

ANTIPASTI | ALKURUOAT

Focaccia Rustica | 8 € | L

Talon vastapaistettua tuoretta focacciaa, parmesaania, valkosipulioliiviöljyä, balsamicoa, valkosipuli- ja yrttimarinoituja oliiveja sekä aurinkokuivattuja tomaatteja.

Viinisuositus: Zaccagnini Il Bianco di Ciccio

Gnocchi al Pesto | 8 € | LG

Tuoreita gnoccheja pestokastikkeessa, parmesaania.

Viinisuositus: Tammellini Soave

Arancini Affumicati | 12 € | LG

Savujuustolla täytettyjä friteerattuja risottopalloja, tomaattikastiketta, sitrus-crème fraîchea ja parmesaania.

Viinisuositus: Castellani Poggio Al Casone Chianti

Carpaccio di Manzo | 12 € | LG

Ohueksi viipaloitua naudan ulkofilettä, friteerattua kaprista, valkosipulioliiviöljyä, rucolaa ja parmesaania.

Viinisuositus: Cascina Boshetti Barbera D'Alba

Bruschetta alla Nordica | 13 € | LsG

Paahdettua ciabattaa kahdella tapaa:

- *Kylmäsavulohi, pikkelöity punasipuli ja sitrus-crème fraîche
- *Savuporomousse ja pikkelöity kanttarelli.

Viinisuositus: Barlàn Nebbiolo Rosé

Gamberi alla 'Nduja | 16 € | LsG

'Nduja-voissa paistettuja jättirapuja, marinoitua tomaattia ja talon ciabattaa.

Olutsuositus: Peroni

Antipasto Loisto | 15 / 25 € | sLsG

***Hinnat yhdelle / jaettavaksi kahdelle**

Ilmakuivattua kinkkua, salamia, bresaolaa, valikoima italialaisia juustoja, viikunahilloa, valkosipuli-yrttimarinoituja oliiveja, pikkelöityä punasipulia ja kantarelleja, rosmariinilla marinoitua punajuurta, aurinkokuivattua tomaattia sekä talon focacciaa.

Kysy viinisuositusta henkilökunnalta.

INSALATE | SALAATIT

Burrata Fresca | 15 / 17 € | sG

Burrata-juustoa, valkosipuliyrttiöljyllä marinoituja kirsikkatomaatteja, rosmariiniöljyssä marinoitua paahdettua punajuurta, rucolaa, balsamicoa, paahdettua saksanpähkinärouhetta, ciabattaa & juureslastuja.

Lisätäytteellä | 18 / 23 €

Ilmakuivattua kinkkua, kanaa, kylmäsavulohta tai jättirapuja.

Viinisuositus: Messer del Fauno Pinot Grigio

Insalata del Giardino | 14 / 18 € | LG

Vihersalaattia, valkosipuliyrttiöljyllä marinoituja oliiveja, lempeästi rosmariiniöljyllä marinoitua mozzarellaa, valkosipuliyrttiöljyllä marinoituja kirsikkatomaatteja, kurkkua, punasipulia, granaattiomenansiemeniä & sitruunavinaigretta.

Lisätäytteellä | 17 / 24 €

Ilmakuivattua kinkkua, kanaa, kylmäsavulohta tai jättirapuja.

Viinisuositus: Tammellini Soave

***Hinnat alkuruoka / pääruoka**



LOISTORANTE | ITALIAN CUISINE

PIZZA NAPOLETANA | NAPOLILAINEN PIZZA

Margherita | 15 € | LsG

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, parmesaania ja basilikaa.

Quattro Formaggi | 19 € | sG

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, gorgonzolaa, savujuustoa, parmesaania ja basilikaa.

Gamberone | 22 € | LsG

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, jättirapuja, oliiveja, kirsikkatomaatteja, parmesaania ja basilikaa.

Prosciutto | 18 € | LsG

Tomaattikastiketta, mozzarellaa,ilmakuivattua kinkkua, kirsikkatomaattia ja rucolaa.

