

Antipasti

Anna sydämesi vaeltaa La Sinfonian sävelissä – alkuruokamme ovat rakkauden sävyttämiä hetkiä Italian keittiöstä.

(S: Sommelierimme suosittelee)

Insalata Viva 7,50 (V,G)

Punasikuria, jääsalaattia, pinaattia, rucolaa, tuorekurkkua, nektariinia, pikkelöityä punasipulia, artisokkaa, sitrus- valkosipulivinegretteä ja cashewpähkinää.

S: Colle Stefano Verdicchio di Matelica | Perlage Vera Prosecco Rosé

Antipasto alla Burrata 18,00 (L) (tilauksesta G)

Burrataa, itsetehtyä basilikapestoa, mansikkakaviaaria ja talon focaccian kanssa.

S: Hochheimer Daubhaus 2023 Riesling | Cortese Orange-Utan 2023

Funghi al Forno 9,50 (VL) (tilauksesta V/G)

Gorgonzolalla gratinoituja herkkusieniä ja valkosipulia. Tarjoillaan talon focaccian kanssa.

S: RoccaFiore Melograno Rosso | Corvezzo Pinot Grigio Bio 2023

Crema Verde 9,00 (L) (tilauksesta G)

Pinaattia ja parmesaanikermaa. Tarjoillaan talon focaccian kanssa.

S: Roberto Sarotto Gavi DOCG | Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan

Zuppa All' Aglio 12,50 (L)

Valkosipulivalkoviinikeittoa. Tarjoillaan talon focaccian kanssa.

S: Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan | Steinhaus Sauvignon Blanc

Bruschetta Bufala 12,00 (L)

Confeerattua valkosipulia, paahdettuja kirsikkatomaatteja ja Mozzarella di Bufalaa.

S: Il Falchetto "Ajman" Monferrato Chiaret Rosé | Valforte Pecorino 2023

Tagliere della Sinfonia 18,00

Juusto- ja leikkelejajitelma, parmesaanikeksejä, viikunahilloa ja hedelmiä.

S: Luigi Pira Dolcetto d'Alba | Colpasso Grillo 2023

Selezione di Formaggi 16,00

Juustolajitelma, parmesaanikeksejä, viikunahilloa ja hedelmiä.

S: Sette Porte Etna Rosso 2022 | Montalto Bianco 2022 DOC

Carpaccio Classico 18,00 (G,L)

Häränlihaa, limeaiolia, parmesania ja friteerattuja kapriksia.

S: Roberto Sarotto Arneis DOC | Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan

Focaccia della Casa 7,00 (M)

Talon focaccian, oliiviöljyä ja suolahiutaleita.

Vuohenjuustovaahdolla +2,50

Artisokkapestolla +2,50

Tapenadella +2,50

S: Poggerissi Rosso di Toscana | Roberto Sarotto Gavi DOCG

Coppa di Olive 6,00 (V,G)

Marinoituja vihreitä kivellisiä oliiveja.

S: RoccaFiore Fiordaliso Bianco | Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan

Aperitivo

Aperitivo – alkusoitto nautinnolle. Aperitivo on hetki rentoutua, virittäytyä tunnelmaan ja herätellä makuaistit. Hienostuneen raikkaat maut, italialainen tunnelma ja seurustelun ilo yhdistyvät tässä herkullisessa alkujuomassa, joka aloittaa aterian täydellisellä vivahteella.

Dry Martini 12,00

Gin, Vermutti, Sitruuna kuoriöljy

Bellini 11,50

Persikkanektari, Prosecco

Negroni 12,50

Gin, Campari, Vermutti Rosso

Daiquiri 12,00

Bacardi Carta Blanca, Lime, Sokeri

Gin & Basil Smash 13,00

Bombay Sapphire, Lime, Basilika, Sokeri

Whisky Sour 12,50

Dewar's White Label, Lime, Sokeri

Passion Martini 12,50

Below 42, Passion fruit, Lime

Primi piatti

Primi Piatti annokset virittävät aistit italialaiseen tunnelmaan – herkullisia, täyteläisiä säveliä & makuelämyksiä.

