

LOCANDA SCAPPI

GROUP MENUS RYHMÄMENUT

*Please inform the final number of people and allergy information five days in advance.
Please choose the same menu for the whole group. We will notice allergies and special dietary requirements.
We keep the rights for price and product changes.*

Ilmoitathan lopullisen henkilömäärän ja allergiatiedot viisi päivää ennen tilaisuutta. Valitsethan seurueelle yhtenäisen menun. Allergiat ja erikoisruokavaliot otetaan huomioon. Pidätämme oikeuden hinta- ja tuotemuutoksiin.

BUBBLES TO START WITH / ALKUMALJAT

	<i>glass/lasi</i>	<i>bottle/pullo</i>
<i>Prosecco Brut, Ruggeri</i> <i>Italia, Veneto, Argeo Italia, Campania, Fiano</i>	11,50	62,00
<i>Prosecco Brut Rosè, Gancia</i> <i>Italia, Veneto, Glera Italia, Friuli, Friulano</i>	11,50	62,00
<i>Marchesi Antinori Cuvee Royale, Antinori</i> <i>Italia, Franciacorta, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	19,00	116,00

ITALIAN FEAST (54 €/person)

This menu is specifically designed to be shared with the whole group to have the possibility to try several different dishes and experience a variety of Italian flavors.

Tämä menu on suunniteltu jaettavaksi koko seurueen kesken, jotta pääsette maistelevaan useita eri annoksia ja kokemaan monipuolisesti Italian makuja.

Selection of starters / Alkuruokavalikoima

Suppli al telefono

Deep fried rice croquette with mushrooms, truffles, and mozzarella cheese

Uppopaistettu riisipallo, jossa sienä, tryffeliä ja mozzarella

Caponata

Sweet and sour mix of fried aubergine, San Marzano tomatoes, celery, onion, capers and served with roasted pine nuts

Makeanhapan paistos friteeratuista munakoisoista, San Marzano -tomaateista, selleristä, sipulista ja kapriksista. Tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen kanssa.

Bruschetta al Pomodoro

Bruschetta with tomatoes and basil

Bruschetta tomaateilla ja basilikalla

Tartare di Manzo

Raw Finnish beef seasoned with extra virgin olive oil, salt, black pepper, hazelnuts, and Parmesan cream cheese

Raakaa suomalaista naudanlihaa, maustettuna extra virgin -oliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla, hasselpähkinöillä ja parmesaanituorejuustolla

Tagliere all'Italiana - Cold cuts board

Truffle Mortadella, Salame Milano, and pickles

Tryffelimortadellaa, Milanon salamia ja pikkelöityjä vihanneksia

Selection of Pastas / Pastat

Fettuccine ai funghi

Homemade fettuccine pasta, served with chantarelle mushrooms, butter thyme, chili, garlic. Served with parmesan cheese on top

Käsintehtyä fettuccinea, kantarelleja, voita, timjamia, chiliä ja valkosipulia. Päälle parmesania

Tagliolini in forma

Handmade tagliolini pasta seasoned with butter and parmesan, served in the cheese wheel

Käsintehtyä tagliolini-pastaa maustettuna voilla ja parmesaanilla. Viimeistellään juustokiekossa.

Pici alla carbonara

Handmade pici pasta, egg yolk, pecorino and guanciale

Käsintehtyä pici-pastaa, munankeltuaista, pecorinoa ja guancialea

Orecchiette con i Broccoli

Homemade orecchiette pasta, served with Romanesco broccoli, anchovies, chili, garlic and cacio dei poveri (mix of bread, garlic, chili, parsley and lemon zest).

Käsintehtyä orecchiette-pastaa, romanesco-kukkakaalia, sardelleja, chiliä, valkosipulia ja cacio dei poveria (leivänmurun, valkosipulin, chilin, persiljan ja sitruunankuoren seos)

Dolci / Jälkiruoat

Choose one/valitse yksi

Tiramisu

Coffe flavoured dessert with homemade savoiardi cake, Nutella, and mascarpone

Kahvilla maustettu jälkiruoka kotitekoisista savoiardikekseistä, Nutellasta ja mascarponesta

Or / tai

Gelato artigianale from Gelato Club

Classic artisan Italian cherry-chocolate ice cream

Perinteinen italialainen kirsikka-suklaajäätelö

Or/tai

Cannolo Siciliano

Homemade Marsala cannolo shell, filled with sheep & cow ricotta cheese with chocolate drops and pistachios

Kotitekoinen Marsala-cannolokuori, täytteenä lampaan- ja lehmänmaidosta tehty ricottatäyte suklaahipuilla ja pistaaseilla

MENU LOCANDA SCAPPI (46 €/person)

You can choose one antipasto, one pasta and one dolci

Valitse yksi antipasto, yksi pasta ja yksi dolci

You can add Cicchetti +10€

Lisää Cicchetti +10€

(Venetian style small snacks served before dinner) Selection of three different daily “Cicchetti”.