Pollo | 20 € | LsG

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, grillattua kanaa, oliiveja, aurinkokuivattua tomaattia, rucolaa ja fetajuustoa.

Diavola | 20 € | LsG

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, salamia, pepperonia, 'Ndujaa ja basilikaa.

Salmone | 22 € | LsG

Mozzarellaa, kylmäsavulohta, punasipulia, pestoa ja sitrus-crème fraîche.

Gorgonzola | 20 € | sG

Tomaattikastiketta, gorgonzolaa, bresaolaa, oliiveja ja parmesaania.

Vegetariana | 18 € | LsG

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, herkkusieniä, paahdettua paprikaa, kirsikkatomaattia, oliiveja, rucolaa ja fetajuustoa.

La Pizza del Mese | LsG

Kysy henkilökunnalta kuukausittain vaihtuvasta napolilaisesta artesaanipizzastamme!

Oli Aromatizzati | Mausteöljyt 2,5 €

Napolilaisen pizzan reunat maistuvat vielä maukkaammalta Loistoranten omaan chili- tai valkosipulyrttiöljyyn dippailtuna. Splendido!

Gluteeniton pizzapohja | 3,5 €

Funghi | 18 € | LsG

Mozzarellaa, kantarelleja, herkkusieniä, rosmariini-crème fraîche, pikkelöityä punasipulia ja parmesaania.

Calzone | 21 € | LsG

Tomaattikastiketta, parmesaania, salamia, pepperonia, palvikinkkua ja basilikaa.

Fumo del Nord | 24 € | LsG

Mozzarellaa, savujuustoa, porosalamia, savupororouhetta, kantarelleja, punasipulia ja rosmariini-crème fraîche.

Fantasia di Loistorante | LsG

Napolilainen artesaanipizza valitsemillasi täytteillä. Pohja sisältää tomaattikastikkeen ja mozzarellan.

3 täytettä | 18 €

4 täytettä | 22 €

5 täytettä | 25 €

Lisätäyte | 3 €

*Arkipäivisin tarjoilemme Napolilaista Pizzaa lounasajan päätyttyä.

Formaggi | Juustot

Tupla-mozzarella, gorgonzola, burrata, savujuusto, fetajuusto, parmesaani ja vegaaninen mozzarella.

Carni | Lihat

Ilmakuivattu kinkku, bresaola, salami, porosalami, savupororouhe, pepperoni, grillattu kana, jauheliha, palvikinkku ja 'Nduja.

Frutti di Mare | Merenelävät

Kylmäsavulohi, tonnikala ja jättirapu.

Funghi | Sienet

Kantarelli ja herkkusieni.

Verduras | Kasvikset

Kirsikkatomaatti, aurinkokuivattu tomaatti, paahdettu paprika, oliivi, punasipuli, pikkelöity jalapeno, ananas, basilika ja rucola.

Salse | Kastikkeet

Pesto, sitrus-crème fraîche, rosmariini-crème fraîche ja valkosipulitahna.

PASTA E RISOTTO

Pasta ai Funghi | 18 € | LsG

Spagettia, herkkusieniä, kantarelleja, keltuaiskreemiä, lehtipersiljää ja parmesaania.

Viinisuositus: Zaccagini Montepulciano

Carbonara | 19 € | LsG

Tagliatellea, guancialea, keltuaiskreemiä ja parmesaania.

Viinisuositus: Castellani Poggio Al Casone Chianti

Pasta alla Toscana | 20 € | LsG

Tagliatellea, oliiveja, aurinkokuivattua tomaattia, kermää, parmesaania, basilikaa ja pinaattia.

Viinisuositus: Castellani Poggio Al Casone Chianti

Risotto Rubino | 19 € | LG

Punajuuririsottoa, sitrus-crème fraîche, juureslastuja ja parmesaania.

Viinisuositus: Roma DOC Rosso

Risotto ai Funghi | 20 € | LG

Risottoa, herkkusieniä, kantarelleja, rosmariini-crème fraîche, juureslastuja ja parmesaania.

