

MENU DELL'OSTE

MENU DELICATO

PARMIGIANA DI MELANZANE

Munakoiso parmigiana

Eggplant Parmigiana

TONNARELLI CON PESTO DI PISTACCHIO, BURRATA E GUANCIALE

Tonnarelli pastaa, pistaasipestoa, burrataa ja guancialea

Tonnarelli Pasta with Pistachio Pesto, Burrata and Guanciale

(Vegetarian option: prepared without guanciale)

TIRAMISU DELL'OSTE O LATTE IN PIEDI

Tiramisu tai karamellivanukas

Tiramisu or Caramel Custard

54

viinit / wines

36

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 LATTE IN PIEDI

Tiramisu tai karamellivanukas

Tiramisu or Caramel Custard

54

viinit / wines

36

MENU DELL'OSTE

MENU SELVATICO

TARTARE DI MANZO FINLANDESE CON GIARDINIERA

Kotimainen naudanlihatartar ja pikkelöityjä vihanneksia
Local Beef Tartar with Pickled Vegetables

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE

Pappardella pastaa ja villisikaragua
Pappardelle Pasta with Wild Boar Ragù

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO CON CRUMBLE DI NOCCIOLE, PERE E LIME

Vegaaninen suklaamousse, hasselpähkinää, päärynää ja limeä
Vegan Chocolate Mousse, Hazelnut crumble, Pear and Lime

60

viinit / wines
36

MENU TARTUFO

CROCCANTE AL TALEGGIO CON UOVA DI QUAGLIA E TARTUFO

Rapea Taleggio juustolla täytetty leivos, viiriäisenmuna ja tryffeliä
Crispy Fillo Pastry with Taleggio, Quail Egg and Truffle

TONNARELLI CON TARTUFO UNCINATO FRESCO

Tonnarelli pastaa ja tuoretta Uncinato tryffeliä
Tonnarelli pasta with Fresh Uncinato Truffle

ZUPPA INGLESE

Likööriakku vanilja- ja suklaakreemillä
Liquor Sponge Cake with Vanilla and Chocolate Custard

76

viinit / wines
36

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE (G)	16
Munakoiso Parmigiana Eggplant Parmigiana	
CARPACCIO DI LINGUA DI MANZO CON SALSAL VERDE (L)	16
Naudankielicarpaccio ja salsa verde Beef Tongue Carpaccio with Salsa Verde	
TRIS DI BRUSCHETTE CON POMODORINI FRESCHI E BURRATA	16
Bruschetta Trio tuoreella tomaatilla ja burratalla Bruschetta Trio with Fresh Tomatos and Burrata	
CULATELLO "RE DEI SALUMI" CON BURRATA E FOCACCIA	18
Culatelloa "kinkkujen kuningas", burrata ja rosmariinifocaccia Culatello "The King of Cured Meats" with Burrata and Rosemary Focaccia	
INSALATA DI CALAMARI E LIMONE (G, L)	18
Kalamarisalaatti oliiviöljyllä ja sitruunalla Calamari Salad with Olive Oil and Lemon	
CROCCANTE AL TALEGGIO, UOVA DI QUAGLIA E TARTUFO FRESCO	18
Rapea Taleggio juustolla täytetty leivos, viiriäisenmuna ja tuoretta tryffeliä Crispy Fillo Pastry with Taleggio, Quail Egg and Fresh Truffle	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURA E FOCACCIA	20
Valikoima italialaisia leikkeleitä ja juustoja, hilloketta ja rosmariinifocaccia Tasting of Selected Cold Cuts and Cheeses with Jam and Rosemary Focaccia (saattaa sisältää pähkinää / may contain nuts)	
TARTARE DI MANZO FINLANDESE CON GIARDINIERA (G, L)	20
Kotimainen naudanlihatartar ja kauden pikkelöityjä vihanneksia Local Beef Tartar with Season's Pickled Vegetables	

