

ANTIPASTI & INSALATE ~ ALKURUUAT & SALAATIT FÖRRÄTTER & SALLADER ~ APPETIZERS & SALADS

Calamaro Ripieno (G, L) 13,50

Kalmari joka täytetty rusinoilla, pinjansiemenillä, Grana padano-juustolla, anjoviksella, gluteenittomalla korppujauholla ja persiljalla, lisäksi peperonata-salsaa punaisesta ja keltaisesta paprikasta, sipulista ja tomaatista, basilikaöljyä
Fylld bläckfisk med russin, pinjenötter, Grana padano ost, ansjovis, glutenfritt ströbröd, och persilja, serverad med peperonatasalsa på röd och gul paprika, lök och tomat, basilikaolja
Stuffed squid with raisins, pine nuts, Grana padano cheese, anchovies, gluten-free bread crumbs and parsley, served with peperonata salsa with red and yellow peppers, onion and tomato, basil oil

Torta di Polenta (G, L) 13,50

Rosmariinilla maustettu polentakakku, lardo di Colonnata, paistettuja metsäsieniä ja Grana padano-juustofonduea
Rosmarinkryddad polentakaka med lardo di Colonnata, stekta svampar och Grana padano ostfondue
Rosemary-flavoured polenta cake with lard of Colonnata, sautéed wild mushrooms and Grana padano cheese fondue

Piatto di formaggi 13,00

Juustolautanen: italialaisia juustoja ja hilloa, juustokeksejä (**kekseissä saattaa olla pähkinää**)
Osttallrik: italienska ostar och sylt, ost kex (kexen må innehålla nötter)
Cheese plate: Italian cheeses and jam, cheese biscuits (**may contain nuts**)

Antipasto italiano x 2 Persone (G) (L*) 30,00

Valikoima italialaisia leikkeleitä 2 hlölle: Parmankinkkua, mortadellaa, Milano-salamia, tulista salamia, kinkkua, buffalo mozzarellaa, kuivattua tomaattia
Utvalda italienska charkuterier för 2 pers.: parmaskinka, mortadella, Milanosalami och stark salami, serverat med buffelmozzarella och torkade tomater
Selected Italian cold cuts for 2 pax: Parma ham, mortadella, Milano salami and spicy salami, served with buffalo mozzarella and sun-dried tomatoes

*** Laktoositon mahdollinen pyydettyessä/ Laktosfri tillgänglig på begäran/
Lactose free available on request**

Insalata della Casa (G, L) 16,00**

Deli Verden vihersalaattia, uunissa paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa, cashewpähkinöitä ja granaattiomenaa
Grönsallad från lokala gårdar med ugnstrostade rödbetor, getost, cashewnötter och granatäpple
Green salad from local farms with oven roasted beetroot, goat cheese, cashew nuts and pomegranate

**** Proteiinilisä mahdollinen lisähinnasta, kysy henkilökunnalta/ Proteintillägg att fås på extrapris, fråga personalen/ Protein addition available with extra fee, ask the staff**

PASTA & RISOTTO

Spaghetti alla Carbonara (L) 19,00

Italialaista pekonia, kananmunan keltuaista, pecorinojuustoa ja mustapippuria
Italiensk bacon, äggula, pecorino och svartpeppar
Italian bacon, egg yolk, Pecorino cheese and black pepper

Pasta con Pollo e Broccoli (L) 19,50

Fusillipastaa, kuutioitua kanaa, parsakaalia, parsakaalikreemiä ja Grana padanoa
Fusillipasta med tärnad kyckling, broccoli, broccolikräm och Grana padano
Fusilli pasta with diced chicken, broccoli, broccoli cream and Grana padano

Linguine ai Frutti di Mare (L) 21,90

Linguinepastaa, tiikerirapuja, sinisimpukoita ja kalmaria, kirsikkatomaattia, valkosipuliöljyä, sitruunamehua ja persiljaa
Linguine med tigerräkor, blåmusslor och bläckfisk, körsbärstomater, vitlöksolja, citronjuice och persilja
Linguine with tiger prawns, mussels and squid, cherry tomatoes, garlic oil, lemon juice and parsley

