

# ***Antipasti***

## **Karhunlaukka gremolata focaccia 4€**

*Tuoreella karhunlaukalla maustettu gremolata tarjoillaan paahdetun focaccian päällä. Leipä kuorrutetaan vasta raastetulla parmesaanilla*  
**(Laktoositon)**

## **Burrata-tomaatti Bruschetta 6€**

*Paahdettu focaccia kuorrutetaan tuoreella burratajuustolla sekä tomaattisalsalla.*  
**(Saatavana gluteenittomana)**

## **Red Barons loaded olive oil 6€**

*Tukkurimme Punainen paroni on toimittanut meille tuoretta varhaisen sadon oliiveista puristettua öljyä Portugalista. Reilu loraus tätä herkkua, Espanjalaisia oliiveja, Gabrielin kuivattuja kirsikkatomaatteja, balsamicoa, lehtipersiljaa, Fetajuustoa Kreikasta ja päälle puristus tuoreesta sitruunasta. Tähän on ilo dippailla Gabrielin herkullista focacciaa*  
**(Saatavana gluteenittomana)**

## **Gabriel antipasti 10€**

*Antipastilautaselle laitamme parasta mitä Suomi ja Välimeri meille tarjoaa. Mm. Espanjalaisia oliiveja ja manteleita, italialaisia leikkeleitä ja juustoa, Suomalaista jokirapua sekä tuoretta focacciaa Gabrielin uunista. Antipastin sisältö hieman vaihtelee saatavuuksien sekä sesonkien mukaan*  
**(Saatavana gluteenittomana)**

# **Pizza**

## **Markareetta 17€ (Prosciutto + 2€)**

*Tomaattikastike, Fior di latte mozzarella, kuivattu kirsikkatomaatti, basilika, tomaattiöljy, parmesaania*

## **Chimirapu 19€**

*Alfredokastike, Fior di latte mozzarella, chiliöljyssä marinoidut jättiravunpyrstöt, chimichurri kastike, ruohosipulia ja parmesaania*

## **Ravunlaukka 20€**

*Alfredokastiketta, Fior di latte mozzarella, jokiravunpyrstöt, karhunlaukkapesto, ruohosipuli, oliiviöljy, parmesaania*

## **Savusimpukka & Gorgonzola 18€**

*Tomaattikastiketta, Gorgonzola dolcea, savustettuja sinisimpukoita, Pul biber- chilirouhetta, basilikaa, oliiviöljyä ja parmesaania*

## **Annabelle 18€**

*Alfredokastiketta, fior di latte mozzarellaa, keitettyä Annabelle- perunaa, rosmariiniöljyä, rapeita pancetta kuutioita, mustapippuria ja parmesaania*

## **PyssyTeller 19€**

*Tomaattikastiketta, Fior di latte mozzarella, pepperoni, N'duja Calabria, basilika ja parmesaania (kysy lisähöysteitä tarjoilijalta!)*

## **Napero & mini napero 13€ / 8€**

*Perheen pienimmille valittavissa kaksi eri kokoista pizzaa, kahdella vapaavalintaisella täytteellä. Pizzat sisältävät tomaattikastikkeen ja mozzarellaa. Jos pizzalistasta ei suosikki täytteitä löydy, niin voit myös kysyä mm. kinkkua, tonnikalaa, tomaattia tai paprikaa*

**Käytämme pizzoissa Italialaista Fior di Latte mozzarellaa, joka sisältää laktoosia**

-----  
**Kaikki pizzat saatavana myös gluteenittomana**

# Calzone

## Juusto & Tomaatti 18€

*Tomaattikastike, Fior di latte mozzarella, parmesaani, ricotta, savustettu burrata, kuivattu kirsikkatomaatti, basilika, oliiviöljy*

## Savumeri Calzone 20€

*Alfredokastike, Fior di latte mozzarella, ricotta, savustettua & pintapaahdettua "Tiikerilohta", sinisimpukkaa, chimichurria, kuivattuja tomaatteja, ruohosipulia, tuorepuristettua sitruunaa, yrttejä ja oliiviöljyä*

**Käytämme Calzoneissa Italialaista Fior di Latte mozzarella, joka sisältää laktoosia**

-----  
**Calzonet saatavana myös gluteenittomana**

## **Pasta**

### **Triplatomaatti & burrata spaghetti 19€**

*Italialaista spaghettiä, Gabrielin tomaattikastike, kuivattuja kirsikkatomaatteja, tomaattiöljyä, 24kk kypsytettyä parmesanjuustoa & rapsakkaa basilikaa. Pasta tarjoillaan kokonaisen tuoreen Burrata-juuston kanssa. (Saatavana gluteenittomana)*

### **Alfredo & jättirapu spaghetti 21€**

*Italialaista spaghettiä, Gabrielin Alfredokastiketta, ja jättikatkaravunpyrstöjä. Annos viimeistellään hennon paahteisella chiliöljyllä sekä talon pikkeleillä ja yrteillä. (Laktoositon, saatavana gluteenittomana)*

### **Pollo alla Limone 19€**

Gabrielin alfredokastike maustetaan tuorepuristetulla Amalfin sitruunoiden mehulla sekä raastetulla kuorella. Pastan päälle tulee kotimaisen kanan rintafile, joka on maustettu sitruunoilla sekä lehtipersiljalla (Laktoositon, saatavana gluteenittomana)

### **Ragu pappardelle 20€**

*Tuore pappardelle pastaa, kotimaisesta naudan etu-selästä haudutettua raguä, kuivattuja kirsikkatomaatteja, parmesanjuustoa ja rapsakkaa basilikaa. (Laktoositon, saatavana gluteenittomana)*

### **Lasagne 2.0 20€**

Kotimaisesta naudan etu-selästä haudutettu ragu kerrostetaan Italialaisten lasagnelevyjen, Gabrielin alfredokastikkeeseen ja fior di latte mozzarellan kanssa. Annos viimeistellään tomaattikastikkeella, parmesaanilla, kuivatuilla tomaateilla ja yrteillä

## ***Il dolci / Herkut***

### **Pistaasi tiramisu 10€**

*Gabrielin tiramisu tarjoillaan tumman kaakaon, rouhitun pistaasin ja kuivatun vadelman kanssa*  
**(Laktoositon)**

### **Juustokakku 8€**

*Mascarpone tuorejuustoon tehty Baskityylinen juustokakku, mikä saa lisämakua karamellisoituneesta, lähes poltetusta, pinnasta*  
**(Laktoositon, gluteeniton)**