(S: Sommelierimme suosittelee)

Aglione e Olio 18,00 (L)

Linguine, valkosipulia, chiliä, basilikaa, graavattua keltuaista.

S: Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo | Montalto Bianco DOC

Rigatoni al Pesto 21,50 (L)

Mezze rigatonia, basilikapestoa, neulapapuja, varhaisperunaa, parmesaania.

S: B. Ferrara Greco di Tufo | Perlage Vera Rosé Brut

Pasta all' Arrabbiata con Stracciatella 18,50 (L)

Mezze rigatonia, mausteista tomaattikastiketta, stracciatellaa, parmesaania.

S: Luigi Pira Dolcetto d'Alba | Setteporte Etna Bianco

Pasta al Sugo di Funghi 20,50 (L)

Linguine sekä marinoituja, paahdettuja herkkusieniä kermaisessa kastikkeessa, parmesaania.

S: Chianti Rufina 2021 | B. Ferrara Greco di Tufo

Limone e Aglio 18,00 (L)

Linguine, sitruunaa, valkosipulia, mascarponea, parmesaania.

S: Setteporte Etna Bianco | Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan

Pasta con pollo e Gorgonzola 22,50 (VL)

Linguine, paistettua kananpaistileikettä, gorgonzolakastiketta, parmesaania.

S: Avignonesi Cantaloro 2019 | Setteporte Etna Bianco

Pasta Diavolo 23,50 (L) (tulinen)

Linguine, chorizomakkaraa, Ndujaa, tomaattia, parmesaania.

S: Colpasso Nero d'Avola | Valforte Pecorino 2023

Lasagne al Forno 22,50 (L)

Talon mehevää lasagnea.

S: Roberto Sarotto Barbera d'Alba | Colpasso Grillo 2023

Pasta al Gambero 26,50 (L)

Mustaa Nero Di Seppia- spaghettiä, valkosipulilla, chilillä ja sitruunalla marinoituja jättikatkarapuja, parmesaania.

S: Castiadas Praidis Vermentino 2023 | Orange-Utan Cortese 2023

Pasta Carbonara 25,00 (L)

Mezze rigatonia, guancialea, parmesaania, pecorinoa ja kananmunankeltuaista.

S: Tagaro Passo del Sud | Montalto Bianco 2022 DOC

Pasta alla Norma 20,50 (L) (tilauksesta V)

Mezze rigatonia, munakoisoa, San Marzano-tomaattikastiketta, parmesaania.

S: Grosjean Pinot Noir 2023 | Posseri Müller Thurgau "Guaron"

Gluteenittomat pastat +2,00

Secondi

Maista intohimon syvempi sävel – pääruokamme kertovat tarinaa ajasta, huolellisuudesta & rohkeista mauista.

(S: Sommelierimme suosittelee)

Guancia di Manzo 28,00 (L,G)

Naudan poskea, kurpitsapyrettä, marinoitua punakaalta ja tomaattista punaviinikastiketta.

S: B. Ferrara Irpinia Aglianico | Colpasso Nero d'Avola

Costina di Maiale 27,50 (L,G)

Marsalalla glaseerattua ylikypsää possun kylkeä, kurpitsapyrettä, marinoitua punakaalta ja piparjuuri-mustapippuri cremeä.

S: Grosjean Pinot Noir 2023 | Cortese Orange-Utan 2023

Risotto ai Funghi 24,50 (L,G) (tilauksesta V)

Tattirisottoa, pikkelöityjä tatteja ja parmesaania.

S: Montalto Bianco 2023 DOC | Luigi Pira Dolcetto d'Alba 2023

Risotto al Purè di Piselli 23,50 (L,G) (tilauksesta V)

Herne-basilikarisottoa, pikkelöityjä herneitä ja parmesaania.

