

MENU

3-COURSE MENUS

CHEF'S MENU

50,00 €

BURRATA L, G

Burratamozzarellaa, marinoituja tomaatteja ja kuivattuja oliiveja
Burrata mozzarella with marinated tomatoes and dried olives

LUCIO L, G

Paistettua kuhaa, sitruunarisottoa, pinaattia, lehtikaalia
ja persilja-sitruunavinaigrettea

Fried pike perch with lemon risotto, spinach, kale
and parsley and lemon vinaigrette

TORTA DI CIOCCOLATO L, G

Italialaista suklaakakkua, kermavaahtoa ja metsämarjahilloketta
Italian chocolate cake with whipped cream and wild berry compote

TRATTORIA MENU

54,50 €

CRUDO G, M/DF

Kylmäsavustettua ja appelsiinimarinoitua lohta, appelsiinia ja ruohosipulia
Cold smoked and orange marinated salmon, orange and chives

FILETTO L, G

Grillattu härän ulkofileepihvi
salotti-marsalakastikkeella, salsa verde -perunoilla ja yrttisalaatilla
Grilled beef sirloin with shallot Marsala -sauce, salsa verde potatoes
and herb salad

PANNACOTTA L, G

Vanilja-pannacotta vaalealla balsamicolla marinoiduilla mansikoilla
Vanilla panna cotta with strawberries marinated with white balsamic

CHEF'S WINE MENU

40 €

LENZ MOSER SPECIAL SELECTION GRUNER VELTLINER

Grüner Veltliner, Itävalta, Qualitätswein

16 cl

ARTHUR METZ RIESLING GRAND CRU STEINKLOTZ

Riesling, Ranska, Alsace

16 cl

LENZ MOSER BEERENAUSLESE

Itävalta, Prädikatswein

8 cl

TRATTORIA WINE MENU

40 €

VICTORIE L'AUDACIEUSE ROSÉ

Syrah, Grenache, Vermentino, Ugni blanc,
Ranska, Luberon

16 cl

ARANCIONE ORIGINALE AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet
Sauvigno, Italia, Veneto, Valpolicella

16 cl

FERREIRA LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Tinta Amarela, Touriga Nacional, Portugal

8 cl

ANTIPASTEJA VOIT TILATA YKSITTÄIN TAI USEAMMAN. SUOSITTELEMME ALKURUOAKSI 2 KPL, PÄÄRUOAKSI TAI KAHDELLE ALKUUN 4 KPL, PÄÄRUOAKSI KAHDELLE TAI ISOMMALLE RYHMÄLLE ALKUUN 8 KPL. ANNOKSET SOPIVAT HYVIN JAETTAVAKSI PÖYTÄSEURUEEN KESKEN.

1 KPL - 8 € | 2 KPL - 15 € | 4 KPL - 28 € | 8 KPL - 52 €

ANTIPASTI CAN BE ORDERED ONE BY ONE OR AS A SET. WE RECOMMEND 2 PIECES AS A STARTER, 4 PIECES AS A MAIN COURSE OR AS A STARTER FOR TWO, 8 PIECES AS A MAIN COURSE FOR TWO OR AS A STARTER FOR A GROUP. PORTIONS ARE SUITABLE FOR SHARING.

1 PCS - 8 € | 2 PCS - 15 € | 4 PCS - 28 € | 8 PCS - 52 €

ANTIPASTI 8 €/KPL

CRUDO G, M/DF

Kylmäsavustettua ja appelsiinimarinoitua lohta, appelsiinia ja ruohosipulia
Cold smoked and orange marinated salmon, orange and chives

FUNGHI * L

Gorgonzolalla, yrteillä ja leivällä kuorutettu portobellosieni
Portobello mushroom topped with gorgonzola, herbs and bread

BRUSCHETTA DI PARMA M/DF

Parmankinkkua ja viikunaa paahdetulla foccialla
Roasted focaccia with parma ham and figs

