

## **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.

#### **Radicchio salad**

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

#### **Tartare di Manzo**

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

#### **Carote arrosto & mandorle**

Paahdettua kurpitsaa voilla ja salvialla. Tarjoillaan parmesanjuuston, hasselpähkinöiden ja balsamicon kera.

### **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-keksillä ja mascarponella.

Tai

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

Klassinen italialainen artesaani pistaasijäätelö.

Tai

#### **Cannolo Siciliano**

Itsetehdyt marsala cannoli -kuoret, täytetty lampaan ja lehmän ricottajuustolla, suklaapisarilla 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", venetsialaistyylisiä pieniä välipalaa, jotka tarjoillaan ennen illallista.*

### **Antipasti**

#### **Tartare di Manzo**

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

*Tai*

#### **Caponata**

*Sweet&sour sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzano -tomatteja, selleriä, sipulia ja kapriksia tarjoiltuna paahdettujen pinjansiementen kanssa.*

*Tai*

#### **Tartare di Tonno**

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

*Tai*

#### **Radicchio salad**

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

## **Pasta**

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

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

*Tai*

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

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

*Tai*

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

*Risotto, jossa on radicchio-salaattia, itse tehtyä Toscanan makkaraa ja taleggiojuustoa.*

*Tai*

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

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

## **Dolci**

### ***Tiramisu***

*Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponella.*

*Tai*

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

*Klassinen italialainen artesaani pistaasijäätelö.*

*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, yhden contornin ja yhden dolcin. Ainoastaan chicchetti tarjoillaan koko seurueelle.*

### **Cicchetti**

*Kolme vaihtuvaa "cicchettiä", venetsialaistyylisiä pieniä välipalaa, jotka tarjoillaan ennen illallista.*

### **Antipasti**

#### **Tartare di Manzo**

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

*Tai*

#### **Caponata**

*Sweet & sour -sekoitus paistettua munakoisoa, San Marzano -tomatteja, selleriä, sipulia, kapriksia ja tarjoiltuna paahdettujen pinjansiementen kanssa.*

*Tai*

#### **Tartare di Tonno**

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

*Tai*

#### **Radicchio salad**

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

## **Secondi**

### ***Pesce spada alla Griglia***

*Grillattua miekkakalaa, punasikuri- ja rukolasalaattia, Taggiasche-oliiveja ja balsamiviinietikkaa.*

*Tai*

### ***Salsiccia Luganica al Tartufo & Orzotto***

*Itse tehty "luganica" makkara porsaanlihasta, valkopippurista ja valkotryffeleistä. Tarjoillaan ohran, paahdetun porcini-sienen ja rakuunan kera.*

*Tai*

### ***Melanzana ripiena***

*Peruna millefeuille bechamelkastikkeen ja parmesaanijuuston kanssa.*

*Tai*

### ***Faraona Grigliata***

*Pitkään kypsennettyä ja grillattua helmikanaa, grillattua portobellosientä, kastanjaa ja härkäliemi.*

## **Contorni**

### ***Millefoglie di Patate***

*Paistettua lehtikaalia ja nouvelle-perunoita. Tarjoillaan valkosipulin ja chilin kera.*

*Tai*

### ***Carote arrosto & mandorle***

*Paahdettuja porkkanoita tarjoiltuna lipstikkapeston, valkosipulin ja paahdettujen mantelien 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.*