

## **VARAUSEHDOT VÄHINTÄÄN 9 HENGEN SEURUEILLE**

Tiedustelut varauksista sähköpostiin: [restaurant@osteriadeigusti.fi](mailto:restaurant@osteriadeigusti.fi)

### **Varausajat:**

Varauksenne voi alkaa klo 11:00 - 17:00 tai 19:30 - 21:00 ja pöydät ovat käytössä 3 tuntia.

### **Menuu:**

Tarjoamme neljä 3-ruokalajin menuuta, joista jokainen seurueesta voi valita mieluisan menuun ravintolassa. Halutessanne tilaus voidaan myös tehdä etukäteen, jolloin menuihin voidaan tehdä pieniä muutoksia toiveittenne mukaan.

Kerrottehan mikäli seurueessanne on henkilöitä, joilla on allergioita tai erityisruokavalio jotta voimme suunnitella myös heille sopivan menuun.

### **Erityiset tai yksityiset tilaisuudet:**

Mikäli teillä on toiveissa erityisjärjestelyitä tai yksityistilaisuus, niin kuuntelemme ehdotuksenne mielellämme!

### **Billing**

Laskutus on mahdollinen vähintään 500€ laskuille.  
Ravintolassa hyväksymme käteisen ja korttimaksut (Visa ja Mastercard)

---

## **RESRVATION TERMS FOR GROUPS MINIMUM OF 9 PEOPLE**

Reservation inquiries by email: [restaurant@osteriadeigusti.fi](mailto:restaurant@osteriadeigusti.fi)

### **Reservation Times:**

The reservation can be made for Monday - Thursday  
From 11 AM to 5 PM or at 7:30 PM and the tables will be at your disposal for 3 hours.

### **Menu:**

We offer four 3-course menus from which everyone in the group can choose their preferred menu at the restaurant.

If desired, the order can also be made in advance, in which case small changes can be made to the menus according to your wishes.

Please let us know if there are people in your group with allergies or special diets so we can also plan a suitable menu for them.

### **Special or private events:**

If you have special arrangements or private event in mind, we are happy to listen to your wishes and suggestions!

### **Billing**

Invoice is possible as a payment method for bills over 500€.  
At the restaurant we accept cash, Visa and Mastercard

# MENU DELL'OSTE

## MENU DELICATO

### **Parmigiana di Melanzane**

Munakoiso parmigiana  
Eggplant Parmigiana

### **Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia**

Ricotalla ja pinaatilla täytetyt raviolit, voita ja salviaa  
Ricotta and Spinach Stuffed Ravioli, Sautéed in Butter and Sage

### **Tiramisu dell'Oste o Panna Cotta**

52

viinit / wines  
32

## MENU RUSTICO

### **Degustazione di Salumi e Formaggi Selezionati con Confettura e Focaccia**

Valikoima italialaisia leikkeleitä ja juustoja, hilloketta ja focaccia  
Tasting of Selected Cold Cuts and Cheeses with Jam and Focaccia

### **Tonnarelli alla Carbonara**

Tonnarelli pastaa, guancialea, pecorinoa, kananmunaa ja mustapippuria  
Tonnarelli Pasta with Guanciale, Pecorino, Egg and Black Pepper

### **Tiramisu dell'Oste o Panna Cotta**

55

viinit / wines  
32

# MENU DELL'OSTE

## MENU SELVATICO

**Tartare di Manzo Finlandese con Salsa alle Erbe, Castagne e Croccante ai Semi**

Kotimainen naudanlihatartar, yrttisalsaa, kastanjaa ja rapeita siemeniä  
Local Beef Tartar with Herb Salsa, Chestnuts and Crunchy Seeds

**Pappardelle al Ragù di Cinghiale Umbro**

Pappardella pastaa ja villisikaragua Umbrialaisittain  
Pappardelle Pasta with Umbrian Wild Boar Ragù

**Mousse al Cioccolato con Lamponi e Biscotto al Cacao**

Suklaamousse, vadelmaa ja kaakaokeksiä  
Chocolate Mousse with Raspberry and Cacao Cookies

55

viinit / wines

36

## MENU TARTUFO

**Bruschetta con Pesto di Tartufo**

Bruschettaa ja tryffelipestoja  
Bruschetta with Truffle Pesto

**Risotto con Tartufo, Burrata e Lime**

Tryffelirisotto, burrataa ja limeä  
Risotto with Truffle, Burrata and Lime

**Pera Cotta nel Vino Rosso e Gelato Vegano al Cioccolato Fondente**

Punaviinissä kypsennettyä päärynää ja vegaanista tummasuklaajäätelöä  
Pear Cooked in Red Wine with Vegan Dark Chocolate Ice Cream

66

viinit / wines

36