

## **ITALIAN FEAST (54€/henkilö)**

Menu tarjoaa mahdollisuuden kokeilla useita ruokalajeja ja italialaisia makuja. Italian Feast on suunniteltu jaettavaksi koko seurueen kesken.

### **Valikoima alkupaloja**

#### **Suppli al telefono**

Mozzarella-juustoa ja tryffeliä sisältävä friteerattu riisipallo

#### **Caponata**

Sweet&sour sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzanon tomaatteja, selleriä, sipulia ja kapriksia. Tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen kera.

#### **Insalata di Radicchio, Gorgonzola e Noci**

Punainen sikurisalaatti paahdettujen saksanpähkinöiden, ruohosipulin ja gorgonzola DOP -kastikkeen kera.

#### **Tartare di Manzo**

Raakaa suomalaista naudanlihaa maustettuna ekstra-neitsytoliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla ja Castelmagno-juustolla.

#### **Friggitelli**

Paistetut padron-paprikat.

### **Valikoima Pastoja**

#### **Orecchiette con i Broccoli**

Itsetehtyä orecchiette-pastaa romanesco-kaalin, anjoviksen, chilin, persiljan ja cacio dei poveri -seoksen kanssa, joka sisältää leipää, valkosipiulia, chiliä, persiljaa ja sitruunan kuorta.

#### **Tagliolini in forma**

Käsintehty tagliolini-pasta, maustettuna voilla ja parmesaanilla. Tarjoillaan juustokiekosta.

#### **Pici alla Carbonara**

Käsintehtyä pici-pastaa, munan keltuaista, pecorino-juustoa ja guancialea.

#### **Calamarata con tonno e cozze**

Itse tehty calamarata-pasta, joka tarjoillaan tuoreen valkoisen germon-tonnikalan, simpukoiden, valkosipulin, chilin, paahdettujen tomaattien ja oreganon kera.

### **Dolci**

#### **Tiramisu**

Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponella.

Tai

#### **Gelato artigianale from Gelato Club**

Klassinen italialainen artesaani pistaasijäätelö.

Tai

#### **Cannolo Siciliano**

Itsetehdyt marsala cannoli -kuoret, täytetty lampaan ja lehmän ricottajuustolla, suklaapisaroilla ja pistaasipähkinöillä.

## **LOCANDA SCAPPI (57€/henkilö)**

*Tämä menu on suunniteltu klassisen italialaisen kokemuksen tarjoamiseksi. Menun alkuun tarjoillaan pieniä naposteltavia "chicchettejä", joita voi nauttia aperitiivin kanssa, minkä jälkeen seuraa alkuruoka, pasta ja jälkiruoka.*

*Voit valita yhden alkuruoan, yhden pastan ja yhden jälkiruoan. Ainoastaan cicchetti tarjoillaan koko seurueelle.*

### **Cicchetti**

*Kolme vaihtuvaa "cicchettiä", venetsialaistyylistä pientä välipalaa, jotka tarjoillaan ennen illallista.*

### **Antipasti**

#### **Tartare di Manzo**

*Raaka kotimainen naudanliha maustettuna extra-neitsytoliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla ja Castelmagno-juustolla.*

*TAI*

#### **Caponata**

*Makea ja hapan sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzano -tomatteja, selleriä, sipulia ja kapriksia. Tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen kanssa.*

*TAI*

#### **Suppli al telefono**

*Syväpaistettu riisipallo sienillä, tryffelillä ja mozzarellajuustolla.*

*TAI*

#### **Tartare di Tonno**

*MSC keltaevätonnikala tartaria, maustettu vaaleanpunaisella Maldon-suolalla, pistaasilla, oliiviöljyllä ja sitruunankuorella. Tarjoillaan ohuen paahdetun leivän kanssa.*

## **Pasta**

### **Calamarata con tonno e cozze**

*Itsetehty calamarata-pasta tarjoillaan tuoreen valkoisen germon-tonnikalan, simpukoiden, valkosipulin, chilin, paahdettujen tomaattien ja oreganon kera.*

*TAI*

### **Tagliolini in forma**

*Käsintehtyä tagliolinipastaa voin ja parmesaanin kera tarjoiltuna talon parmesaanikiekosta.*

