



## Antipasti & insalati | Snacks & starters

<b>Zuppa</b> VL <i>Classico!</i> pieni/iso, small/large .....	<b>8.80 / 9.90</b>
Tomaattikeittoa ja pieni puhvelinmaitomozzarellacrostini <i>Tomato soup with a small buffalo mozzarella crostino</i>	
<b>Insalata della casa</b> L G .....	<b>6.00</b>  <b>5.80</b>
Raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja <i>Crisp lettuce with roast vegetables, marinated onions and olives</i>	
<b>Insalata di mozzarella</b> VL G .....	<b>13.50</b>
Puhvelinmaitomozzarellaa, raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja <i>Buffalo mozzarella, crisp lettuce, roasted vegetables, marinated onions and olives</i>	
<b>Insalata di pollo</b> L G .....	<b>13.90</b>
Maissikananrintaa, pestoa, raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja <i>Corn-fed chicken breast, pesto, crisp lettuce, roasted vegetables, marinated onions and olives</i>	
<b>Insalata di gamberoni</b> L G .....	<b>13.90</b>
Sitruunamarinoituja jättikatkarapuja, raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja <i>Lemon-marinated king prawns, crisp lettuce, roasted vegetables, marinated onions and olives</i>	
<b>Salmone affumicato freddo</b> L G .....	<b>10.10</b>
Kevyesti savustettua lohta ja lohitartria <i>Lightly smoked salmon with salmon tartare</i>	
<b>Prosciutto di Parma e melone</b> L .....	<b>9.80</b>  <b>9.30</b>
Parmankinkkua, sellerisorbetta ja melonia <i>Parma ham, celery sorbet and melon</i>	
<b>Antipasti misti</b> .....	<b>12.10</b>
Lajitelma kylmistä alkupalloista <i>Assortment of cold starters</i>	
<b>Capesante</b> L G .....	<b>11.20</b>
Sahramiaiolla gratinoituja kampsimpukoita, marinoitua greippiä ja appelsiinia <i>Scallops in a saffron aioli gratin with marinated grapefruit and orange</i>	
<b>Anatra</b> L G .....	<b>9.80</b>
Savustettua ankanrintaa, tomaatti-vaniljahilloketta ja persikkakreemiä <i>Smoked duck breast with tomato and vanilla compote and peach purée</i>	


## Bruschette | Italian sandwiches

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

<b>Bruschetta tradizionale</b> L .....	<b>6.50</b>
Tomaattisalsaa ja salaattia <i>Tomato salsa and lettuce</i>	
<b>Bruschetta all'anatra affumicata</b> L .....	<b>10.60</b>  <b>9.70</b>
Savustettu ankanrintaa, tomaattisalsaa, salaattia ja melonia <i>Smoked duck breast, tomato salsa, lettuce and melon</i>	
<b>Bruschetta con gamberoni</b> L .....	<b>10.60</b>
Jättikatkarapuja, tomaattisalsaa, salaattia ja sahamiaiolia <i>King prawns, tomato salsa, lettuce and saffron aioli</i>	

## Paste | Risotto

Alkuruokana/Pääruokana  
As a starter/As a main course

<b>Risotto ai gamberi</b> G <i>Classico!</i> .....	<b>8.30/15.50</b>
Jokirapu-mascarponerisotto <i>Noble crayfish and mascarpone risotto</i>	
<b>Risotto Verde</b> L G .....	<b>7.80/14.40</b>
Pinaattirisottoa, paahdettua munakoisoa ja paprikapesto <i>Spinach risotto with roasted aubergine and sweet pepper pesto</i>	
<b>Lasagne</b> VL .....	<b>13.50</b>
Tuorepastaa, bolognesekastiketta ja puhvelinmaitomozzarellaa <i>Fresh pasta with Bolognese sauce and buffalo mozzarella</i>	
<b>Ravioli al pomodoro e olive</b> .....	<b>12.80</b>
Tomaatti-oliiviravioleja, pestoa ja marinoituja tomaatteja <i>Tomato and olive ravioli with pesto and marinated tomatoes</i>	
<b>Pasta maiale</b> L .....	<b>16.30</b>  <b>15.30</b>
Pitkään haudutettua porsaankyllkeä, N'duja-kastiketta ja artesaanipastaa <i>Slow-braised pork with N'duja sauce and artisan pasta</i>	
<b>Pasta al pollo</b> VL .....	<b>16.80</b>
Maissikananrintaa, tomaattikastiketta ja artesaanipastaa <i>Corn-fed chicken breast, tomato sauce and artisan pasta</i>	

