

LOCANDA SCAPPI

RYHMÄMENUT

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

ALKUMALJAT

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

ITALIAN FEAST (54 €/henkilö)

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

Alkuruokavalikoima

Suppli al telefono

Uppopaistettu riisipallo, jossa sienä, tryffeliä ja mozzarella

Caponata

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

Bruschetta al Pomodoro

Bruschetta tomaateilla ja basilikalla

Tartare di Manzo

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

Tagliere all'Italiana - Cold cuts board

Tryffelimortadellaa, Milanon salamia ja pikkelöityjä vihanneksia

Pastat & Risotot

Fettuccine ai funghi

Käsintehtyä fettuccineä, kantarelleja, voita, timjamia, chiliä ja valkosipulia sekä parmesaania

Tagliolini in forma

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

Pici alla carbonara

Käsintehtyä pici-pastaa, munankeltuaista, pecorinoa ja guancialea

Risotto radicchio, salsiccia & taleggio

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

Jälkiruoat (valitse yksi)

Tiramisu - Kahvilla maustettu jälkiruoka kotitekoisista savoiardikekseistä, Nutellasta ja mascarponesta

Tai

Gelato artigianale from Gelato Club - Perinteinen italialainen kirsikka-suklaajäätelö

Tai

Cannolo Siciliano- Kotitekoinen Marsala-cannolokuori, täyteenä lampaan- ja lehmänmaidosta tehty ricottatäyte suklaahipuilla ja pistaaseilla

MENU LOCANDA SCAPPI (46 €/henkilö)

Valitse yksi antipasto, yksi pasta ja yksi dolci

Lisää Cicchetti +10 €

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

Antipasti

Tartare di Manzo

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

Tai

Caponata

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

Tai

Tartare di Tonno

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

Tai

Burrata e Bietole

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

Pasta & Risotto

Fettuccine ai funghi

Käsintehtyä fettuccinea, kantarelleja, voita, timjamia, chiliä ja valkosipulia sekä parmesaania

Tai

Tagliolini in forma

Käsintehtyä tagliolini-pastaa maustettuna voilla ja parmesaanilla. Viimeistellään juustokiekossa

Tai

Risotto radicchio, salsiccia & taleggio

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

Tai

Pici alla carbonara

Käsintehtyä pici-pastaa, munankeltuaista, pecorinoa ja guancialea

Dolci

Tiramisu - Kahvilla maustettu jälkiruoka kotitekoisista savoiardikekseistä, Nutellasta ja mascarponesta

Tai

Gelato artigianale from Gelato Club - Perinteinen italialainen kirsikka-suklaajäätelö

Tai

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

LOCANDA SCAPPI GOES TO HEAVEN (58 €/henkilö)

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

Lisää Cicchetti +10 €

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

Antipasti

Tartare di Manzo

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

Tai

Caponata

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

Tai

Tartare di Tonno

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

Tai

Burrata e Bietole

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

Secondi

Orata in guazzetto

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

Tai

Salsiccia piccante & Porro

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

Tai

Parmigiana di Melanzane

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

Contorni

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

Tai

Patate arrosto - Roasted potatoes, sauteed with butter and rosemary. Served with aioli

Dolci

Tiramisu - kahvilla maustettu jälkiruoka kotitekoisista savoiardikekseistä, Nutellasta ja mascarponesta

Tai

Gelato artigianale from Gelato Club - Perinteinen italialainen kirsikka-suklaajäätelö

Tai

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

VARAUS- JA PERUUTUSEHDOT

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 %

MAKSUKAYTÄNTÖ

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. Laskutuslisä on 10,00 € (alv 0 %). Henkilöasiakkaiden laskutus on myös mahdollista. Tarvitsemme henkilöasiakkailta nimen, henkilötunnuksen ja postiosoitteen laskutusta varten.