POMODORO G, M/DF, V

Paahdettu tomaattikeitto, pestoa ja paahdettuja siemeniä
Roasted tomato soup, pesto and roasted seeds

BURRATA L, G

Burratamozzarellaa, marinoituja tomaatteja ja kuivattuja oliiveja
Burrata mozzarella with marinated tomatoes and dried olives

LISÄÄ ANTIPASTIIN IL CENTRON VALKOSIPULILEIPÄÄ 3 €
IL CENTROS GARLIC BREAD 3 €

ANTIPASTI PLATTER

Valikoima italialaisia leikkeleitä, juustoja, marinoituja kasviksia ja Il Centron valkosipulileipää
Selection of Italian cold cuts, cheese, marinated vegetables and Il Centros garlic bread

24,00 €

INSALATA

INSALATA DI POLLO G, M/DF

Grillattua kanaa, omenaa, tomaattia ja aiolia
Grilled chicken with apples, tomatoes and aioli

22,50 €

INSALATA DI VERDURE* L, G

Pikkelöityjä ja marinoituja kauden kasviksia,
paahdettuja pähkinöitä ja gorgonzolakastiketta
Pickled and marinated seasons vegetables,
roasted nuts with gorgonzola sauce

20,80 €

INSALATA DI FORMAGGIO L, G

Paahdettua vuohenjuustoa, viikunaa,
viinirypäleitä, balsamicoa ja yrttejä
Roasted goat cheese with figs, grapes,
balsamico and herbs

20,80 €

MAIN COURSES

RISOTTO L, G

Parmesanrisottoa, burrataa ja caponatakasviksia
Parmesan risotto with burrata and caponata
vegetables

26,50 €

LUCIO L, G

Paistettua kuhaa, sitruunarisottoa, pinaattia,
lehtikaalia
ja persilja-sitruunavinaigrettea
Fried pike perch with lemon risotto, spinach, kale
and parsley and lemon vinaigrette

33,80 €

POLLO ALFREDO L

Grillattua kanaa, tagliatellea, parmesaania,
muskottia ja kermaa
Grilled chicken with tagliatelle, parmesan,
nutmeg and cream

26,20 €

TORTELLINI M/DF, V

Munakoisotortellineja valkoviini-
tomaattikastikkeessa ja lehtikaalia
Aubergine tortellini with white wine and tomato
sauce and kale

25,50 €

FILETTO L, G

Grillattu härän ulkofileepihvi
salotti-marsalakastikkeella, salsa verde -
perunoilla ja yrttisalaatilla
Grilled beef sirloin with shallot Marsala -sauce,
salsa verde potatoes
and herb salad

38,00 €

IL CENTRO BURGER L

Grillattu 200 g Black Angus -burgerpihvi,
karamellisoitua sipulia, rucolaa, aiolia ja
ranskalaisia perunoita tai puutarhasalaattia
Grilled 200 g Black Angus steak, caramelized
onion, rocket, aioli and French fries or garden
salad

24,00 €

lisää burgeriin: Gorgonzolaa tai
Taleggiojuustoa 1,50 €
add to burger: Gorgonzola or
Taleggio cheese 1,50 €

VEGETARIANO BURGER* L

Grillattu Beyond-kasvispihvi, karamellisoitua
sipulia, rucolaa, aiolia ja
ranskalaisia perunoita tai puutarhasalaattia
Grilled Beyond vegetable patty, caramelized
onion, rocket and
French fries or garden salad

21,00 €

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA

Gustarosso tomaatteja, agerola mozzarella, basilikaa ja oliiviöljyä
Gustarosso tomatoes, agerola mozzarella, basil and olive oil

17,20 €

IL CENTRO SPECIALE

Gustarosso tomaatteja, Trattorian pitkään haudutettua liharagua,
parmesaania, burratamozzarella ja basilikaa
Gustarosso tomatoes, the trattoria's own long stewed meat ragù, Parmesan,
burrata mozzarella and basil