Penne al Pesto di Pomodori Secchi (L) 19,00

Pennepastaa, aurinkokuivattua tomaattipestoa, paahdettua mantelia ja Grana padanoa
Penne med soltorkad tomatpesto, rostade mandlar och Grana padano
Penne with sun-dried tomato pesto, toasted almonds and Grana padano

Lasagna con ragú di vitello 21,90

Lasagnea, vasikan jauhelihaa, mozzarellaa, Grana padanoa, bechamelkastiketta, marinoitua kirsikkatomaattia
Lasagne, kalvköttfärs, mozzarella, Grana padano, bechamelsås, marinerade körsbärstomater
Lasagne, minced veal meat, mozzarella, Grana padano, bechamel sauce, marinated cherry tomatoes

Risotto alla Milanese e Carpaccio di Manzo (G, L) 22,90

Sahramirisottoa, Grana padanoa ja sitruunamehua, tarjoillaan härän carpaccion kanssa
Saffransrisotto med Grana padano och citronjuice, serverad med carpaccio på nöt
Saffron risotto with Grana padano and lemon juice, served with beef carpaccio

CARNE & PESCE & ZUPPA ~ LIHA & KALA & KEITTO
KÖTT & FISK & SOPPA ~ MEAT & FISH & SOUP

Guanciale di Manzo Pressato (G, L) 30,90

Pitkään haudutettua häränposkea, paahdettuja porkkanoita, palsternakkakreemiä ja karpalokastiketta, rapeaa lehtikaalta

Långkokt oxkind med rostade morötter, palsternackskrämm och tranbärssås, krispig grönkål

Slow-braised beef cheek with roasted carrots, parsnip cream and cranberry sauce and crispy kale

Petto di pollo Ripieno (G, L) 24,50

Gorgonzolalla, saksanpähkinöillä, hapanmarjalla ja persiljalla täytettyä maissikanan rintafilettä, herkkusieni-tryffelkastiketta, seesamiöljyssä paahdettua kukkakaalia ja paistettua mustakaalia

Fylld majs kycklingbröst med gorgonzola, valnötter, berberis och persilja, svamp- och tryffelsås, sesamrostad blomkål och stekt svartkål

Stuffed corn-fed chicken breast with gorgonzola, walnuts, barberries and parsley, mushroom and truffle sauce, sesame-roasted cauliflower and sautéed black kale

Filetto di Coregone (G, L) 30,90

Hiillostettua siikafilettä, mukulasellerikreemiä, romanesco-parsakaalia, paahdettua fenkolia

Grillad sikfilé med rotsellerikräm, Romanesco broccoli, rostad fänkål

Char grilled whitefish fillet with celeriac cream, Romanesco broccoli, roasted fennel

Zuppa di Frutti di Mare (G, L) 15,50/19,50*

Sisilialaistyylinen äyriäiskeitto: tiikerirapuja, kalmaria ja sinisimpukoita, kirsikkatomaattia, valkosipuliöljyä, sitruunamehua ja persiljaa

Siciliansk fisk- och skaldjurssoppa med tigerräkor, bläckfisk och blåmusslor, körsbärstomater, vitlöksolja, citronjuice och persilja

Sicilian-style seafood soup with tiger prawns, squid and mussels, cherry tomatoes, garlic oil, lemon juice and parsley

**Saatavana alku- tai pääruokana/ Att beställas som för- eller huvudrätt/*
Available as starter or main course

MENU DEI BAMBINI • LASTEN MENU • BARNMENU •
CHILDREN'S MENU 8,90

Jauhelihapasta -Lasten pizza (myös ananas)

Köttfärspasta – Barnpizza (också med ananas)

Pasta with ragu -baby pizza at their pleasure (also with ananas)

SET MENUS

● MENU NR 1

43,50

Lasi Prosecco • Glass of Prosecco



Torta di Polenta (G, L)

Rosmariinilla maustettu polentakakku, lardo di Colonnata, paistettuja metsäsieniä ja Grana padano-juustofondue

Rosmarinkryddad polentakaka med lardo di Colonnata, stekta svampar och Grana padano ostfondue