Kuhalla +6,5

Friteeratulla maa-artisokalla +4,5

S: Corvezzo Pinot Grigio Bio 2023 | Posseri Müller-Thurgau "Quaron"

Pesce Fritto 28,50 (L,G)

Paistettua kuhaa, palsternakkapyrettä, vihreää parsaa, pikkelöityä fenkolia ja voi-valkoviinikastiketta.

S: Steinhaus Sauvignon Blanc 2022 |

Il Falchetto "Ajman" Monferrato Rosé

In salata & focaccia

16,00

Ruokaisat ja herkulliset La Sinfonian italialaiset salaattit tarjoavat monipuolisen sekoituksen rucolaa, pinaattia, marinoitua punasikuria, tuorekurkkua, nektariinia, pikkelöityä punasipulia ja artisokkaa.

*Salaatti viimeistellään raikkaalla sitruuna-valkosipulivinegretellä ja sokerisuolatuilla cashewpähkinöillä, jotka tuovat makuihin sopivaa vivahteikkautta. Tarjoamme salaattit talon focaccian kanssa. (V,M) (tilauksesta G)
(S: Sommelierimme suosittelee)*

Vuohenjuustovaakto (G) +2,50

Pehmeällä vuohenjuustovaahdolla.

S: Steinhäus Sauvignon Blanc 2022 | Setteporte Etna Rosso

Mozzarella di Burrata (VL,G) +6,50

Kermäisellä täyteläisellä burratalla.

S: Roccafiore Fiordaliso Bianco | Setteporte Etna Rosso

Gorgonzola (VL,G) +3,50

Aromikkaalla gorgonzolalla.

S: Hochheimer Daubhaus 2023 Riesling | Poggerissi Rosso

Prosciutto (M,G) +3,50

Ilmakuivatulla kinkulla.

S: Roberto Sarotto Gavi DOCG | Roccafiore Melograno Rosso

Friteeratulla maa-artisokalla (V,G) +4,50

Rapeaksi friteeratulla maa-artisokalla.

S: Cortese Orange-Utan 2023 | Montalto Bianco DOC

Parmesaanikuppi +4,00

Oliiviöljykuppi +2,50

Valkosipulikuppi +3,00

Pizza del Ristorante

Kaikissa pizzoissamme käytämme tuoretta San Marzano tomaattikastiketta & pehmeää Fior di latte mozzarellajuustoa, jotka tuovat aitoa italialaista makua jokaiselle suupalalle.

(S: Sommelierimme suosittelee)

1. Margherita 16,50

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, basilikaöljyä

S: Poggerissi Rosso 2023 | Roccafiore Fiordaliso Bianco

2. Alla Diavola 19,80 (miedosti tulinen)

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, oliiviöljyä, spianata makkaraa, n'dujaa, basilikaa

S: Roberto Sarotto Barbera d'Alba | Hochheimer Domhaus Riesling

3. Capricciosa 20,50

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, palvinkinkkua, herkkusieniä, artisokkaa, basilikaa

S: Tagaro Passo del Sud 2023 | Valforte Pecorino 2023

4. Mozzarella 23,00

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, prosciuttoa, oliiviöljyä, burrataa, rucolaa

S: Montalto Bianco DOC | Blanc olut

5. Quattro Formaggi 22,70

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, ricottaa, gorgonzolaa, parmesaania, basilikaöljyä

S: Renzo Masi Contrappasso 2022 | B. Ferrara Greco di Tufo 2022

6. Pizza alla Norma 19,60

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, munakoisoa, pesto rossoa, oliiviöljyä, kirsikkatomaattia, rucolaa

S: Grosjean Pinot Noir 2023 | Posseri Müller-Thurgau "Quaron"

7. Prosciutto 23,00

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, prosciuttoa, friteerattuja kapriksia, parmesaania, rucolaa

S: Corvezzo Pinot Grigio Bio 2023

8. Pizza di Mare 23,70

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, tonnikalaa, marinoituja katkarapuja, persiljaa, friteerattuja kapriksia

