

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 Sorbetto all'Arancia e Biscotto al Cacao

Suklaamousse, appelsiinisorbetti ja kaakaokeksiä
Chocolate Mousse with Orange Sorbet and Cacao Cookie Crumble

55

viinit / wines

36

MENU TARTUFO

Bruschetta con Pesto di Tartufo

Bruschetta ja tryffelipestoa
Bruschetta with Truffle Pesto

Pappardelle all'uovo con Tartufo

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	
Lumache al Sugo e Aneto con Focaccia (L)	16
Etanoita tomaattikastikkeessa, tilliä ja focaccia Snails in Tomaro Sauce, Dill and Focaccia (sisältää pähkinää / contains nuts)	
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 contain 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 / contains 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, valkosipulikreemi, chiliä ja leivänmurua Tonnarelli pasta with Garlic Cream, Chili and 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	
Agnolotti di Stracotto con Burro alle Erbe e Parmigiano	28
Haudutetulla naudanlihalla täytetyt agnolotit, yrttivoita ja parmesaania Agnolotti Filled with Slow-Cooked Beef with Herb Flavored Butter and Parmesan	
Risotto con Tartufo, Burrata e Lime (G)	32
Tryffelirisotto, burrataa ja limeä Risotto with Truffle, Burrata and Lime	

Tuoretta sesonkitryffeliä saatavuuden mukaan +10 €
Fresh seasonal truffle according to availability +10 €

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 yrttisessä 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 Sorbetto all'Arancia e Biscotto al Cacao** 13
Suklaamousse, appelsiinisorbetti ja kaakaokeksiä
Chocolate Mousse with Orange Sorbet and Cacao Cookie Crumble
(sisältää pähkinää / contains nuts)
- Panna Cotta al Pistacchio, Lampone o Caramello Salato (G, L)** 13
Panna cotta pistaasilla, vadelmalla tai suolakaramellilla
Panna Cotta with Pistachio, Raspberry Sauce or Salted Caramel