

# 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 STEINKLOT

Riesling, Ranska, Alsace

16 cl

### LENZ MOSER BEERENAUSSLESE

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