S: Astiadas Praidis Vermentino

9. Napoli 22,90

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, Napolinsalamia, pinaattia, friteerattuja kapriksia

S: Luigi Pira Dolcetto d'Alba | Roberto Sarotto Arneis DOC

10. Rosso Vivo 22,50

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, bresaolaa, chiliä, rucolaa, gorgonzolaa

S: Hochheimer Domhaus Riesling | Chianti Ruffina 2022

11. Pepperoni 19,50

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, pepperonia

S: Roccafiore Melograno Rosso

12. Gusto di Capri 21,40

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, kanaa, vuohenjuustoa, rucolaa, tummaa balsamicoa

S: Steinhaus Sauvignon Blanc | Roccafiore Melograno Rosso

13. La Sinfonia 23,00

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, kirsikkatomaattia, sipulia, basilikaöljyä, merisuolaa, burrataa

S: Poggerissi Rosso 2023 | Colle Stefano Verdicchio

14. Pizza Dolce Parma 22,50

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta, persikkaa, gorgonzolaa, parmankinkkua, rucolaa

S: Hochheimer Daubhaus 2023 Riesling | Chianti Ruffina 2022

15. La Mia Creazione 16,00 (Oma valinta pizza)

Fior di latte- mozzarellaa, San Marzano- tomaattikastiketta + valitsemasi täytteet lisähinnoin

Valkoiset pizzat:

16. Pizza Bianco 22,50

Fior di latte- mozzarellaa, pesto rossoa, ricottaa, parmesaania, valkosipulia, tummaa balsamicoa, basilikaa

S: Renzo Masi Contrappasso | B. Ferrara Greco di Tufo 2023

17. Luce di Parmigiano 22,50

Fior di latte- mozzarellaa, valkoviinillä maustettua creme fraicea, parmesaania, pinaattia, kirsikkatomaattia, punasipulia

S: Colpasso Grillo 2023

18. Aglio e Fiamma 22,50

Fior di latte- mozzarellaa, confattua valkosipulikreemiä, parmesaania, persiljaa, chilihiutaleita, valkosipuli-chiliöljyä

S: Renzo Masi Contrappasso | B. Ferrara Greco di Tufo 2023

Extra

Kaikki lisätäytteet on huolella valittu. Käytämme vain parhaita, laadukkaita raaka-aineita.

Parmesaani +3,5
Fior di latte- mozzarella +3,5
Mozzarella di bufala +4,5
Mozzarella di burrata +6,5
Vuohenjuusto +3,5
Ricotta +3,5
Gorgonzola +3,5

Parmesaanikuppi +4,00
Oliiviöljykuppi +2,5
Valkosipulikuppi +3,00

Täytteen vaihtaminen +3,00 ·
Pizzan puolitus +2,50 ·
Vegaaninen juusto +2,5 ·
Gluteeniton pizzapohja +4,00

Prosciutto +3,5
Napolinsalami +3,5
Pepperoni +3,5
N'duja +3,5
Chorizo +3,5
Kana +3,5
Tonnikala +3,5
Katkaravut +3,5
Palvikinkku +3,5

Herkkusieni +3,5
Artisokka +3,5
Sormisuola +2,5
Valkosipuli +2,8
Confeerattu valkosipuli +3,5
Punasipuli +2,5
Kirsikkatomaatti +2,5
Spianata +3,5
Kapris +2,5
Munakoiso +3,5
Rucola +3,5
Pesto +2,5
Basilika +2,5
Balsamico +2,5
Basilikaöljy +2,5

*Valmistamme pyynnöstä myös vegaanisia ja gluteenittomia pizzoja.
Gluteenittomia pizzoja on saatavana vain rajoitetusti.*

*Paistamme gluteenittomat pizzamme samassa pizzauunissa muiden pizzojen kanssa. Pizzat pyöritetään gluteenittomassa jauhoseoksessa.
Gluteeniton pizzapohja sisältää gluteenitonta vehnätärkkelystä*

Dolce

*Jälkiruokamme ovat hienostuneita päätöksiä makujen Sinfoniassa.
(S: Sommelierimme suosittelee)*