## Pizze

*Kaikki pizzat sisältävät tuoretta tomaattikastiketta, juustoa ja rucolaa. Suosittelemme pizzan päälle peperoninolla maustettua öljyä täydentämään pizzan makuja.  
All our pizzas are topped with fresh tomato sauce, cheese and arugula.  
We also recommend a final drizzle of peperoncino oil to round off the flavours.*

<b>Quattro Stagioni</b> VL .....	<b>14.50</b>
Parmankinkkua, puhvelinmaitomozzarellaa, kevyesti savustettua lohta ja jokirapuja <i>Parma ham, buffalo mozzarella, lightly smoked salmon and freshwater crayfish</i>	
<b>Mozzarella</b> VL .....	<b>13.40</b>
Puhvelinmaitomozzarellaa, grillattuja kasviksia ja pestoa <i>Buffalo mozzarella and grilled vegetables topped with pesto</i>	
<b>Parma</b> L .....	<b>14.50</b>
Parmankinkkua ja melonia <i>Parma ham and melon</i>	
<b>Diavola</b> VL .....	<b>14.50</b>
N'duja-makkaraa, puhvelinmaitomozzarellaa ja puolikuivattua tomaattia <i>N'duja sausage, buffalo mozzarella and semi-dried tomatoes</i>	
<b>Salmone</b> L .....	<b>14.50</b>  <b>13.50</b>
Kevyesti savustettu lohta ja lohitartria <i>Lightly smoked salmon and salmon tartar</i>	
<b>Margherita</b> .....	<b>11.40</b>  <b>10.30</b>
Tomaattisalsaa <i>Tomato salsa</i>	

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

## Secondi | Chef's mains

<b>Salmone caldo</b> L G <i>Classico!</i> .....	20.20
Lohta kahdella tavalla pinaattirisoton kera <i>Salmon two ways, served with spinach risotto</i>	
<b>Salmone alla griglia</b> L G .....	20.50
Pariloitua lohta (120 g), jättikatkarapuja, lämmintä kasvisalaattia, tomaattisalsaa ja aiolia <i>Grilled salmon (120 g) with king prawns, warm vegetable salad, tomato salsa and aioli</i>	
<b>Pesce del giorno</b>	
Päivän kala / Fish of the day	
<b>Manzo alla griglia</b> L .....	27.50
Pariloitua nautan sisäfileetä (150 g), caesarsalaattia, rapeaa pekonia ja crostini <i>Grilled beef tenderloin (150 g) with Caesar salad, crispy bacon and crostini</i>	
<b>Manzo al Pepe</b> L G .....	29.90
Naudan sisäfileetä, pippurikastiketta ja pestolla maustettua perunakakkua <i>Tenderloin of beef, pepper sauce and potato cake seasoned with pesto</i>	
<b>Controfiletto venato di manzo</b> L G .....	21.60
Marmoroitua härän ulkofileetä, rucolaa, parmesaania ja ranskalaisia <i>Well-marbled sirloin served with arugula, Parmesan and fries</i>	
<b>Saltimbocca di vitello</b> L G .....	23.20
Parmankinkkuun käärittyä vasikanpaistia, salviavoita ja perunakakkua <i>Roast veal wrapped in Parma ham with sage butter and a potato cake</i>	
<b>Pollo al parmigiano</b> L G .....	19.30  18.30
Parmesaanilla ja pinaatilla täytettyä maissikananrintaa, Risotto Milanesea ja paahdettua munakoisoa <i>Parmesan and spinach-filled corn-fed chicken breast with Milanese risotto and roasted aubergine</i>	
<b>Agnello</b> L G .....	24.90  23.60
Ylikypsää karitsanpotkaa, punaviinikastiketta ja valkosipulilla maustettua peruna-artsokkapyreetä <i>Over-ripe shank of lamb, red wine sauce and potato artichoke purée seasoned with garlic</i>	



## Rannan klassikot | Classics

<b>Caesar Salad</b> pieni/iso, small/large L	
Tradizionale	9.50/13.50
Grillatulla maissikanalla / Grilled corn-fed chicken	11.50/17.50
<b>Radisson Blu Burger</b> L .....	16.50
Jauhettu nautanlihapihvi (180 g), coleslaw ja maalaisranskalaisia <i>Ground beef steak (180 g) with coleslaw and country fries</i>	
Cheeddarjuusto / Cheddar	1.85
Pekoni / Bacon	1.85
<b>Club Sandwich</b> L .....	18.00
Maissikanan rintafileetä, rapeaa pekonia, paistettu kananmuna <b>Vaihtoehtoinen lisäke:</b> Maalaisranskalaisia, vihreää salaattia tai perunalastuja <i>Corn-fed chicken breast with crispy bacon and a fried egg</i>	
<b>Side options:</b> Country fries, green salad or potato crisps	