Rosemary-flavoured polenta cake with lard of Colonnata, sautéed wild mushrooms and Grana padano cheese fondue

Spaghetti alla Carbonara (L)

Italiaista pekonia, kananmunan keltuaista, pecorinojuustoa ja mustapippuria

Italiensk bacon, äggula, pecorino och svartpeppar

Italian bacon, egg yolk, Pecorino cheese and black pepper

TAI /ELLER/ OR

Vapaavalintainen pizza – fritt vald pizza - pizza of your choice

Dessert

Jälkiruoka valintasi mukaan jälkiruokalistaltamme

Efterrätten att väljas fritt från vår dessertlista

Any dessert from our dessert menu

Viinipaketti: 3 viiniä/ lasillinen • Wine package: 3 wines/ glasses 25,00

● MENU NR 2

52,90

Lasi Prosecco • Glass of Prosecco



Calamari Ripieno (G, L)

Kalmari joka täytetty rusinoilla, pinjansiemenillä, Grana padano-juustolla, anjoviksella, gluteenittomalla korppujauholla ja persiljalla, lisäksi peperonata-salsaa punaisesta ja keltaisesta paprikasta, sipulista ja tomaatista, basilikaöljyä

Fylld bläckfisk med russin, pinjenötter, Grana padano ost, ansjovis, glutenfritt ströbröd, och persilja, serverad med peperonatasalsa på röd och gul paprika, lök och tomat, basilikaolja

Stuffed squid with raisins, pine nuts, Grana padano cheese, anchovies, gluten-free bread crumbs and parsley, served with peperonata salsa with red and yellow peppers, onion and tomato, basil oil

Guancia di Manzo Pressato (G, L)

Pitkään haudutettua häränposkea, paahdettuja porkkanoita, palsternakkakreemiä ja karpalokastiketta, rapeaa lehtikaalia

Långkokt oxkind med rostade morötter, palsternackskrämm och tranbärssås, krispig grönkål

Slow-braised beef cheek with roasted carrots, parsnip cream and cranberry sauce, crispy kale

TAI/ELLER/OR

Kala (siika)- fisk (sik) - fish (whitefish) (G, L)

Dessert

Jälkiruoka valintasi mukaan jälkiruokalistaltamme

Efterrätten att väljas fritt från vår dessertlista

Any dessert from our dessert menu

Viinipaketti: 3 viiniä/ lasillinen • Wine package: 3 wines/ glasses 25,00

● **MENU NR 3** 59,00



Lasi Prosecco • Glass of Prosecco

Torta di Polenta (G, L)

Rosmariinilla maustettu polentakakku, lardo di Colonnata, paistettuja metsäsieniä ja Grana padano-juustofondue

Rosmarinkryddad polentakaka med lardo di Colonnata, stekta svampar och Grana padano ostfondue

Rosemary flavoured polenta cake with lard of Colonnata, sautéed wild mushrooms and Grana padano cheese fondue

PASTA: omavalintainen pasta menusta (ei lasagna) / fritt vald pasta från menun (icke lasagna)/ any pasta from the menu (no lasagna)

Guancia di Manzo Pressato (G, L)

Pitkään haudutettua häränposkea, paahdettuja porkkanoita, palsternakkakreemiä ja karpalokastiketta, rapeaa lehtikaalia

Långkokt oxkind med rostade morötter, palsternackskrämm och tranbärssås, krispig grönkål

Slow-braised beef cheek with roasted carrots, parsnip cream and cranberry sauce, crispy kale

TAI/ELLER/OR

Kala (siika)- fisk (sik) - fish (whitefish) (G, L)

Dessert

Jälkiruoka valintasi mukaan jälkiruokalistaltamme

Efterrätten att väljas fritt från vår dessertlista

Any dessert from our dessert menu

Viinipaketti: 3 viiniä/ lasillinen • Wine package: 3 wines/ glasses 35,00

PIZZE

PIZZE BIANCHE (Ilman tomaattikastiketta)

