

# TICKET TO ITALY 65€

*Cicchetti tarjoillaan koko pöydälle, valitse yksi antipasto, yksi pasta ja yksi dolce.*

## CICCHETTI

*Kolme erilaista venetsialaistyylisiä pieniä alkupalaa, jotka tarjoillaan ennen antipastoa.*

## ANTIPASTI

### **Caponata (G, VEGAANINEN)**

*Paistettua munakoisoa, San Marzanon -tomatteja, selleriä, sipulia ja kapriksia sweet & sour seoksessa.  
Tarjoillaan paahdettujen pinjansiementen ja persiljan kera.*

*tai*

### **Arancini con asparagi e piselli (KASVIS)**

*Friteerattuja risottopalloja parsan ja herneiden kera. Tarjoillaan parmesaanikastikkeen kanssa.*

*tai*

### **Tartare di manzo**

*Suomalaista härkää maustettuna ekstra-neitsytoliiviöljyllä, suolalla, mustapippurilla,  
Castelmagno-juustolla IGP (Piemontelainen luolassa kypsytetty puolikova juusto) ja hasselpähkinällä.*

## SECONDI

### **Mix di salsicce con porri arrosto (G)**

*Valikoima makkaroita. Itsetehtyä mausteista sianlihamakkaraa ndujalla sekä itsetehtyä luganica-makkaraa, joka on valmistettu sianlihasta ja maustettu valkosipulilla ja persiljalla. Tarjoillaan paahdetun purjon kera.*

*tai*

### **Polpo & Ceci (G)**

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

*tai*

### **Parmigiana di melanzane (KASVIS)**

*Lasagnetyllinen munakoisovuoka mozzarellalla, tomaattilla sekä parmesaanilla.*

## DOLCI:

### **Bonet**

*Itsetehtyä amarettikekseillä, Disaronno-liköörillä ja kahvilla maustettua suklaavanukasta.*

*tai*

### **Gelato Artigianale from Gelato Club (G, vegaaninen suklaa)**

*Klassista italialaista pistaasi- ja tumma suklaajäätelöä.*

*tai*

### **Tiramisu**

*Kahvilla maustettu jälkiruoka savoiardi-kekseillä ja mascarponella.*

## **LOCANDA SCAPPI 56€**

*Cicchetti served for the whole table, choose one Antipasto, one Pasta and one Dolce.*

### **CICCHETTI**

*Three different Venetian style small snacks served as an aperitif before the antipasto*

### **ANTIPASTI**

#### **Caponata (GF, VEGAN)**

*Sweet and sour mix of fried aubergine, San Marzano tomatoes, celery, onion, capers served with toasted pine nuts and parsley.*

*or*

#### **Arancini con asparagi e piselli (VEGETARIAN)**

*Deep fried rice balls with asparagus and peas. Served with parmesan cheese sauce.*

*or*

#### **Tartare di manzo**

*Raw Finnish beef seasoned with extra virgin olive oil, salt, black pepper, Castelmagno cheese IGP (semi-hard cheese from Piedmont, aged in a cave) and hazelnut.*

### **PASTA**

#### **Risotto radicchio, salsiccia & taleggio (myös vegaanisena, GF)**

*Risotto with radicchio, homemade sausage and taleggio cheese.*

*or*

#### **Tagliolino in forma (VEGETARIAN)**

*Handmade tagliolini pasta, seasoned with butter and parmesan, served in a cheese wheel.*

*or*

#### **Gemelli al pesto al prezzemolo e noci (VEGETARIAN)**

*Handmade gemelli pasta served with walnuts and parsley pesto.*

### **DOLCI**

#### **Bonnet**

*Homemade chocolate pudding made with amaretti biscuits, Disaronno (liquor) and coffee.*

*or*

#### **Gelato Artigianale from Gelato Club (GF, chocolate is vegan)**

*Classic artisan Italian pistachio and dark chocolate ice cream.*

*or*

#### **Tiramisu**

*Coffee-flavoured dessert with savoiardi biscuits and mascarpone.*

### **KIDS MENU 16 €**

#### **Gemelli al pomodoro**

*Homemade gemelli pasta served with tomato sauce.*

*or*

#### **Cotoletta alla Milanese con patatine**

*Breaded pork cutlet served with fries*

*or*

#### **Gelato Artigianale from Gelato Club**

*Classic artisan Italian vanilla and dark chocolate ice cream.*