*TAI*

### **Risotto Radicchio, Salsiccia e Taleggio**

*Risottoa radicchio-salaatilla, kotitekoisella toscanalaisella makkaralla ja taleggiolla.*

*TAI*

### **Pici alla carbonara**

*Käsintehty pici-pasta, munankeltuainen, pecorino ja guanciale.*

## **Dolci**

### **Tiramisu**

*Kahvilla maustettu jälkiruoka savoiardikekseillä ja mascarponella.*

*TAI*

### **Gelato artigianale from Gelato Club**

*Klassinen käsintehty italialainen kirsikka-suklaajäätelö.*

*TAI*

### **Cannolo Siciliano**

*Kotitekoiset marsala cannoli -kuoret, täytetty lampaan ja lehmän ricottajuustolla, suklaapisaroilla ja pistaasipähkinöillä.*

## **LOCANDA SCAPPI GOES TO HEAVEN (67€/henkilö)**

*Tämä menu on suunniteltu tarjoamaan kattavan ja autenttisen italialaisen kokemuksen. Menun alkuun tarjoillaan pieniä naposteltavia "cicchettejä", joita voi nauttia aperitiivin kanssa, minkä jälkeen valitaan antipasti, secondi, contorni ja dolci.*

*Voit valita yhden antipastin, yhden secondin ja yhden dolcin. Ainoastaan chicchetti tarjoillaan koko seurueelle.*

### **Cicchetti**

*Kolme vaihtuvaa "cicchettiä", venetsialaistyylistä pientä välipalaa, jotka tarjoillaan ennen illallista.*

### **Antipasti**

#### **Tartare di Manzo**

*Raaka kotimainen naudanliha maustettuna extra-neitsytoliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla ja Castelmagno-juustolla.*

*TAI*

#### **Caponata**

*Makea ja hapan sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzano -tomatteja, selleriä, sipulia ja kapriksia. Tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen kanssa.*

*TAI*

#### **Tartare di Tonno**

*MSC keltaevätonnikala tartaria maustettuna pistaasilla, oliiviöljyllä, vaaleanpunaisella Maldon-suolalla ja sitruunankuorella. Tarjoillaan "Guttiaun" (sardinialainen leipä) kanssa.*

*TAI*

#### **Insalata di Radicchio, Gorgonzola e Noci**

*Punainen sikurisalaatti paahdettujen saksanpähkinöiden, ruohosipulin ja gorgonzola DOP-kastikkeen kera.*

## **Secondi**

### **Tagliata di tonno grigliato**

*Grillattu tonnikala tagliata-tyyliin, tarjoiltuna pannulla paistetun mangoldin, valkosipulin, chilin ja rusinoiden kanssa.*

*TAI*

### **Salsiccia piccante & Porro**

*Kotitekoinen tulinen makkara, valmistettu possusta, ndujasta ja fenkolinsiemenistä, tarjoiltuna paistetun purjon kanssa.*

*TAI*

### **Parmigiana di Melanzane**

*Paahdettua munakoisoa, tomaattikastiketta, mozzarellajuustoa ja parmesaania.*

## **Contorni**

### **Lattughino**

*Tuore kokonainen salaatti sitruunavinaigretilla, suolalla ja pippurilla.*

*TAI*

### **Asparagi Grigliati**

*Grillattua parsaa, tarjoiltuna Grana Padano -lastujen ja balsamicokastikkeen kanssa.*

## **Dolci**

### **Tiramisu**

*Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponella.*

*TAI*

### **Gelato artigianale from Gelato Club**

*Klassinen italialainen artesaani pistaasijäätelö.*

*TAI*

### **Cannolo Siciliano**

*Itsetehdyt Marsala cannoli -kuoret, täytetty lampaan ja lehmän ricottajuustolla, suklaapisaroilla ja pistaasipähkinöillä.*

## **LASTEN MENU 16€**

### **Primo:**

*Orecchiette al Pomodoro*

*Itsetehtyä orecchiette -pastaa tomaattikastikkeella*

*TAI*

### **Secondo:**

*Cotoletta alla Milanese con patatine fritte*

*Paneroitu porsaanleike ja ranskalaiset*

### **Dolci:**

*Gelato Artigianale from Gelato Club*

*Klassinen italialainen vanilja- ja tummasuklaajäätelö.*