20,80 €

DIAVOLA

Gustarosso tomaatteja, mausteista salamia, Calabrian 'Ndujaa, agerola
mozzarella, basilikaa ja oliiviöljyä
Gustarosso tomatoes, spicy salami, Calabria 'Nduja, agerola mozzarella,
basil and olive oil

20,80 €

NAPOLETANA

Gustarosso tomaatteja, agerola mozzarella, oregano, basilikaa,
valkosipulia, anjoviksia, kirsikkatomaatteja, kapriksia,
taggiasca oliiveja ja oliiviöljyä
Gustarosso tomatoes, agerola mozzarella, oregano, basil, garlic,
anchovies, cherry tomatoes, capers,
taggiasca olives and olive oil

20,80 €

BAMBINI

Pieni pizza lapsille: Gustarosso tomaatteja, agerola mozzarella
ja täyte valinnan mukaan
Small pizza for a child: gustarosso tomatoes, agerola mozzarella
and topping of choice

11,80 €

PIZZA BIANCA

BELLA NAPOLI

Agerola mozzarella, rucolaa, taggiasca oliiveja,
parmankinkkua, burratamozzarella ja tryffeliöljyä
Agerola mozzarella, rocket, taggiasca olives,
parma ham, burrata mozzarella and truffle oil

21,80 €

FUNGHI

Portobellosieniä, herkkutatteja, pinaattia,
tryffeliöljyä, ricottakreemia
ja valkosipulia
Portobello, porcini, spinach, truffle oil,
ricotta cream and garlic

19,80 €

TONNO E CIPOLLA

Tonnikalaa, agerola-mozzarella,
kirsikkatomaatteja, punasipulia, sitruunaa,
basilikaa ja oliiviöljyä
Tuna, agerola mozzarella, cherry tomatoes, red
onion, lemon, basil and olive oil

22,20 €

**LASTEN (12-V. ASTI) ANNOSKOKO LISTALTA PUOLEEN HINTAAN.
KIDS (UP TO 12 YEARS OLD) PORTIONS ARE CHARGED AT HALF THE LIST PRICE.**

DOLCI

PANNACOTTA L, G

Vanilja-pannacotta vaalealla balsamicolla ja marinoituilla mansikoilla
Vanilla panna cotta with strawberries marinated with white balsamic

10,60 €

TORTA DI CIOCCOLATO VL/LL, G

Italialaista suklaakakkua, kermavaahtoa ja metsämarjahilloketta
Italian chocolate cake with whipped cream and wild berry compote

10,60 €

AFFOGATO L, G

Pistaasigelatoa ja kuumaa espressoa
Pistachio gelato and hot espresso

7,00 €

ITALIAN GELATO L, G

Pallo italialaista gelatoa:
suklaa, vanilja, pistaasi, mansikka, toffee, limesorbetti
Scoop of Italian gelato:
chocolate, vanilla, pistachio, strawberry, caramel, limesorbet

5,20 €

MAKSA SCANDIC FRIENDS -PISTEILLÄ. SCANDIC FRIENDS -JÄSENEÄ VOIT MAKSAA KOKO LASKUN TAI OSAN SIITÄ PISTEILLÄ. LISÄÄ OSTOKSET HUONELASKULLESI JA MAKSA PISTEILLÄ ULOSKIRJAUTUESSA. (EI KOSKE VÄKEVÄÄ ALKOHOLIA.)

PAY WITH SCANDIC FRIENDS POINTS. AS A SCANDIC FRIENDS MEMBER, YOU CAN PAY THE WHOLE OR PART OF THE BILL WITH POINTS. JUST PUT THE BILL ON YOUR ROOM AND PAY WITH YOUR POINTS UPON CHECK-OUT. (HARD LIQUOR EXCLUDED.)

LIHATUOTTEIDEN ALKUPERÄMAA: SUOMI. / COUNTRY OF ORIGIN OF MEAT PRODUCTS: FINLAND.