

LA NOSTRA  
**CUCINA  
ITALIANA**

# MENU

## ANTIPASTI

ZUPPA DI GAMBERI L 8.90 / 10.40

Rapukeittoa ja jokirapucrostini / *Shrimp soup with freshwater crayfish crostini*

Olemme valmistaneet rapukeittomme alusta alkaen omassa keittiössämme hitaasti hauduttaen. Autentico!  
*Our soup is handmade with love, simmered slowly in our own kitchen. Autentico!*

INSALATA DELLA CASA L G 6.90

Raikasta vihreää salaattia ja pistaasivinaigretta  
*Crisp salad and pistachio vinaigrette*

SALMONE AL LIMONE G 9.20  8.20

Sitruunaista lohta ja kurkku-fenkoliJulienne  
*Lemony salmon with julienned cucumber and fennel*

CARPACCIO G 10.10

Härkäcarpaccio, rucolaa ja parmesaania  
*Beef carpaccio with rocket and Parmesan*

POMODORI E MOZZARELLA L G 8.30

Miniluumutomaatteja, mozzarella ja basilikavaahtoa  
*Cherry plum tomatoes with mozzarella and basil foam*

CODE DI GAMBERONI L G 11.20

Jättikatkaravunpyrstöjä, avokadosalsaa ja sitruunamajoneesia  
*King prawn with avocado salsa and lemon mayonnaise*

ANTIPASTI MISTI 12.50

Lajitelma kylmistä alkupaloista / *Assortment of cold starters*

## BRUSCHETTE E INSALATE

Bruschetoissa käytämme itse leivottua focaccia-leipää.  
*Our bruschettas are made with homemade focaccia.*

BRUSCHETTA CON MOZZARELLA 10.20

Mozzarella, tomaattisalsaa ja salaattia  
*Mozzarella, tomato salsa and salad*

BRUSCHETTA CON GAMBERONI 11.20  10.20

Jättikatkaravunpyrstöjä, tomaattisalsaa, avokadosalsaa ja salaattia  
*King prawn, tomato salsa, avocado salsa and salad*

Kaikki salaattimme viimeistelee yksi oman keittiömme erikoisuuksista, hurmaava pistaasivinaigrettemme. Herkullista – delizioso!  
*All our salads are topped with one of our kitchen's specialties, our tasty pistachio vinaigrette. Delizioso!*

INSALATA RUSTICA G 15.30

Raikasta salaattia, parmankinkkua, latva-artisokkaa, kanamunaa, oliiveja ja kaprismajoneesia  
*Crisp salad with Parma ham, artichokes, egg, olives and caper mayonnaise*

INSALATA DI GAMBERONI L G 15.30

Raikasta salaattia, jättikatkaravunpyrstöjä, latva-artisokkaa ja sitruunamajoneesia  
*Crisp salad, king prawn, artichokes and lemon mayonnaise*

CAESAR SALAD L **Classical**

Tradizionale 12.00

Maissikananrintaa / *With corn-fed chicken breast* 16.10

## PASTE E RISOTTI

RISOTTO AI GAMBERI G **Classical**

Pieni/Iso, Small/Large 8.90 / 15.90

Jokirapu-mascarponerisottoa

*Risotto of freshwater crayfish and mascarpone*

RISOTTO AL POMODORO L G

Pieni/Iso, Small/Large 8.50 / 14.90

Sitruunaista risottoa ja miniluumutomaatteja  
*Lemony risotto with cherry plum tomatoes*

RISOTTO ALLE SPUGNOLE L G

Pieni/Iso, Small/Large 9.40 / 15.90

Huhtasienirisottoa ja ylikypsää härkää

*Risotto of morels and overripe beef*

PASTA AL POLLO L 17.50  16.00

Maissikananrintaa, punaista pestoa ja artesaanipastaa  
*Corn-fed chicken breast, red pesto and artisan pasta*

Punainen pestomme on aina täyteläistä ja raikasta. Teemme sen tuoreesta basilikasta, hyvin kypsyneistä tomaateista, pinjansiemenistä ja parmesaanijuustosta.  
*Our red pesto is always rich and fresh. We make it out of fresh basil, well-ripened tomatoes, pine nuts and quality Parmesan.*

PASTA AI GAMBERI DI FIUME L 16.20

Sitruunaisia jokirapuja, miniluumutomaatteja ja artesaanipastaa  
*Lemony crayfish, cherry plum tomatoes and artisan pasta*

CANNELLONI 14.50

Gratinoidut pinaaticannelonit ja kasviksia  
*Spinach cannelloni in a cheese gratin, with vegetables*

## PIZZE

Pizzamme sisältävät aina tuoretta tomaattikastiketta, juustoa ja rucolaa. Suosittelemme pizzan makujen täydentäjäksi laadukasta, lempeäntulisella peperoncinolla maustettua oliiviöljyä.  
*All our pizzas contain fresh tomato sauce, cheese and rocket. We also recommend a drizzle of peperoncino oil to round off the flavours.*

MOZZARELLA 14.10  12.90

Latva-artisokkaa, mozzarella, miniluumutomaatteja ja kaprismajoneesia  
*Artichokes, mozzarella, cherry plum tomatoes and caper mayonnaise*

