

MENÙ DEL PRANZO

LOUNAS ARKIPÄIVISIN KLO 14.00 SAAKKA *weekday lunch is served until 14:00*

INSALATE

Insalata pollo e pancetta 14,5
kananrintaa, salaattisekoitusta, rapeaa pancettaa, Grana Padanoa, aurinkokuivattua tomaattia, soijapapuja, marinoitua punasipulia, hunajasinappi vinegrettiä, focacciaa (kanan alkuperämaa Suomi)

marinated chicken breast, mixed salad, crispy pancetta, Grana Padano, sun dried tomatoes, soybeans, pickled red onion, honey and mustard vinaigrette, focaccia (chicken from Finland) so, m, h, x, e, se

Insalata Amalfitana 14
parmankinkkua, salaattisekoitusta, bufala mozzarellaa, melonia, marinoitua punasipulia, pinjansiemeniä, hunajasinappi vinegrettiä, focacciaa

parma ham, mixed salad, mozzarella di bufala, melon, pickled red onion, pine nuts, honey and mustard vinaigrette, focaccia h, m, pk, x, se

Insalata al salmone laktoositon 16,5
savustettua lohta, salaattisekoitusta, parsaa, paahdettua perunaa, retiisiä, marinoitua punasipulia, piparjuurella maustettua ranskankermaa, focacciaa (lohen alkuperämaa Norja)

hot smoked salmon, mixed salad, asparagus, potatoes, radish, pickled red onion, crème fraîche dressing with horseradish, focaccia (salmon from Norway) f, h, m, x, se

ANTIPASTI

Focaccia Vegetariano 7
focacciaa, pesto rossoa, pesto genoveseä, aiolia
focaccia, pesto rosso, pesto genovese, aioli h, e, m, pk, se, x

Focaccia sarda Vegetariano 8
paistettuja pizzataikinaviipaleita, rosmariinia, pecorinoa, Grana Padanoa, aiolia, sormisuolaa
oven baked pizza dough slices with pecorino, Grana Padano, rosemary, sea salt, aioli h, e, m, se, x

Olive bella di Cerignola Vegano 4,5
vihreitä oliiveja *large green olives*

Calamari fritti 11
friteerattua kalmaria, Grana Padanoa, aiolia
deep fried calamari, Grana Padano, aioli e, h, m, bl, se, x

Bruschetta ai pomodorini Vegetariano 14,5
grillattua leipää, kirsikkatomaattia, basilikaa, balsamicoa, stracciatellaa
grilled bread with stracciatella, cherry tomatoes, balsamico and basil h, m, x

Caprese di Olivia Vegetariano 13
kirsikkatomaattia, tomaatti confit, bufala mozzarellaa, basilikaöljyä, focacciaa *cherry tomatoes, confit tomatoes, mozzarella di bufala, basil oil, focaccia m, h, x*

Antipasto all'Italiana 22
tomaattia, mozzarella di bufalaa, parmankinkkua, mausteista salamia, Parmigiano Reggianoa, artisokkaa, paprikaa, vihreitä oliiveja, pesto genoveseä, focacciaa
tomatoes, mozzarella di bufala, parma ham, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichoke, bell peppers, green olives, pesto genovese, focaccia h, m, pk, x, e

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto genovese *Vegetariano* 14
linguinea, pesto genoveseä, ricottaa, Grana Padanoa,
pinjansiemeniä

linguine, pesto genovese, ricotta, Grana Padano, pine nuts
h, pk, m, e

Penne all'arrabbiata *Vegano* 13,5
penneä tulisella tomaattikastikkeella, valkosipulia,
chiliä, sipulia, yrttejä

*penne with spicy tomato sauce seasoned with garlic,
chili, onions and herbs* h

Lisää annokseen stracciatella m 3
can be served with stracciatella m

Risotto agli asparagi *Vegetariano* 14
carnaroli -riisiä, parsaa, parmesania, focacciaa

Carnaroli rice, asparagus, parmesan and focaccia m, e, x (h)

Pasta carbonara *vähälaktoosinen* 15
linguinea, guancialea, munankeltuista, laktoositonta
kermaa, Grana Padanoa, vasta rouhittua mustapippuria

*linguine, guanciale, egg yolk, lactose-free cream, Grana
Padano, freshly ground black pepper* h, m, e

Penne al pollo ubriaco *laktoositon* 17,5
penneä, kanaa, pekonia, tomaattia, basilikaa, chiliä,
laktoositonta kermaa (kanan alkuperämaa Suomi)

*penne, chicken, bacon, tomato, basil, chili, lactose-free cream
(chicken from Finland)* h

Kaikki pastat voidaan pyynnöstä valmistaa gluteenittomista
-raaka-aineista. Kysy lisää gluteenittomuudesta tarjoilijaltasi.
All pasta can be made with gluten free ingredients.

Gluteeniton pasta *Gluten free pasta* +1,5



PIZZA

Margherita *Vegetariano* 13,5
San Marzano -tomaattikastiketta, mozzarellaa,
Grana Padanoa *San Marzano tomato sauce, mozzarella,
Grana Padano* h, e, m

Alla diavola 15,5
tomaattikastiketta, mozzarellaa, mausteista salamia,
pecorinoa, oreganoa

*tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano,
oregano* h, m, se, x

Giardiniera *vegano* 15
San Marzano -tomaattikastiketta, munakoisoa,
kesäkurpitsaa, paprikkaa, kirsikkatomaattia, retiisiä,
salaattisekoitusta

*San Marzano tomato sauce, eggplant, zucchini, bell pepper,
cherry tomatoes, radish, mixed salad* h

Lisää annokseen stracciatella 3
Can be served with stracciatella m

Arlecchino 15
mozzarellaa, pecorinoa, kanaa, chilitahnaa, rucolaa,
sitruunaa

mozzarella, pecorino, chicken, chili paste, arugula, lemon h, m

Kaikki pizzat voidaan pyynnöstä valmistaa laktoosittomalla
mozzarellalla ja gluteenittomista raaka-aineista. Kysy lisää
gluteenittomuudesta tarjoilijaltasi.

*All pizza can be made with lactose-free mozzarella and gluten free
ingredients.*

Gluteeniton pizza *Gluten free pizza* +1,5

DOLCI

Tiramisù 8
espressolla ja rommilla kostutettuja keksejä,
mascar-ponevahtoa, kaakaota

*ladyfingers soaked in espresso and rum with mascarpone
cream sprinkled with cocoa* h, m, e

Affogato al caffè 7
vaniljajäätelöä, kuumaa espressoa, tummaa suklaata
vanilla ice cream, hot espresso and dark chocolate m, e

Gelato e sorbetto 5
pallo vanilja- tai suklaajäätelöä tai vadelmasorbettia
*a scoop of vanilla ice cream, raspberry sorbet or chocolate
ice cream* m, e

b ohra *barley*
bl nilviäisiä *molluscs*
c seesami *sesame*
e kananmunaa *egg*
f kalaa *fish*

ha hasselpähkinä
hazel nuts
h vehnä *wheat*
l lupin *lupin*
m maito *milk*
ma manteli *almonds*

pi pistaasipähkinä
pistachio nuts
pk pinjansiemenet
pine nuts
s selleri *celery*
se sinappi *mustard*

sk äyriäinen *crustaceans*
so soijapapu *soy beans*
x rikkidioksidi
ja sulfiitti
*sulphurdioxide and
sulphites*