(Venetsialaistyyliisiä pikkuherkkuja ennen illallista – kolme päivittäin vaihtuvaa cicchettiä.)

Antipasti

Tartare di Manzo

Raw Finnish beef seasoned with extra virgin olive oil, salt, black pepper, hazelnuts, and Parmesan cream cheese

Raakaa suomalaista naudanlihaa, maustettuna extra virgin -oliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla, hasselpähkinöillä ja parmesaanituorejuustolla

Or/tai

Caponata

Sweet and sour mix of fried aubergine, San Marzano tomatoes, celery, onion, capers and served with roasted pine nuts

Makeanhapan paistos friteeratuista munakoisoista, San Marzano -tomaateista, selleristä, sipulista ja kapriksista. Tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen kanssa.

Or/tai

Tartare di Tonno

MSC Yellowfin red tuna tartare seasoned with pink Maldon salt, pistachio, olive oil and lemon zest. Served with a thin slice of roasted bread

Tonnikalatartar MSC-keltaevätonnikalasta, maustettuna vaaleanpunaisella Maldon-suolalla, pistaasilla, oliiviöljyllä ja sitruunankuorella. Tarjoillaan ohuen paahdetun leipäviipaleen kanssa

Or/tai

Burrata e Bietole

Burrata cheese served with marinated chards. (the marinade is made with chili, garlic, oil, and salt)

Burrataa marinoidun mangoldin kanssa (marinadi: chili, valkosipuli, öljy, suola)

Pasta

Orecchiette con i Broccoli

Homemade orecchiette pasta, served with Romanesco broccoli, anchovies, chili, garlic and cacio dei poveri (mix of bread, garlic, chili, parsley and lemon zest).

Käsintehtyä orecchiette-pastaa, romanesco-kukkakaalia, sardelleja, chiliä, valkosipulia ja cacio dei poveria (leivänmurun, valkosipulin, chilin, persiljan ja sitruunankuoren seos)

Or/tai

Tagliolini in forma

Handmade tagliolini pasta seasoned with butter and parmesan, served in the cheese wheel

Käsintehtyä tagliolini-pastaa maustettuna voilla ja parmesaanilla. Viimeistellään juustokiekossa.

Or/tai

Risotto radicchio, salsiccia & taleggio

Risotto with radicchio salad, homemade Tuscany sausage and taleggio cheese

Risotto, jossa on punasikuria, kotitekoista toscanalaista makkaraa ja taleggio-juustoa

Or/tai

Pici alla carbonara

Handmade pici pasta, egg yolk, pecorino and guanciale

Käsintehtyä pici-pastaa, munankeltuaista, pecorinoa ja guancialea

Dolci

Tiramisu

Coffe flavoured dessert with homemade savoiardi cake, Nutella, and mascarpone

Kahvilla maustettu jälkiruoka kotitekoisista savoiardikekseistä, Nutellasta ja mascarponesta

Or/tai

Gelato artigianale from Gelato Club

Classic artisan Italian cherry-chocolate ice cream

Perinteinen italialainen kirsikka-suklaajäätelö

Or/tai

Cannolo Siciliano

Homemade Marsala cannolo shell, filled with sheep & cow ricotta cheese with chocolate drops and pistachios
Kotitekoinen Marsala-cannolokuori, täytteenä lampaan- ja lehmänmaidosta tehty ricottatäyte suklaahipuilla ja pistaaseilla

LOCANDA SCAPPI GOES TO HEAVEN (58 €/person)

You can choose one antipasto, one secondo, one contorni and one dolci

Valitse yksi antipasto, yksi secondo, yksi contorni ja yksi dolci

You can add Cicchetti +10€

Lisää Cicchetti +10€

(Venetian style small snacks served before dinner) Selection of three different daily 'Cicchetti'.

(Venetsialaistyyllisiä pikkuherkkuja ennen illallista – kolme päivittäin vaihtuvaa cicchettiä.)

Antipasti

Tartare di Manzo

Raw Finnish beef seasoned with extra virgin olive oil, salt, black pepper, hazelnuts, and Parmesan cream cheese

Raakaa suomalaista naudanlihaa, maustettuna extra virgin -oliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla, hasselpähkinöillä ja parmesaanituorejuustolla

Or/tai

Caponata

Sweet and sour mix of fried aubergine, San Marzano tomatoes, celery, onion, capers and served with roasted pine nuts

Makeanhapan paistos friteeratuista munakoisoista, San Marzano -tomaateista, selleristä, sipulista ja kapriksista. Tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen kanssa.