PASTA E RISOTTO

TONNARELLI ALLA CARBONARA	24
Tonnarelli pastaa, guancialea, pecorinoa, kananmunaa ja mustapippuria Tonnarelli Pasta with Guanciale, Pecorino, Egg and Black Pepper	
RAVIOLI 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	
TONNARELLI CON PESTO DI PISTACCHIO, BURRATA E GUANCIALE	28
Tonnarelli pastaa, pistaasipestoa, burrataa ja guancialea Tonnarelli Pasta with Pistachio Pesto, Burrata and Guanciale (Vegetarian option: prepared without guanciale)	
AGNOLOTTI DI CONIGLIO CON FONDO AL POMODORO E OLIVE NERE SECCHIE	28
Kanilla täytetyt agnolotit, tomaattiliemi ja kuivattuja mustia oliiveja Rabbit Agnolotti with Tomato Jus and Dried Black Olives	
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	30
Pappardella pastaa ja villisikaragua Pappardella Pasta with Wild Boar Ragù	
TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE (L)	32
Tonnarelli pastaa merenelävillä Tonnarelli Pasta with Seafood	
RISOTTO CON TARTUFO UNCINATO FRESCO, BURRATA E LIME (G)	38
Tryffelirisotto Uncinato tryffelillä, burrataa ja limeä Risotto with Fresh Uncinato Truffle, Burrata and Lime	
TONNARELLI CON TARTUFO UNCINATO FRESCO (L)	46
Tonnarelli pastaa ja tuoretta Uncinato tryffeliä Tonnarelli Pasta with Fresh Uncinato Truffle	

SECONDI

SALSICCE PICCANTI IN UMIDO CON FOCACCIA (L)	28
Tulisia italianmakkaroita tomaattikastikkeessa ja focaccia	
Spicy Italian Sausages in Tomato Sauce with Focaccia	
FARAONA AL MATTONE CON SPINACI RIPASSATI E LIMONE (G)	30
Tiilipainolla paahdettua helmikanaa, kuullotettua pinaattia ja sitruunaa	
Brick-Roasted Guinea Fowl with Sautéed Spinach and Lemon	
SPEZZATINO DI MANZO ALLA ROMANA CON PATATE ARROSTO (G, L)	30
Roomalainen naudanlihapata ja rosmariiniperunoita	
Roman-style Beef Stew with Rosemary Potatoes	
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE CON PANE TOSTATO ALL'AGLIO (L)	32
Äyriäis- ja simpukka Cacciucco ja paahdettua valkosipulileipää	
Mixed Seafood and Mussels Cacciucco with Toasted Garlic Bread	
STINCO DI CINGHIALE BRASATO, GREMOLATA E PATATE ARROSTO (G)	34
Haudutettua villisian potkaa, gremolataa ja paahdettuja perunoita	
Braised Wild Boar Shank, Gremolata and Roasted Potatoes	

D O L C I

GELATO AL FIOR DI LATTE, EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO E FIOCCHI DI SALE NERO (G) 10
Fior di Latte gelatoa, biologista extra neitsytoliiviöljyä ja mustia suolahiutaleita
Fior di Latte Gelato, Biological Extra Virgine Olive Oil and Black Salt Flakes

AFFOGATO (G) 10
Vanilijagelatoa ja espresso
Vanilla Gelato and Espresso

TIRAMISU DELL'OSTE 12
Osterian tiramisu
Tiramisu by Osteria

LATTE IN PIEDI (G) 13
Bolognalainen karamellivanukas
Bolognese Caramel Custard Pudding

MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGANO, CRUMBLE DI NOCCIOLE, PERE E LIME (V, G, L) 14
Vegaaninen suklaamousse, hasselpähkinä-crumble, päärynää ja limeä
Vegan Chocolate Mousse, Hazelnut crumble, Pear and Lime

ZUPPA INGLESE (L) 14
Likööriakku vanilija- ja suklaakreemillä
Liquor Sponge Cake with Vanilla and Chocolate Custard

GELATI ARTIGIANALI ~CHOOSE 2 FLAVORS~ 12

VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR (G)
Bourbon del Madagascar Vanilija
Bourbon del Madagascar Vanilla

LIMONE BIO IGP DI SIRACUSA (V, G)
Siracusa sitruuna bio IGP
Siracusa Lemon Bio IGP

CIOCCOLATO FONDENTE VEGANO 70% (V, G)
Vegaani tummasuklaa 70%
Vegan Dark Chocolate 70%

PISTACCHIO DOP DI BRONTE (G)
Pistaasi DOP di Bronte
Pistachio DOP di Bronte

LAMPONE (V, G)
Vadelma
Raspberry