

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 **Classico!**

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 peperoncino 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-papuhöystöä 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
Campolieti 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 -sorbettia
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



Ranta
— Restaurant & Bar —

ravintolaranta.fi