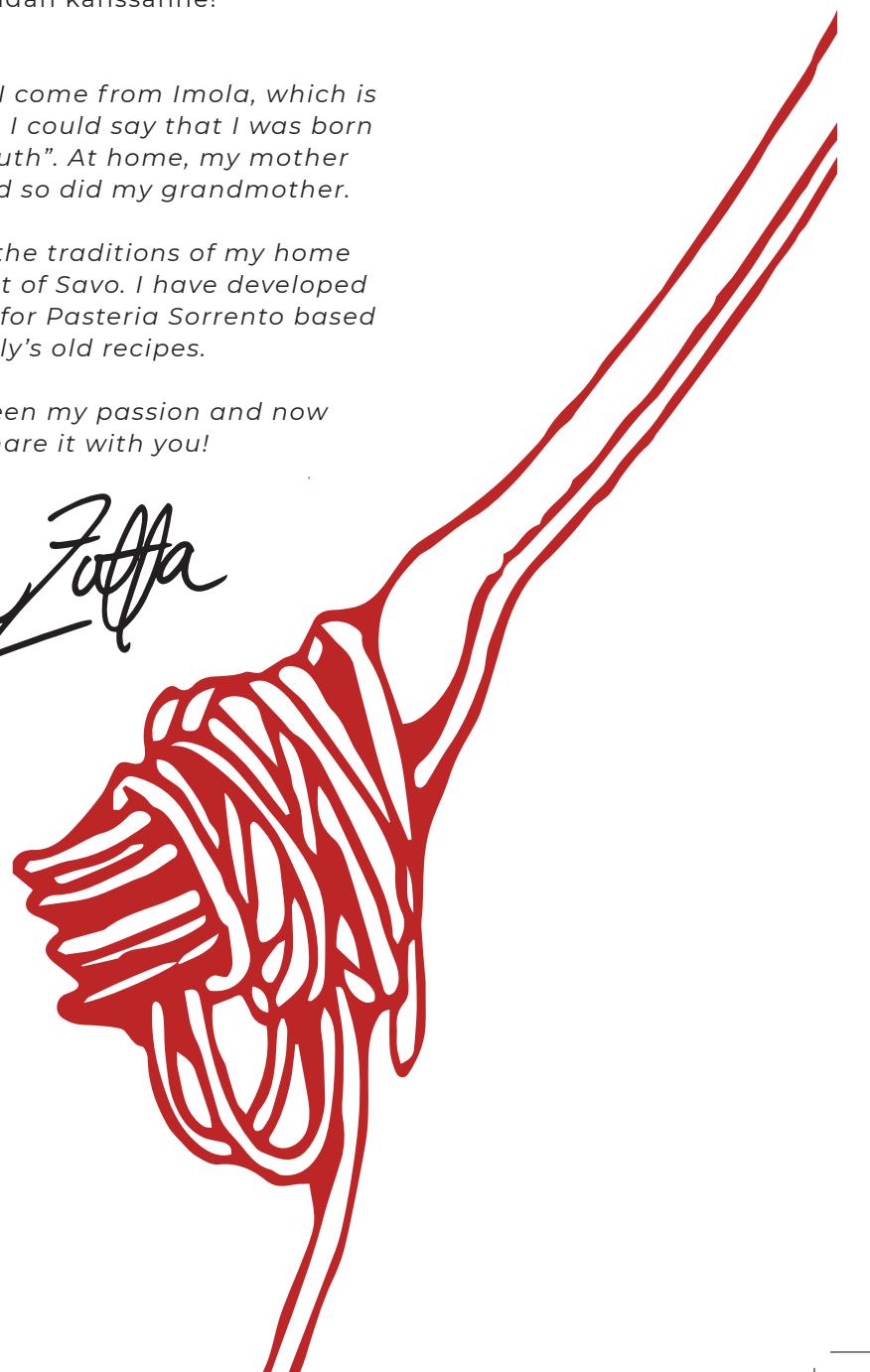
Pasta on aina ollut intohimoni ja haluan nyt jakaa sen teidän kanssanne!

My name is Sara Zuffa. I come from Imola, which is the birthplace of pasta. I could say that I was born with "pasta in my mouth". At home, my mother made fresh pasta, and so did my grandmother.

I am now continuing the traditions of my home region here in the heart of Savo. I have developed the fresh pasta recipes for Pasteria Sorrento based on my family's old recipes.