Viinisuositus: Zaccagnini Il Bianco di Ciccio

PRIMI PIATTI | PÄÄRUAOAT

Lasagne di Loistorante | 21 € | L

Loistoranten legendaarinen lasagne bolognese -täytteellä ja parmesan-juustolla.

Viinisuositus: Messer del Fauno Nero d'Avola

Salmone e Finferli | 28 € | LG

Grillattua lohta, salvia-gnoccheja, paahdettuja juureksia, punajuuri-beurre blanc -kastiketta ja pikkelöityjä kantarelleja.

Viinisuositus: Tammellini Soave

Bistecca al Bosco | 30 € | LG

Grillattua naudan ulkofileetä, salvia-gnoccheja, paahdettuja juureksia, kantarellikastiketta ja juureslastuja.

Viinisuositus: Cascina Boshetti Barbera D'Alba

Lisätäytteet pastalle / risotolle | 6 €

Ilmakuivattua kinkkua, grillattua kanaa, pariloitua lohta tai jättirapuja.

Gluteeniton & vegaaninen tuorepasta | 3,5 €

PORZIONI PER BAMBINI | LASTEN RUOAT

Pasta Bolognese | 9,5 € | LsG

Spagettia ja bolognesekastiketta.

Pizza per Bambini | 10€ | LsG

Mozzarellaa, tomaattikastiketta ja kahta valitsemaasi täytettä.

Pollo alla Griglia | 9,50€ | MG

Paneroitua kanan sisäfilettä, ranskalaisia, salaattia, tomaattia, kurkkua ja ketsuppia.

Salmone alla Griglia | 11€ | MG

Grillattua lohta, ranskalaisia, salaattia, tomaattia, kurkkua ja ketsuppia.

Lasten ruoat saatavilla vain alle 12-vuotiaille lapsille, sekä erityistilanteissa aikuisille terveydellisistä syistä.

DOLCI | JÄLKIRUOAT

Panna cotta Invernale | 9 € | VLG

Karpaloilla ja valkosuklaalla maustettu pannacotta.

Viinisuositus: Massolino Moscato d'Asti

Tiramisù Natalizio | 10 € | L

Omenalla, kanelilla ja piparimuruilla aateloitu tiramisù.

Viinisuositus: Massolino Moscato d'Asti

Panettone di Loistorante | 11 € | LG

Klassista italialaista rusinakakkua, kirsikkakompottia, vanilja-mascarponea ja karamellisoituja saksanpähkinöitä.

Viinisuositus: Massolino Moscato d'Asti

Gelato Artigianale | 8 € | MG

*Gelatot: Vanilja, tumma suklaa tai pistaasi.

*Sorbetit: Mansikka tai limoncello.

Gelato Affogato | 3 € | Espresso jäätelön sekaan.

Kastike | 1 € | Suklaa ja kinuski.

COCKTAIL PER DESSERT

Espresso Martini | 11 €

Vodka, kahvilikööri ja espresso.

Cafè Corretto | 12 €

Espresso ja grappa / sambuca.

Tiramisù Cocktail | 9,5 €

Amaretto, kahvilikööri, kerma ja kaakao.

Affogato di Loistorante | 13 €

Frangelico, vanilja-gelato, espresso ja vanilja.

Sgroppino di Loistorante | 12 €

Limoncello di Loistorante, limoncello-sorbetti ja prosecco.

CAFFÈ

Kahvi | 3 €

Tee | 3 €

Espresso | 4 €

Tupla espresso | 5 €

Caffè Macchiato | 5,5 €

Cappuccino | 5,5 €

Caffè Latte | 6 €

Spiced Latte | 6,5 €

*Vanilja, karamelli tai hasselpähkinä.

Kaakao | 4,5 €

DIGESTIVI

Montenegro Amaro | 7,5 € | 4 cl

Pehmeän makea ja kevyesti yrttinen italialainen klassikko. Erinomainen jälkiruuan tai kahvin seuraksi.