PANE PIZZA CON AGLIO (VG) 8,50

Valkosipulipizzaleipä / Pizzabröd med vitlök/ Garlic pizza bread

COTTO E FUNGHI 18,90

Fiordilatte-mozzarellaa, italialaista keittokinkkua, sienä,
kirsikkatomaatteja, provolone-juustoa

*Fiordilatte-mozzarella, kokt italiensk skinka, svamp, körsbärstomater,
provoloneost*

Fiordilatte mozzarella, Italian cooked ham, mushrooms, cherry tomatoes,
provolone cheese

MORTADELLA 19,00

Fiordilatte-mozzarellaa, pistaasimortadellaa, tryffelillä maustettua
mascarponea, pistaasirouhetta

*Fiordilatte-mozzarella, mortadella med pistage, tryffelsmaksatt
mascarpone, hackade pistagenötter*

Fiordilatte mozzarella, pistachio mortadella, truffle-flavoured mascarpone,
crushed pistachios

PAESANA 18,90

Fiordilattea, talon makkaraa*, sienä, kirsikkatomaatteja, rosmariinia

* Jauheliasekoitus italialaisista leikkeleistä. **Allergeenit: mustapippuri,
pistaasi, chili, fenkoli**

Fiordilatte, husets korv, svamp, körsbärstomater, rosmarin*

* Malen blandning av italienska charkuterier.

Allergener: svartpeppar, pistaschnötter, chili, fänkål

Fiordilatte, house-made sausage*, mushrooms, cherry tomatoes, rosemary

* Ground mix of Italian cold cuts. **Allergens: black pepper, pistachios,
chili, fennel**

QUATTRO FORMAGGI 19,00

Mozzarellaa, pecorinoa, gorgonzolaa, Grana padano-juustoa, provolonea

Mozzarella, pecorino, gorgonzola, Grana padano, provolone

Mozzarella, pecorino, gorgonzola, Grana padano, provolone

VEGETARIANA 19,50

Fiordilatte-mozzarellaa, myskikurpitsakreemiä, sieniä, kirsikkatomaatteja, *

Allergeenit: kurpitsansiemenet, valkosipuli

Fiordilatte-mozzarella, myskpumpakrä, svamp, körsbärstomater, rucolapesto,
pecorino romano*

*** Allergener: pumpafrön, vitlök**

Fiordilatte mozzarella, butternut squash cream, mushrooms, cherry tomatoes,
rocket pesto*, pecorino romano

*** Allergens: pumpkin seeds, garlic**

PIZZE ROSSE (Tomaattikastikkeella)

BOSCAIOLA 18,90

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, sieniä, kypsennettyä kinkkua (cotto),
provolonejuustoa

Tomatsås, mozzarella, champinjoner, kokt skinka (cotto), provoloneost

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham (cotto), provolone cheese

SALAME 18,90

Fiordilatte-mozzarellaa, tomaattikastiketta, Toscanan salamia,
Taggiasca-oliiveja

Fiordilatte-mozzarella, tomatsås, salami Toscano, Taggiasca-oliver

Fiordilatte mozzarella, tomato sauce, Tuscan salami, Taggiasca olives

DIAVOLA 19,00

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, tulista salamia, N'duja chiliöljyä

Tomatsås, mozzarella, eldig salami, N'duja chiliolja

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, N'duja chili oil

MARGHERITA 14,90

Tomaattikastiketta, mozzarellajuustoa, basilikaa

Tomatsås, mozzarellaost, basilika

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil

PARMA E RUCOLA 20,00

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, parmankinkkua, rucolaa,

Grana padano juustoa

Tomatsås, mozzarella, parmaskinka, rucola, Grana padano ost

Tomato sauce, mozzarella, parma ham, rucola, Grana padano cheese

Gluteenittomat pizzat saatavilla + 4,00 € lisähintaan. Paisto omalla uunilevyllä, mutta samassa uunissa kuin vakiopitsat, joten tuotteissa saattaa olla jäämiä gluteenista.

Glutenfria pizzor finns på +4,00 € extrapris. Bakning på egen ugnsplatta, men i samma ugn som icke glutenfria pizzor, så produkterna kan innehålla spår av gluten.