*Pannacotta Bianca 9,40 (L,G)
Paahdetulla valkosuklaalla maustettua
pannacottaa ja vodkamarinoituja
pensasmustikoita.
S: Maculan Dindarello Muscat*

*Cioccolato e Vaniglia 9,80 (L,G)
Suklaamantelikakkua, vadelmamelbaa
ja vaniljajäätelöä.
S: Il Falchetto Brachetto d'Acqui*

*Gelato della Casa 6,80 (G)
Talon gelatoa. Vaihtuvat maut.
S: Maculan Dindarello Muscat*

*Tiramisu della Sinfonia 9,80
Savoardi keksejä, vanilja-
mascarponevaahtoa, Marsala- viiniä,
espressosiirappia.
S: Maculan Dindarello | Espresso Martini*

*Affogato al Caffè 9,40 (G)
Sinfonian itsetehtyä jäätelöä, kuumaa
espressoa, suklaata.
S: Maculan Dindarello Muscat*

LA SINFONIA

ITALIAN FOOD & WINE

Selezione del Caffè

Kahvisäveliä sydäimestä Italiaan – nautintoa kaikilla aisteilla.

Sinfonia Caffè 3,30

Klassinen kahvihetki, puhdas ja tasapainoinen maku.

Espresso Vivace 4,00

Intensiivinen ja eläväinen espresso.

Dolce Latte 5,50

Pehmeä, kermaisen lempeä latte. Täydellinen rentoon nautiskeluun.

Cappuccino Sereno 4,80

Kahvihetki italialaiseen tyyliin. Kuohkea maitovaahto ja pehmeä espresso.

Espresso Macchiato 4,50

Maitovaahdolla täydennetty espresso.

"Mi amore, mi amore, Espresso Macchiato, Macchiato, Macchiato Por Favore."

Cocktail al Caffè

*Anna makealle tilaa myös lasissa. Nauti jälkiruoan sijasta – tai sen kanssa.
Täydellinen hetki hemmotteluun.*

Caffè Vaniglia Martini 12,50

Grappa, Licor 43, Vaniljasiirappi, Cold Brew -kahvi

Caffè Tipo Tipo 12,50

Sambuca, Kahvilikööri, Kahvi, Kerma, Appelsiinin kuoriöljy

Irish Coffee 12,00

Irlantilainen viski, sokerisiirappi, Kahvi, Kerma

Tiramisù al Cacao 12,50

Brandy, Amaretto, Kahvilikööri, Höyrytetty maito, Kaakaojauhe, Kerma

Caffè Baileys 11,50

Kahvi, Baileys

Espresso Martini 12,50

Below 42, Kahvi, Kahvilikööri

Caffè Correto 11,50

Sambuca, Espresso

Cocktail Selection

Jokainen cocktail on hetki lasissa – tasapainoinen yhdistelmä taitoa, tunnelmaa ja tarinaa. Klassikoista moderneihin luomuksiin, jokainen juoma on sekoitettu harkiten ja sydämellä. Valitse mieleisesi ja anna maun puhua.

Cocktail della Foresta 13,00
Vadelmalikööri, Mustikkalikööri,
Karpalomehu, Kerma

Sicilian Smoke 13,50
Limoncello, Sitruunamehu,
Appelsiinimehu, Foamee, Bitter
Lemon

Grasshopper 12,50
Minttulikööri, Valkoinen
kaakaolikööri, Kerma
(sis. pähkinää)

Cannella e Vaniglia 13,50
Omenalikööri, Licor 43,
Sitruunasiiirappi, Omenamehu,
Kanelisiiirappi, Sprite

Limoncello Spritz 14,00
Limoncello, Prosecco, Sooda

Aperol Spritz 14,00
Aperol, Prosecco, Sooda
(myös alkoholittomana)