PARMA L 14.90

Parmankinkkua, cantaloupemelonia ja parmesaania  
*Parma ham, cantaloupe and Parmesan*

DIAVOLA L 14.90

Salamia, oliiveja ja marinoituja tomaatteja  
*Salami, olives and marinated tomatoes*

QUATTRO STAGIONI 15.30

Parmankinkkua, mozzarella, graavilohta ja jokirapuja  
*Parma ham, mozzarella, gravlax and freshwater crayfish*

## SECONDI

SALMONE G 20.50  
Grillattua lohta ja jokirapurisottoa  
*Grilled salmon with freshwater crayfish risotto*

PESCE DEL GIORNO  
Päivän kala  
*Fish of the day*

MANZO AL PEPE L G 30.90  
Naudan sisäfileetä, pippurikastiketta ja yrttiperunakakkua  
*Beef tenderloin steak with pepper sauce and herbed potato cake*

TAGLIATA L G 25.20 23.70  
Kotimaista naudan ulkofileetä, rucolaa, parmesaania ja ranskalaisia  
*Finnish beef sirloin with rocket, Parmesan and fries*

Naudan ulkofileemme on vastuullisesti tuotettua,  
hienointa kotimaista pihvihärän lihaa.  
*Our beef sirloin is high in quality and ethically sourced in Finland.*

SALTIMBOCCA DI POLLO L G 19.50  
Maissikananrintaa, salviaivoita, parmankinkkua ja timjamipolentaa  
*Corn-fed chicken breast with sage butter, Parma ham and thyme polenta*

AGNELLO L G 27.10  
Karitsan sisäfileetä, rosmariinikastiketta ja yrttiperunakakkua  
*Lamb tenderloin with rosemary sauce and herbed potato cake*

MANZO BEN COTTO L G 24.00  
Ylikypsää härkää, huhtasienikastiketta ja yrttiperunakakkua  
*Overripe beef with morel sauce and herbed potato cake*

FEGATO L G 16.30  
Naudan maksaa, tomaatti-papuhöystäöä ja timjamipolentaa  
*Beef liver with tomato-bean bake and thyme polenta*



L - Laktoositon VL - Vähälaktoosinen G - Gluteeniton  
L - Lactose-free VL - Low in lactose G - Gluten-free

## MENU OTTO 8

36.50 33.50

ZUPPA DI GAMBERI L  
Rapukeittoa ja jokirapurrostini  
*Shrimp soup with freshwater crayfish crostini*

SALTIMBOCCA DI POLLO L G  
Maissikananrintaa, salviaivoita, parmankinkkua ja timjamipolentaa  
*Corn-fed chicken breast with sage butter, Parma ham and thyme polenta*

TORTA G **Classical!**  
Suklaakakkua ja vaniljajäätelöä  
*Chocolate cake with vanilla ice cream*

### VIINIPAKETTI MENULLE WINES FOR THE MENU

21.80  
Rotari Riserva Brut 12 cl  
Mezzacorona Pinot Grigio Riserva 12 cl  
Recioto della Valpolicella 8 cl

## MENU SETTE 7

40.80 37.80

ANTIPASTI MISTI  
Lajitelma kylmistä alkupaloista  
*Assortment of cold starters*

SALMONE G  
Grillattua lohta ja jokirapurisottoa  
*Grilled salmon with freshwater crayfish risotto*  
tai/or

MANZO BEN COTTO L G  
Ylikypsää härkää, huhtasienikastiketta ja yrttiperunakakkua  
*Overripe beef with morel sauce and herbed potato cake*

PANNA COTTA G  
Jogurtti panna cotta ja passionkastiketta  
*Yoghurt panna cotta with passion fruit sauce*

### VIINIPAKETTI MENULLE WINES FOR THE MENU

24.00  
Rotari Riserva Brut 12 cl  
Calvarino Soave Classico 12 cl tai  
Campolietti Valpolicella Ripasso 12 cl  
Dindarello 8 cl

## DOLCI

TORTA G 8.10 **Classical!**  
Suklaakakkua ja vaniljajäätelöä  
*Chocolate cake with vanilla ice cream*

TIRAMISÙ 7.70

PANNA COTTA G 7.80  
Jogurtti panna cotta ja passionkastiketta  
*Yoghurt panna cotta with passion fruit sauce*

FORMAGGI G 7.50 6.50  
Juustoja ja luomuviikunahilloa  
*Cheese with organic fig jam*

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO 8.00  
Valkosuklaamousse ja Tutti Frutti -sorbetia  
*White chocolate mousse with Tutti Frutti sorbet*

Tutti Frutti -sorbettimme on tehty aidoista, raikkaista  
hedelmistä ja hedelmämehuista. Lempää valkosuklaamousse  
on saanut sorbetista arvoisensa kumppanin. Bellissima!  
*Our Tutti Frutti sorbet is made from real, fresh fruit and  
fruit juices. It perfectly complements the smooth  
white chocolate mousse. Bellissima!*

ESPRESSO E LIMONCELLO/GRAPPA 9.00

PALLA DI GELATO 4.20



*Viola*  
— Restaurant & Bar —

CARLSON

ravintolaviola.fi