Gluten free pizzas available +4,00 € to the list prices. Baked on a separate baking tray, but in the same oven as the ordinary pizzas so the products may contain traces of gluten.

Pizzan puolitus per hlö/ *Halvning av pizza p.p./* Pizza cut in halves per person: 1,50 €

Lisätäyte/ *Extra topping/ Extra ingredient:* 2,00-4,00 €

♦ Pelkkä hanavesi ruokajuomana / *Kranvatten som enda dryck* 1,00 € ♦
Tap water as the only drink 1,00 €

Lihojen ja kalojen alkuperämaat / *Ursprungsländer till köttet och fisken/* Country of origin to the meats and fishes:

Lihaleikkeleet/ *charkuteri /* Cold cuts (IT), lihat/kött / meat (FI, IT, NL, NZ), kalat/*fisk/*fish (FI, SE, NO, EU)



DOLCI ~ JÄLKIRUOAT ~ EFTERRÄTTER ~ DESSERTS

Tiramisù 10,90

Perinteinen italialainen jälkiruoka

Traditionell italiensk efterrätt

Traditional Italian dessert

Cheesecake al Mango (L) 10,90

Mangojuustokakkua ja pistaasijäätelöä

Mango-ostkaka serverad med pistageglass

Mango cheesecake served with pistachio ice cream

Gelato o sorbetto

Kotijäätelöä tai sorbettia ~ *Hemgjord glass eller sorbet* ~

○ ○ ○ 10,90

Homemade mixed Ice cream or sorbet

○ ○ 8,00

3 eri makua / *3 olika smaker /* 3 different flavours

○ 5,00

Erikoisruokavaliot/ Specialkost/ Special diets

L= *laktoositon/ laktosfri/ lactose free*

G= *gluteeniton/ glutenfri/ gluten-free*

VG= *vegaani/vegansk/ vegan*

VE= *kasvis/vegetarisk/ vegetarian*

Otathan yhteyttä henkilökuntaan ennen tilaamista, mikäli sinulla on ruoka-aineallergioita!

Kontakta personalen före beställningen om du har matallergier!

Ask the staff before ordering if you have any food allergies!



CAFFEE

Espresso	3,20
Caffè Americano	3,70
Doppio espresso	4,80
Espresso corretto	5,00
Cappuccino	4,10
Caffèlatte	4,30
Tè tai camomilla	3,80
Ciocolata calda (<i>kuuma kaakao</i>)	4,80

JÄLKIRUOKAVIINIT/ DESSERTVINER/ DESSERT WINES

Marsala superiore secco	8 cl	9,70
<i>Rypäleet: Catarratto, Inzolia, Grillo</i>		
Moscato d'Asti San Mauro	12 cl	8,90
<i>Rypäle: Moscato</i>		
Vin Santo del Chianti	8 cl	9,90
- with Cantuccini Biscuits		10,50
<i>Rypäleet: Trebbiano ja Malvasia</i>		

LIKÖÖRIT/ LIKÖRER/ LIQUORS & VÄKEVÄT ALKOHOLIT/ STARKSPRIT/ SPIRITS

Amaretto	4 cl	8,50
Amaro Averna	4 cl	8,50
Campari	4 cl	8,50

Fernet Branca	4 cl	9,00
Limoncello	4 cl	8,50
Martini R/B/S	8 cl	7,90

Sambuca	4 cl	8,50
Whisky	4 cl	9,90
Malt Whisky	4 cl	10,50
Irish whisky	4 cl	9,90
Gin	4 cl	8,50
Bacardi	4 cl	8,50
Vodka	4 cl	8,50
Irish Cream	4 cl	7,90
Irish Coffee		9,90
Espresso Martini		12,50

GRAPPA & COGNAC

Grappino Bianco tradizionale	4 cl	8,90
Grappa di Moscato	4 cl	9,90
Grappa di Amarone(barrique)	4 cl	10,90
Grappa di Barolo (oaked)	4 cl	13,50
Jaloviina	4 cl	9,20
Vecchia Romagna Black	4 cl	9,20
Larsen V.S.	4 cl	10,50
Cognac Maxime Trijol VSOP	4 cl	12,50

BUON APPETITO!

