

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

Tiramisu tai Panna Cotta
Tiramisu or 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

Tiramisu tai Panna Cotta
Tiramisu or Panna Cotta

55

viinit / wines
32

MENU DELL'OSTE

MENU SELVATICO

Tartare di Manzo Finlandese con Salsa alle Erbe e Castagne

Kotimainen naudanlihatartar, yrttisalsaa ja kastanjaa
Local Beef Tartar with Herb Salsa and Chestnuts

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

Bruschetta ja tryffelipestoa
Bruschetta with Truffle Pesto

Pappardelle all'uovo con Tartufo Fresco

Pappardella pastaa ja tryffeliä
Pappardelle Pasta with Truffle

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

MENU DELL'OSTE

ANTIPASTI

- Tris di Bruschette con Pomodorini Freschi e Burrata** 16
Kolme Bruschettaa, tuoretta tomaattia ja burrataa
Bruschetta Trio with Fresh Tomatos and Burrata
- Parmigiana di Melanzane (G)** 16
Munakoiso Parmigiana
Eggplant Parmigiana
- Capocollo con Burrata, Pomodorini Freschi e Focaccia** 18
Capocollo leikkelettä, burrataa, tuoretta tomaattia ja focaccia
Capocollo with Burrata, Fresh Tomatos and Focaccia
- Tartare di Manzo Finlandese con Salsa alle Erbe e Castagne (G, L)** 18
Kotimainen naudanlihatartar, yrttisalsaa ja kastanjaa
Local Beef Tartar with Herb Salsa and Chestnuts
- Degustazione di Salumi e Formaggi Selezionati con Confettura e Focaccia** 20
Valikoima italialaisia leikkeleitä ja juustoja, hilloketta ja focaccia
Tasting of Selected Cold Cuts and Cheeses with Jam and Focaccia
(saattaa sisältää pähkinää / may include nuts)

LE CLASSICHE

- Tonnarelli alla Carbonara** 24
Tonnarelli pastaa, guancialea, pecorinoa, kananmunaa ja mustapippuria
Tonnarelli Pasta with Guanciale, Pecorino, Egg and Black Pepper
- Fusilloni al Pesto Genovese e Burrata** 24
Fusilloni pastaa, pesto Genovesea ja burrataa
Fusilloni Pasta with Pesto Genovese and Burrata
(sisältää pähkinää / includes nuts)
- Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia** 26
Ricotalla ja pinaatilla täytetyt raviolit, voita ja salviaa
Ricotta and Spinach Stuffed Ravioli, Sautéed in Butter and Sage
- Pappardelle al Ragù di Cinghiale Umbro** 26
Pappardella pastaa ja villisikaragua Umbrialaisittain
Pappardelle Pasta with Umbrian Wild Boar Ragù

LE SPECIALITÀ DELLO CHEF

- Tonnarelli alla Crema d'Aglio Arrosto, Olio, Peperoncino e Pane Croccante alle Erbe (V, L)** 20
Tonnarelli pastaa, paahdettu valkosipulikreemi, chiliä ja yrttileivänmurua
Tonnarelli pasta with Roasted Garlic Cream, Chili and Herb Bread Crumb
- Tonnarelli Cacio e Pepe con Gambero Crudo** 28
Tonnarelli pastaa, pecorinoa, mustapippuria ja jättikatkaraputartar
Tonnarelli Pasta with Pecorino, Black Pepper, and Prawn Tartar
- Risotto con Tartufo, Burrata e Lime (G)** 32
Tryffelirisotto, burrataa ja limeä
Risotto with Truffle, Burrata and Lime

SECONDI

- Salsicce e Verze con Focaccia (L)** 26
Italianmakkaraa, kaalia ja focaccia
Italian Sausages and Cabbage with Focaccia
- Gamberoni alla Diavola con Focaccia (L)** 28
Jättikatkarapuja tulisessa tomaattikastikkeessa ja focaccia
King Prawns in Spicy Tomato Sauce and Focaccia
- Agnello al Forno con Salsa al Pinot Grigio e Patate Arrosto (G)** 34
Lammasta yrtyisessä Pinot Grigio -kastikkeessa ja paistettuja perunoita
Lamb in Herbal Pinot Grigio Sauce with Roasted Potatoes

MENU DELL'OSTE

DOLCI

- Gelato al Fior di Latte, Olio Extra Vergine di Oliva Biologico e Fiocchi di Sale Nero (G)** 10
Fior di Latte jäätelöä, biologista extra neitsytoliiviöljyä ja mustia suolahtaleita
Fior di Latte Ice Cream, Biological Extra Virgine Olive Oil and Black Salt Flakes
- Selezione di Gelati Artigianali (G)** 12
Valikoima artesaanijäätelöitä
Selection of Artisanal Ice Creams
- Tiramisu dell'Oste** 12
Osterian tiramisu
Tiramisu by Osteria
- Pera Cotta nel Vino Rosso e Gelato Vegano al Cioccolato Fondente (V, G, L)** 13
Punaviinissä kypsennettyä päärynää ja vegaanista tummasuklaajäätelöä
Pear Cooked in Red Wine with Vegan Dark Chocolate Ice Cream
- Mousse al Cioccolato con Lamponi e Biscotto al Cacao (G)** 13
Suklaamousse, vadelmaa ja kaakaokeksiä
Chocolate Mousse with Raspberry and Cacao Crumb
(sisältää pähkinää / includes nuts)
- Panna Cotta al Cioccolato, Lampone o Caramello Salato (G, L)** 13
Panna cotta suklaalla, vadelmalla tai suolakaramellilla
Panna Cotta with Chocolate, Raspberry Sauce or Salted Caramel