Averna Amaro Sisiliano 7,50 € | 4 cl

Sisilian ylpeys vuodesta 1868. Lämmin ja mausteinen, makean katkeroinen likööri, joka kruunaa aterian.

Izarra Jaune | 9,5 € | 4 cl

Hunajainen, kultainen yrttilikööri Baskimaasta.

Pehmeä, aromikas ja lempeä päätös kahvihetkeen.

Fernet-Branca | 7,50 € | 4 cl

Ikoninen, voimakkaan yrttinen katkero. Intensiivinen bitter, joka jättää jälkeensä pitkän ja ryhdikkään maun.

Brancamenta | 7,50 € | 4 cl

Fernet minttuisella vivahteella – raikas, viileä ja miellyttävä lopetus illalliselle.

Vecchia Romagna Italian brandy | 8 € | 4 cl

Baileys Irish Cream | 7,50 € | 4 cl

Hennessy VSOP cognac | 13 € | 4 cl

Hennessy XO cognac | 35 € | 4 cl

MENÙ DELLO CHEF SUOSITUSMENUT

MENU BISTECCA | 49 €

Carpaccio di Manzo | LG

Ohueksi viipaloitua naudan ulkofilettä, friteerattua kaprista, valkosipulioliiviöljyä, rucolaa ja parmesaania.

Viinisuositus: Cascina Boshetti Barbera D 'Alba

Bistecca al Bosco | LG

Grillattua naudan ulkofilettä, salvia-gnoccheja, paahdettuja juureksia, kantarellikastiketta ja juureslastuja.

Viinisuositus: Cascina Boshetti Barbera D 'Alba

Tiramisù Natalizio | L

Omenalla, kanelilla ja piparimuruilla aateloitu tiramisu.

Viinisuositus: Massolino Moscato d 'Asti

MENU RISOTTO | 37 €

Focaccia Rustica | L

Talon vastapaistettua tuoretta focacciaa, parmesaania, valkosipulioliiviöljyä, balsamicoa, valkosipuli- ja yrttimarinoituja oliiveja sekä aurinkokuivattuja tomaatteja.

Viinisuositus: Zaccagnini Il Bianco di Ciccio

Risotto ai Funghi | LG

Risottoa, herkkusieniä, kantarelleja, rosmariini-crème fraîche, juureslastuja ja parmesaania.

Viinisuositus: Zaccagnini Il Bianco di Ciccio

Panettone di Loistorante | LG

Klassista italialaista rusinakakkua, kirsikkakompottia, vanilja-mascarponea ja karamellisoituja saksanpähkinöitä.

Viinisuositus: Massolino Moscato d 'Asti

MENU SALMONE | 49 €

Antipasto Loisto | sLsG

Ilmakuivattua kinkkua, salamia, bresaolaa, valikoima italialaisia juustoja, viikunahilloa, valkosipuli-yrttimarinoituja oliiveja, pikkelöityä punasipulia ja kantarelleja, rosmariinilla marinoitua punajuurta, aurinkokuivattua tomaattia sekä talon focacciaa.

Kysy viinisuositusta henkilökunnalta.

Salmone e Finferli | LG

Grillattua lohia, salvia-gnoccheja, paahdettuja juureksia, punajuuri-beurre blanc -kastiketta ja pikkelöityä kantarelleja.

Viinisuositus: Tammellini Soave

Panna cotta Invernale | VLG

Karpaloilla ja valkosuklaalla maustettu pannacotta.

Viinisuositus: Massolino Moscato d 'Asti

Viinipaketti menulle | 24 €

Viinipaketit suositusmenuille sisältävät 12 cl suositusviiniä niin alku kuin pääruoalle, sekä 8 cl jälkiruokaviiniä jälkiruoalle.

Men Risotto, pääruoan lisätäytteenä | 6 €

Grillattu kana, pariloitu lohi, jättiravut tai ilmakuivattu kinkku.