### Menu Lombardia 35.30 33.30

#### Zuppa VL

Tomaattikeittoa ja pieni puhvelinmaitomozzarellacrostini  
*Tomato soup with a small buffalo mozzarella crostini*

#### Pollo al parmigiano L G

Parmesaanilla ja pinaatilla täytettyä maissikananrintaa, Risotto Milanesea ja paahdettua munakoisoa  
*Parmesan and spinach-filled corn-fed chicken breast with Milanese risotto and roasted aubergine*

#### Torta G

Suklaakakkua ja vaniljajäätelöä  
*Chocolate cake and vanilla ice cream*

#### Suositusviinit / Recommended wines

Bardolino Villa Fontana .....7.20 lasi / glass 45.00 plo / bottle  
Mezzacorona Gewürztraminer .....6.25 lasi / glass 39.00 plo / bottle

### Menu Emilia-Romagna 39.50 37.50

#### Antipasti misti

Lajitelma kylmistä alkupalloista  
*Assortment of cold starters*

#### Saltimbocca di vitello VL G

Parmankinkkuun käärittyä vasikanpaistia, salviavoita ja perunakakkua  
*Roast veal wrapped in Parma ham with sage butter and a potato cake*

tai/or

#### Salmone caldo L G

Lohta kahdella tavalla pinaattirisoton kera  
*Salmon two ways, served with spinach risotto*

#### Panna cotta al lime L G

Limellä maustettu kermavanukas, marinoitua greippiä ja appelsiinia  
*Lime-flavoured panna cotta with marinated grapefruit and orange*

#### Suositusviinit / Recommended wines

Gemma Langhe Bianco .....7.50 lasi / glass 47.00 plo / bottle  
Passitivo Primitivo .....6.70 lasi / glass 42.00 plo / bottle

### Menu Veneto 50.90 48.90

#### Prosciutto di Parma e melone L

Parmankinkkua, sellerisorbetta ja melonia  
*Parma ham, celery sorbet and melon*

#### Risotto ai gamberi G

Jokirapu-mascarponeisotto  
*Noble crayfish and mascarpone risotto*

#### Controfiletto venato di manzo L G

Marmoroitua härän ulkofileetä, rucolaa, parmesaania ja ranskalaisia  
*Well-marbled sirloin served with arugula, Parmesan and fries*

#### Formaggi italiani

Taleggio-juusto / Taleggio cheese

#### Frutta allo zabaione L G

Marinoituja hedelmiä ja sabayonekastiketta  
*Marinated fruit with zabaglione*

#### Suositusviinit / Recommended wines

Santa Cristina "Le Maestrelle" .....8.30 lasi / glass 52.00 plo / bottle  
Mandrassa Fiano .....7.35 lasi / glass 46.00 plo / bottle

## Dolci | Sweets

<b>Torta</b> G <i>Classico!</i> .....	7.20
Suklaakakkua ja vaniljajäätelöä <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
<b>Scelta di gelati della casa</b> .....	4.20
Vanilja-, mansikka-, suklaa- tai aprikoosijäätelöä <i>Vanilla, strawberry, chocolate or apricot ice cream</i>	
<b>Frutta allo zabaione</b> L G .....	7.20
Marinoituja hedelmiä ja sabayonekastiketta <i>Marinated fruit with zabaglione</i>	
<b>Panna cotta al lime</b> L G .....	7.20  6.70
Limellä maustettu kermavanukas, marinoitua greippiä ja appelsiinia <i>Lime-flavoured panna cotta with marinated grapefruit and orange</i>	
<b>Tiramisù</b> L .....	7.20
<b>Torta di castagne</b> G .....	7.20
Marengilla kuorrutettua kastanjapiirasta ja aprikoosijäätelöä <i>Meringue-topped chestnut pie with apricot ice cream</i>	
<b>Formaggi</b> .....	8.40
Valikoima italialaisia juustoja ja tomaatti-vaniljahilloketta <i>A selection of Italian cheeses with tomato and vanilla compote</i>	