Pasta has always been my passion and now I want to share it with you!

Sara Zuffa





RAKENNUSEN JA PASTERIA SORRENTON HISTORIA

Raninin myllyn uljaat punatiiliset tehdasrakennukset ovat rakennettu v. 1883 ja 1891 Werner Polón suunnittelemat, vanhimmilta osiltaan uusrenessanssityylinen rakennusryhmä kuuluu Kuopion keskusta-alueen vanhimpaan säilyneeseen teollisuuden rakennuskantaan ja satama-alueen monumentaalisten hyötyrakennusten miljööseen. Julkisivun yksityiskohdat, kuten rakennuksen historiasta kertovat valkealla maalatuut suuret mainokset kuuluvat säilytettävään rakennuksen detaljointiin.

Julkisivu pitää sisällään Kuopion vanhimman rakennuksen - vuodelta 1776 olevan, luonnonkivistä ja tiilistä holvattun kellarin. Kuopio on perustettu 1775 ja tähän kellarin sijoitettiin pian kaupungin perustamisen jälkeen kruunun viinanpolttimo. Vuonna 2017 eli yli 240 vuotta rakentamisen jälkeen tässä ns. viinapannussa aloitti toimintansa viiniravintola Gusto Run In.

Neljä vuotta myöhemmin ravintola yhdistyi vuonna 2013 perustetun Trattoria Sorrenton kanssa ja nimenvaihdoksen myötä laajensi toimintaansa viinapanosta myös rakennuksen 1800-luvun lopulla rakennettuun osaan. Ravintola koostui tuolloin kahdesta erillisestä ravintolasalista sekä kabinetista, Raninin holvista, jotka kaikki ovat osa Kuopion historiaa.

Vuonna 2022 Trattoria Sorrento laajensi toimintaansa myös viereiseen liiketilaan. Sinne rakennettiin ravintolan oma pastalaboratorio, jossa aloitettiin oman tuorepastareseptiikan kehitystyö. Syksyllä 2023 kehitystyö saatiin päätökseen, ravintola vaihtoi nimensä Pasteria Sorrentoksi ja tämän jälkeen ravintolassa on tarjoiltu vain käsityönä itse tehtyjä tuorepastojia.

HISTORY OF THE BUILDING AND PASTERIA SORRENTO

The gallant red brick factory buildings of Ranin mill were built in 1883 and 1891. They were designed by Werner Polo and the oldest parts of the Neo-Renaissance-style group of buildings belong to the oldest preserved industrial building stock in the central area of Kuopio and to the group of monumental utility buildings in the harbor area. The details of the facade, such as the large white-painted advertisements that tell about the building's history, belong to the detailing of the conserved building.

The facade hides also the oldest building in Kuopio - the vault made of natural stones and bricks from 1776. Kuopio was founded in 1775 and shortly after the founding of the city, the crown's liquor production was started in this cellar. In 2017, i.e. more than 240 years after construction, the wine restaurant Gusto Run In started operating in the vault.

Four years later, the restaurant merged with Trattoria Sorrento, founded in 2013, and with the name change expanded its operations from the vault to the part of the building built at the end of the 19th century. After this the restaurant consisted of two restaurant halls, and a cabinet, the Ranin vault, which are all a part of the history of Kuopio.

In 2022, Trattoria Sorrento expanded its operations to the adjacent business premises. The restaurant's own pasta laboratory was built here, where the development of its own fresh pasta recipes began. In the fall of 2023 the development process was ready, the restaurant changed its name to Pasteria Sorrento, and since then, the restaurant has only served hand made fresh pasta.



Aperitivi

Vanzin Prosecco Extra Dry	12cl / 75cl	9 / 49
Vanzin Prosecco Brut	12cl / 75cl	9 / 49
Vanzin Spumante Rosé	12cl / 75cl	9 / 49
Vermouth Servito	8cl	10
Vermouth Silvio Carta	8cl	12

Italian Cocktails

Negroni	10
Bellini	10
Aperol Spritz	12
Limoncello Spritz	12
Espresso Martini	12

Birre e Sidro

Hanaolut / By Draft	Peroni Nastro Azzurro 5,1%	7 / 8
Talon Siideri / House Cider	Kausittain vaihtuva / Seasonal variety	7 / 10

