

## **ITALIAN FEAST 52€**

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

### **VALIKOIMA ALKUPALOJA**

#### ***Arancino al tartufo e funghi***

*Sieniä ja tryffeleitä sisältävä friteerattu riisipallo*

#### ***Caponata***

*Sweet&sour sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzano -tomatteja, selleriä, sipulia, kapriksia ja paahdettuja pinjansiemeniä*

#### ***Verza soffocata***

*Haudutettua vihreää kaalta, valkoviinietikkaa, verisipulia, kapriksia, paahdettuja pinjansiemeniä ja Taggiasca-oliiveja*

#### ***Tartare di Manzo***

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

#### ***Vitello tonnato***

*Hitaasti kypsennettyä vasikanlihaa tarjoiltuna kapristen ja tonnikalakastikkeen kera*

### **VALIKOIMA PASTOJA**

#### ***Cavatelli ai Broccoli***

*Käsintehtyä cavatelli-pastaa romanesco-parsan, valkosipulin ja chilin kera*

#### ***Tagliolini in forma***

*Voilla ja parmesanilla maustettu käsintehty tagliolini-pasta, joka tarjoillaan juustokiekossa*

#### ***Fettuccine alla Pastorella***

*Käsintehtyä fettuccine-pastaa, lammasaragua ja pecorino-juustoa*

#### ***Pici alla carbonara***

*Käsintehtyä pici-pastaa, kananmunan keltuaista, pecorinoa ja guancialea*

### **DOLCI**

#### ***Tiramisu***

*Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponella*

*tai*

#### ***Gelato Clubin Gelato Artigianale***

*Klassista italialaista pistaasijäätelöä ja tummasuklaajäätelöä*

*tai*

#### ***Tortino di mele***

*Kotitekoinen omenakakku kanelin, ruskean sokerin ja vaniljajäätelön kera*

## **BE OUR GUEST 55€**

*Tämä menu on suunniteltu klassisen italialaisen kokemuksen tarjoamiseksi. Menun alkuun tarjoillaan pieniä naposteltavia "cicchettejä", 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", venetsialaistyylisiä pientä välipalaa, jotka tarjoillaan ennen illallista*

### **ANTIPASTI**

#### **Tartare di Manzo**

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

*tai*

#### **Caponata**

*Sweet&sour sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzano -tomatteja, selleriä, sipulia, kapriksia ja paahdettuja pinjansiemeniä*

*tai*

#### **Tartare di Tonno**

*MSC keltaevätonnikala tartaria kapriksilla persiljalla, pistaasipähkinöillä, oliiviöljyllä, Maldon-suolalla ja appelsiininkuorella.*

*Tarjoillaan ohuen paahdetun leivän kanssa*

*tai*

#### **Vitello tonnato**

*Hitaasti kypsennettyä vasikanlihaa tarjoiltuna kapristen ja tonnikalakastikkeen kera*

### **PASTA**

#### **Cavatelli ai Broccoli**

*Käsintehtyä cavatelli-pastaa romanesco-parsan, valkosipulin ja chilin kera*

*tai*

#### **Tagliolini in forma**

*Voilla ja parmesanilla maustettu käsintehty tagliolini-pasta, joka tarjoillaan juustokiekosta*

*tai*

#### **Risotto allo zafferano e taleggio**

*Sahramirisotto taleggiojuuston ja parmesaanin kera*

*tai*

#### **Fettuccine alla Pastorella**

*Käsintehtyä fettuccine-pastaa, lammasragua ja pecorino-juustoa*

### **DOLCI**

#### **Tiramisu**

*Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponella*

*tai*

#### **Gelato Clubin Gelato Artigianale**

*Klassista italialaista pistaasijäätelöä ja tummasuklaajäätelöä*

*tai*

#### **Tortino di mele**

*Kotitekoinen omenakakku kanelin, ruskean sokerin ja vaniljajäätelön kera*

# **LOCANDA SCAPPI 65€**

*Tämä menu on suunniteltu tarjoamaan kattava ja autenttinen italialainen kokemus.*

*Menun alkuun tarjoillaan pieniä naposteltavia "cicchettejä", joita voi nauttia aperitiivin kanssa, minkä jälkeen seuraavat antipasti, secondi, contorni ja dolci. Voit valita yhden antipastin, yhden secondin, yhden contornin ja yhden dolcin. Ainoastaan chicchetti tarjoillaan koko seurueelle.*

## **CICCHETTI**

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

## **ANTIPASTI**

### **Tartare di Manzo**

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

*tai*

### **Caponata**

*Sweet&sour sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzano -tomatteja, selleriä, sipulia, kapriksia ja paahdettuja pinjansiemeniä*

*tai*

### **Tartare di Tonno**

*MSC keltaevätonnikala tartaria kapriksilla persijalla, pistaasipähkinöillä, oliiviöljyllä, Maldon-suolalla ja appelsiininkuorella. Tarjoillaan ohuen paahdetun leivän kanssa*

*tai*

### **Vitello tonnato**

*Hitaasti kypsennettyä vasikanlihaa tarjoiltuna kapristen ja tonnikalakastikkeen kera*

## **SECONDI**

### **Cozze alla marinara**

*Sinisimpukoita paistettuna napolikastikkeen, oregonon, basilikan ja paahdetun leivän kera*

*tai*

### **Mix di Salsicce**

*Kotitekoinen mausteinen sianlihamakkara ndujalla ja kotitekoinen zampina-makkara, jossa sianlihaa, naudanlihaa, tomaattia, valkosipulia, basilikaa ja Caciocavallo-juustoa*

*tai*

### **Agnello Scottadito**

*Klassista roomalaista grillattua lampaankyljystä*

*tai*

### **Polpo grigliato e ceci**

*Hitaasti kypsennetty grillattu mustekala, joka tarjoillaan kikherneiden, paahdettujen tomaattien, valkosipulin ja basilikan kera*

## **CONTRONI**

### **Verza soffocata**

*Haudutettua vihreää kaalia, valkoviinietikkaa, vaaleaa sipulia, kapriksia, paahdettuja pinjansiemeniä ja Taggiasche-oliiveja*

*tai*

### **Topinambur arrosto**

*Paahdettu Jerusalemin artisokkaa sitruunan ja valkosipulin kera tarjoiltuna citronetten kanssa*

## **DOLCI**

### **Tiramisu**

*Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-keksillä ja mascarponella*

*tai*

### **Gelato Clubin Gelato Artigianale**

*Klassista italialaista pistaasijäätelöä ja tummasuklaajäätelöä*

*tai*

### **Tortino di mele**

*Kotitekoinen omenakakku kanelin, ruskean sokerin ja vaniljajäätelön kera*

.