

ITALIAN FEAST 52€

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

VALIKOIMA ALKUPALOJA

Arancino con Asparagi e Piselli

Tankoparsaa ja herneitä 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

Gemelli al pesto al prezzemolo e noci

Käsintehtyä gemellipastaa saksanpähkinöillä ja persilja pestolla. Kysy vegaanista vaihtoehtoa

Tagliolini in forma

Handmade tagliolini-pasta, maustettuna voilla ja parmesaanilla juusto kiekosta tarjoiltuna

Fettuccine alla Pastorella

Käsintehtyä fettuccine-pastaa, lampaan ragua ja pecorinoa

Pici alla carbonara

Käsintehtyä pici-pastaa, munankeltuaista, pecorinoa ja guancialea

DOLCI

Tiramisu

Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponella

tai

Gelato Clubin Gelato artigianale

Klassista italialaista käsintehtyä kirsikka-suklaajäätelöä

tai

Cannolo Sicialiano

Itse tehtyjä Marsala cannoli-kuoria täytettynä lampaan ja lehmän ricottajuustolla, valkosuklaapisaroilla sekä pistaasipähkinöillä.

LOCANDA SCAPPI 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", 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 -tomatteeja, 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 tarjottuna kapristen ja tonnikalakastikkeen kera

PASTA

Gemelli al pesto al prezzemolo e noci

Käsintehtyä gemellipastaa saksanpähkinöillä ja persilja pestolla. Kysy vegaanista vaihtoehtoa.

tai

Tagliolini in forma

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

tai

Risotto Radicchio, Salsiccia e Taleggio

Risottoa, punasikurisalaattia, itsetehtyä toscanalaista makkaraa ja taleggiojuustoa (kysy vegaanista vaihtoehtoa)

tai

Fettuccine alla Pastorella

Itsetehtyä fettuccine-pastaa pitkään haudutetulla lammasragulla (tomaatti-sipulikastike), tuoretta ricottaa, basilikaa ja pecorinojuustoa.

DOLCI

Tiramisu

Kahvinmakuinen jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponeella

tai

Gelato Clubin Gelato artigianale

Klassista italialaista käsintehtyä kirsikka-suklaajäätelöä

tai

Cannolo Siciliano

Itse tehtyjä Marsala cannoli-kuoria täytettynä lampaan ja lehmän ricottajuustolla, valkosuklaapisarilla sekä pistaasipähkinöillä.

LOCANDA SCAPPI GOS TO HEAVEN 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 persiljalla, 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, oreganon, basilikan ja paahdetun leivän kera

tai

Mix di Salsicce

Valikoima itsetehtyjä makkaroitu: tulista possumakkaraa ndujalla sekä valkosipulilla ja persiljalla maustettua "luganica" possumakkaraa. Tarjoillaan paahdetun purjon kera.

tai

Melanzana alla Parmigiana

Lasagnetyylinen kasvisannos, jossa munakoisoa, tomaattikastiketta, mozzarellaa ja parmesaania

tai

Polpo grigliato e ceci

Hitaasti kypsennettyä ja grillattua mustekalaa kikherneillä, paahdetuilla tomaateilla, valkosipulilla ja basilikalla.

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-kekseillä ja mascarponella

tai

Gelato Clubin Gelato artigianale

Klassista italialaista käsintehtyä kirsikka-suklaajäätelöä

tai

Cannolo Sicialiano

Itse tehtyjä Marsala cannoli-kuoria täytettynä lampaan ja lehmän ricottajuustolla, valkosuklaapisaroilla sekä pistaasipähkinöillä.