PIENPANIMO-OLUET / ARTISANAL BEER

KARMA	Campania / Italy	9
Amberdoll	Amber Honey Ale 5,7 %	
Carminia	American IPA 6 %	
Cubulteria	Italian Wheat 6,5 %	
Duemondi	Belgian Ale 8,5 %	
Karisma	American Lager 6 %	
Lemon Ale	Italian Blanche 5,5 %	
Marilyn	Italian Ale 5 %	
Na'tazzulella	Imperial Coffee Stout 8,5 %	
Roxy	Italian Saison 3,5 %	
Enoz	Italian Grape Ale 6,3%	11

Vini al Bicchiere

VIINIT LASEITTAIN
WINE BY GLASS

16 cl / 75 cl

Talon valkoviini / House white	9 / 39
Lupaia Spontaneo (natural wine)	11 / 49
Pinot Grigio	11 / 49
Chardonnay Superiore	13 / 55
Faius	16 / 69

Talon punaviini / House red	9 / 39
Pinot Nero	11 / 49
Toscana Rosso	13 / 55
Emé	16 / 69

Wines of the day /	
Päivän valko-, puna- ja roséviini	12

Viininmaistelu

WINE TASTING 8cl

(ennakkotilauksesta / sommelierin ollessa paikalla)

Basico	3 viiniä / wines	20
Classico:	4 viiniä / wines	25
Festoso:	5 viiniä / wines	30

Gli Antipasti

ALKUPALAT
STARTERS

BRUSCHETTE AL POMODORO

9

(Ve)

Paahdettuja leipiä tomaatilla, sipulilla ja basilikalla

Toasted bread with tomato, onion and basil

ANTIPASTO DI SORRENTO

12

(VL, pyynnöstä myös, on request also Ve/V/G)

Lajitelma italialaisia juustoja, leikkeleitä ja marinoituja kasviksia

Assortment of Italian cheeses, cured meats and marinated vegetables

CAPRESE DI BUFALA

14

(V, VL)

Puhvelimozzarella, tomaattia ja basilikaa

Buffalo mozzarella, tomato and basil

VITELLO TONNATO

15

(G, L)

Valkoviinissä haudutettua vasikkaa, tonnikalaa ja majoneesia

Veal simmered in white wine served with tuna and mayonnaise

(L) Laktoositon / Lactose free

(M) Maidoton / Dairy free

(VL) Vähälaktoosinen / Low lactose

(G) Gluteeniton / Gluten free

(V) Kasvis / Vegetarian

(Ve) Vegaani / Vegan

Le Paste

PASTAT
PASTAS

ALLA CARBONARA 18

(L)

Itse tehtyä tuorepastaa guancialella ja kananmunalla

Pasta with guanciale and egg

ALLA NORMA 18

(V, VL)

Itse tehtyä tuorepastaa tomaattikastikkeella, munakoisolla ja ricottajuustolla

Pasta with tomato sauce, eggplant and ricotta

AMATRICANA ALLA NDUJA 19

(L)

Itse tehtyä tuorepastaa guancialella, tomaattikastikkeella ja ndujalla

Pasta with guanciale, tomato sauce and nduja

PESTO & PACHINO 19

(Ve) (sis. pähkinää)

Itse tehtyä tuorepastaa ja pestoa kirsikkatomaateilla

Pasta and pesto with cherry tomatoes

AL RAGÚ 22

(L)

Itse tehtyä tuorepastaa pitkään haudutetulla lihaisalla ragulla

Pasta with slow cooked meaty ragu

ALLA BOSCAIOLA 22

(L)

Itse tehtyä tuorepastaa herkkutateilla ja salsiccialla

Pasta with porcini mushrooms and salsiccia

Gluteeniton annos + 2€

Gluten free pasta + 2€

(L) Laktoositon / Lactose free

(M) Maidoton / Dairy free

(VL) Vähälaktoosinen / Low lactose

(G) Gluteeniton / Gluten free

(V) Kasvis / Vegetarian

(Ve) Vegaani / Vegan

AI FRUTTI DI MARE	25
(M)	
Itse tehtyä tuorepastaa simpukoilla ja jättikatkaravuilla	
<i>Pasta with mussels and scampi</i>	
DELLO SCIAMANO	27
(L)	
Itse tehtyä tuorepastaa savulohella ja savuporolla	
<i>Pasta with smoked salmon and smoked reindeer</i>	
AL POMODORO	12
(Ve)	
Lasten pasta tomaattikastikkeella	
<i>Pasta for children with tomato sauce</i>	
AL PESTO	12
(Ve)	
Lasten pasta pestolla	
<i>Pasta for children with pesto</i>	