Digestivo

*Aterian kruunaa hetki rauhaa ja syvyyttä lasissa.
Valikoimamme digestivot – aromaattiset liköörit ja muut klassikot tukevat
ruoansulatusta ja viimeistelevät illallisen italialaiseen tyyliin.
Nautitaan hitaasti, ajatuksella.*

*Grappa alk. 8,50
Perinteinen italialainen
ruoansulatusjuoma, eri makuja.*

*Limoncello 9,50
Sitruunan kuoresta valmistettu likööri.*

*Sambuca & Vadelma Sambuca 10,80
Italialainen anislikööri, 3 kahvipapua
(symboloivat terveyttä, onnea, vaurautta)*

*Fernet-Branca 10,60
Italialainen yrttikatkerö*

*Vecchia Romagna 10,50
Italialainen brandy*

*Konjakit:
Monnet VS 8,90
Meukow VSOP 12,50
Braastad XO 15,50*

Jameson viski 10,50

Baileys 9,50

Bevande

Nauti virkistävistä juomista italialaisella twistillä - valikoimastamme löydät niin raikkaat virvoitusjuomat, huolella valitut hanajuomat sekä siiderit ja alkoholittomat vaihtoehdot.

Italian Sooda 0,4l 4,40

Vadelma, Persikka,

Mango, Sitruuna,

Omena, Passion

Limsat 0,3l 4,60

Cola, Cola Zero,

Fanta, Sprite

Pellegrino Kivennäisvesi 0,5l

5,50

Fonti di Crodo Limonata

Lemon 0,33l

5,50

Vesi /hlö

1,20

Maito 0,3l

3,50

Tuoremehu 0,3l 3,90

Omena, Appelsiini, Karpalo

Bevande Alla Spina -

Hanasta

Karhu 4,7% 0,5l

8,90

Karhu 4,7% 0,33l

7,50

Poretti 5,0% 0,4l

9,50

Blanc 5,0% 0,5l

9,20

Alkoholittomat oluet

Birra Moretti Zero 0,33l

5,30

Staropramen 0,33l 0,5%

5,70

Sidro / Long Drink

Crowmoor Dry Apple

omenasiideri 4,7% 0,5l

8,70

Somersby Pear

päärynäsiideri 4,5% 0,33l

8,20

Original Long Drink 5,5% 0,33l

8,70

Non alcolico

La Sinfonian alkoholittomien juomien hurmaava harmonia - raikkaat sävyt, hedelmäiset vivahteet ja italialainen tunnelma sulautuvat yhteen kuin täydellinen sävel.

*Sinfonia Mocktailit 8,20**Sogno di Mango*

Mango siirappi,
Prosecco 0,0%,
Sitruunamehu

Bella Citrus

Sitruuna siirappi,
Prosecco 0,0%,
Sitruunamehu

Pesca Dolce

Persikka siirappi,
Prosecco 0,0%,
Sitruunamehu

Rosa Amore

Vadelma siirappi,
Prosecco 0,0%,
Sitruunamehu

Mela Fresca

Omena siirappi,
Prosecco 0,0%,
Sitruunamehu

Passione Viva

Passion siirappi,
Prosecco 0,0%,
Sitruunamehu

*Alkoholittomat Cocktailit**Aperitivo Chiaro 8,50*

Aperitivo 0%
Supasawa-happo,
Fever-tree Rhubarb,
Raspberry

*Jälkiruokacocktail:**Cocktail della Foresta di*

Bacche 0% 8,50
Vadelmasiirappi,
Mustikkasiirappi,
Karpalomehu, Kerma

Veneto Spritz 8,50

Mionetto Aperitivo 0%,
Prosecco 0,0%, Sooda

Bellina Virgin 7,50

Persikkanektari,
Prosecco 0,0%

*Alkoholittomat viinit**Natureo, Merlot Red*

Alcohol Free 0,0%
6,00/12cl

Natureo, Muscat White

Alcohol Free 0,0%
6,00/12cl

*Alkoholiton kuohuviini**Mionetto 0.0% Alcohol*

Free Piccolo
5.60/lasi 9,30/plo