Or/tai

Tartare di Tonno

MSC Yellowfin red tuna tartare seasoned with pink Maldon salt, pistachio, olive oil and lemon zest. Served with a thin slice of roasted bread

Tonnikalatartar MSC-keltaevätonnikalasta, maustettuna vaaleanpunaisella Maldon-suolalla, pistaasilla, oliiviöljyllä ja sitruunankuorella. Tarjoillaan ohuen paahdetun leipäviipaleen kanssa

Or/tai

Burrata e Bietole

Burrata cheese served with marinated chards. (the marinade is made with chili, garlic, oil, and salt)

Burrataa marinoidun mangoldin kanssa (chili, valkosipuli, öljy, suola)

Secondi

Orata in guazzetto

Sea bream in broth (guazzetto) served with mussels, nouvelle potatoes, Taggiasche olives, capers, roast San Marzano tomatoes, basil, and parsley

Meriahventa guazzetto-liemessä, simpukoita, uusia perunoita, Taggiasca-oliiveja, kapriksia, paahdettuja San Marzano -tomaatteja, basilikaa ja persiljaa

Or/tai

Salsiccia piccante & Porro

Homemade spicy sausage made with pork, nduja and fennel seeds. Served with sauteed leek

Kotitekoista tulista porsasmakkaraa maustettuna 'ndujalla ja fenkolinsiemenillä. Tarjoillaan paistetun purjon kanssa

Or/tai

Parmigiana di Melanzane

Vegetarian lasagna "style" portion with aubergine, tomato sauce, mozzarella cheese and parmesan cheese

Kasvis "lasagne" -tyylinen annos: munakoisoa, tomaattikastiketta, mozzarellaa ja parmesaania

Contorni

Lattughino

Fresh whole salad served with citronette, salt, and pepper

Tuore kokonainen vihersalaatti, citronette-kastiketta (sitruuna-öljy), suolaa ja pippuria.

Or/tai

Patate arrosto

Roasted potatoes, sauteed with butter and rosemary. Served with aioli

Paahdetut perunat paistettuna voissa ja rosmariinissa. Tarjoillaan aiolin kanssa

Dolci

Tiramisu

Coffe flavoured dessert with homemade savoiardi cake, Nutella, and mascarpone

Kahvilla maustettu jälkiruoka kotitekoisista savoiardikekseistä, Nutellasta ja mascarponesta

Or/tai

Gelato artigianale from Gelato Club

Classic artisan Italian cherry-chocolate ice cream

Perinteinen italialainen kirsikka–suklaajäätelö

Or/tai

Cannolo Sicialiano

Homemade Marsala cannolo shell, filled with sheep & cow ricotta cheese with chocolate drops and pistacchios

Kotitekoinen Marsala-cannolokuori, täytteenä lampaan- ja lehmänmaidosta tehty ricottatäyte suklaahipuilla ja pistaaseilla

CONFIRMATION AND CANCELLATION CONDITIONS

VARAUS- JA PERUUTUSEHDOT

RESERVATION CONFIRMATION

Menu choices and the final number of people must be announced at the latest 5 days before the event.

It is possible to change the number of people no later than the day before the event (e.g. illness). Menus are charged a day before the event according to the number of people announced. Menu selections and allergy information must be confirmed by email.

CANCELLATION OF THE BOOKING

If the confirmed reservation must be canceled completely, cancellation costs will be charged according to the ordered menus as follows:

Cancellation no later than 7 days before the event - no costs

Cancellation 6-1 day before the event – 50 % will be charged

Cancellation on the same day or no cancellation – 100 % will be charged

PAYMENT POLICY

Group over 10 people we kindly wish for a single check.

BILLING

If you choose invoicing as the payment method, we will ask for invoice information by email before the event. We will send the invoice according to the realized costs after the event. The billing surcharge is €10.00 (VAT 0 %). Invoicing personal customers is also possible. We need name, social security number, postal address from personal customers for invoicing.

VARAUKSEN VAHVSTUS

Menuvalinnat ja lopullinen henkilömäärä tulee ilmoittaa viimeistään 5 vuorokautta ennen tilaisuutta.

Henkilömäärää on mahdollista muuttaa viimeistään tilaisuutta edeltävänä päivänä (esim. sairastumiset). Menut veloitetaan vuorokautta ennen tilaisuutta ilmoitetun henkilömäärän mukaan. Menuvalinnat ja allergiatiedot tulee vahvistaa sähköpostitse.

VARAUKSEN PERUMINEN

Mikäli vahvistettu varaus jouduttaisiin kokonaan perumaan, veloitetaan peruutuskuluja tilattujen tarjoiluiden mukaan seuraavasti:

Peruminen viimeistään 7 vrk ennen tilaisuutta – ei kuluja

Peruminen 6–1 vrk ennen tilaisuutta – Veloitetaan 50 %

Peruminen samana päivänä tai perumatta jättäminen – Veloitetaan 100 %

MAKSUKÄYTÄNTÖ

Yli 10 hengen seurueille toivomme yhden yhteisen laskun.

LASKUTUS

Mikäli valitsette maksutavaksi laskutuksen, pyydämme laskutustietoja ennen tilaisuutta sähköpostitse. Laskun lähetämme toteutuneiden kustannusten mukaisesti tilaisuuden jälkeen. Laskutussisä on 10,00 € (alv 0 %). Henkilöasiakkaiden laskutus on myös mahdollista. Tarvitsemme henkilöasiakkailta nimen, henkilötunnuksen ja postiosoitteen laskutusta varten.