I Risotti

RISOTOT
RISOTTOS

RISOTTO AI PORCINI	24
(L, V)	
Risotto herkkutateilla	
<i>Risotto with porcini mushrooms</i>	
RISOTTO AL POLPO	24
(L)	
Risotto grillatulla mustekalalla	
<i>Risotto with grilled octopus</i>	

Gluteeniton annos + 2€
Gluten free pasta + 2€

(L) Laktoositon / Lactose free
(M) Maidoton / Dairy free
(VL) Vähälaktoosinen / Low lactose
(G) Gluteeniton / Gluten free
(V) Kasvis / Vegetarian
(Ve) Vegaani / Vegan

I Dolci

JÄLKIRUOAT
DESSERTS

Pannacotta (L, G)	9
Tiramisú (VL)	9
Gelato della Casa (G)	10
Piatto di Formaggi (VL)	12

Vini Dolci

JÄLKIRUOKAVIINIT 8cl
SWEET WINE

Moscato d'Asti	9
Marsala	9
Picolit	12
Sagrantino Seméle	12

Artesanal Liqueurs & Spirits

Limoncello	8	Grappa	10
Bomba Carta	9	Grappa Barrique	10
Luna Nera	9	Grappa Smoked	12
Myrtill	9	Grappa Whiskey	12
Sambuca	9	Abberere Gin	20
Amaretto	9		

I Vini

WINES
VIINIT

BOLLICINE

Prosecco Vanzin Extra Dry	Vanzin	Veneto	49
Prosecco Vanzin Brut	Vanzin	Veneto	49
Dom Perignon	Möet & C.	Champagne	250

BIANCHI

Lupaia Spontaneo (Natural Wine)	Castorani	Abruzzo	49
Pinot Grigio	Luigi & Lucina	Friuli-Venezia Giulia	49
Chardonnay Superiore	Chitarra	Sicilia	55
Biancolella	Tomassone	Ischia	55
Viognier	Chitarra	Sicilia	59
Verdicchio Matelica	Belisario	Marche	59
Pinot Grigio Herald	Valle	Friuli-Venezia Giulia	59
Faius	I Capitani	Campania	69
Jarno Bianco	Castorani	Abruzzo	69

ROSATI

Overdose	I Capitani	Campania	49
Peperosa	Signae	Abruzzo	55

ORANGE

Origine	Tombacco	Sicilia	65
---------	----------	---------	----

ROSSI

Lupaia Spontaneo (Natural Wine)	Castorani	Abruzzo	49
Crescendo (Natural Wine)	Barbato	Lazio	49
Pinot Nero	Luigi & Lucina	Friuli-Venezia Giulia	49
Nero D'avola Ven. Tar.	Chitarra	Sicilia	49
Barbera D'asti	U. Fiore	Piemonte	49
Amorino	Castorani	Abruzzo	55
Bucefalo	Orsogna	Abruzzo	55
Vixit	Nardori	Toscana	55
Barbaresco	U. fiore	Piemonte	59
Merlot	Malina	Friuli-Venezia Giulia	59
L'altro Io	Peppucci	Umbria	59
Refosco	Malina	Friuli-Venezia Giulia	65
Cabernet Riserva	Valle	Friuli-Venezia Giulia	65
Emé	I Capitani	Campania	69
Sagrantino Di Montefalco	Signae	Umbria	69
Taurasi	I Capitani	Campania	69
Barolo	U. Fiore	Piemonte	69
Barolo	Fraya	Piemonte	79
Brunello Di Montalcino	Antinori	Toscana	89
Brunello Di Montalcino	Podere	Toscana	99
Tignanello	Antinori	Toscana	125
Dieci Invierni	Castorani	Abruzzo	140
Brunello Di Montalcino Ris.	Podere	Toscana	150

DOLCI

Moscato D'asti	U. Fiore	Piemonte	49
Sagrantino Semele	Signae	Umbria	59
Picolit	Valle	Friuli-Venezia Giulia	59
Marsala	Florio	Sicilia	69

