
MENUS

VEGEMENU

40 €

BRUSCHETTA* L

Burratinia, tomaattia, oreganoa ja basilikaa hapanjuurileivällä
Burratini, tomatoes, oregano and basil on sourdough bread

CAVOLFIORE* L, G

Grillattu kukkakaalipihvi, lämmin hasselpähkinävinaigrette ja
vuohenjuustorisottoa

Grilled cauliflower steak, warm hazelnut vinaigrette and
risotto with goat cheese

TRATTORIA ROYALE V, G

Limesorbettia ja prosecco

Limesorbet and prosecco

TRATTORIA MENU

55 €

GAMBERETTI G, M/DF

Scampeja, valkosipulia, valkoviiniä, peperoncinia ja tomaattia
Scampi with garlic, white wine, peperoncini and tomatoes

FILETTO DI MANZO L, G

Grillattu härän sisäfileepihvi, vihreä pipurikasiketta ja paahdettuja
rosmaaniiperunoita

Grilled beef tenderloin, green pepper sauce and roasted rosemary potatoes

TIRAMISU

Klassinen tiramisu: mascarponea, savoiardikeksejä ja espressoa
Classic tiramisu: mascarpone foam, savoiardi biscuits and espresso

VEGE WINE MENU

32 €

Settesoli Organic
Grillo, Italy, Doc Sicily

16 cl

Cortese Vanedda Bianco
Cataratto, Grillo, Italy, Sicily

16 cl

Cossetti Moscato D'asti la vita
Piemonte Italy

8 cl

TRATTORIA WINE MENU

40 €

Arthur Metz Riesling Grand Cru Steinklotz
Riesling, France, Alsace

16 cl

Arancione Originale Amarone Valpolicella
Corvina Veronese, Rondinella, Italy

16 cl

Ferreira L.B.V. Port
Tinta Amarela, Touriga Nacional, Portugal

8 cl