

LA SINFONIA

ITALIAN FOOD & WINE

Antipasti

*Anna sydämesi vaeltaa La Sinfonian sävelissä – alkuruokamme ovat rakkauden sävyttämiä hetkiä Italian keittiöstä.
(S: Sommelierimme suosittelee)*

Insalata Viva 9,50 (V,G)

*Punasikuria, jääsalaattia, pinaattia, rucolaa, tuorekurkkua, hedelmää, pikkelöityä punasipulia, artisokkaa, sitrus- valkosipulivinegretteä ja cashewpähkinää.
S: Colle Stefano Verdicchio di Matelica | Perlage Vera Prosecco Rosé*

Funghi al Forno 11,50 (VL) (tilauksesta V/G)

*Gorgonzolalla gratinoituja herkkusieniä, valkosipulia ja sipulia. Tarjoillaan talon focaccian kanssa.
S: Roccafiore Melograno Rosso | Corvezzo Pinot Grigio Bio*

Zuppa All' Aglio 12,50 (L) (tilauksesta G)

Valkosipulivalkoviinikeittoa. Tarjoillaan talon focaccian kanssa.

S: Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan | Posseri Müller Thurgau

Antipasto alla Burrata 18,00 (tilauksesta G)

*Burrataa, itsetehtyä basilikapestoa, mansikkakaviaaria ja talon focacciaa.
S: Famille Hugel Gentil "Hugel" | Cortese Orange-Utan*

Bruschetta Bufala 12,50 (L)

*Confeerattua valkosipulia, paahdettuja kirsikkatomaatteja ja Mozzarella di Bufalaa.
S: Il Falchetto "Ajman" Monferrato Chiaret Rosé | Valforte Pecorino*

Crema Verde 9,50 (L) (tilauksesta G)

*Pinaattia ja parmesaanikermaa. Tarjoillaan talon focaccian kanssa.
S: Roberto Sarotto Gavi DOCG | Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan*

Tagliere della Sinfonia 21,00

*Juusto- ja leikkelelajitelma, parmesaanikeksejä, viikunahilloa ja hedelmiä.
S: Luigi Pira Dolcetto d'Alba | Colpasso Grillo*

Selezione di Formaggi 17,00

*Juustolajitelma, parmesaanikeksejä, viikunahilloa ja hedelmiä.
S: Setteporte Etna Rosso*

Carpaccio Classico 18,00 (G,L)

*Naudansisäfile, limemajoneesi, parmesaania ja friteerattuja kapriksia.
S: Angelo Negro Arneis | Perlage Sgajo Extra Dry Bio Vegan*

Focaccia della Casa 7,00 (M)

*Talon focacciaa, 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

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, Sitruunan 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

Sinfonia Whisky Sour 12,50

Viski, Sitruunamehu, Sokeri, Foamee

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 20,50 (L)

*Linguinea, valkosipulia, chiliä, basilikaa,
graavattua keltuaista.*

*S: Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo | Setteporte
Etna Bianco*

Rigatoni al Pesto 23,50 (L)

*Mezze rigatonia, basilikapestoa,
neulapapuja, nappulaperunaa,
parmesaania.*

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

Pasta all' Arrabbiata con Stracciatella 21,00 (L)

*Mezze rigatonia, mausteista
tomaattikastiketta, stracciatellaa,
parmesaania.*

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

Pasta al Sugo di Funghi 24,50 (L)

*Linguinea sekä marinoituja, paahdettuja
herkkusieniä kermaisessa kastikkeessa,
parmesaania.*

S: Chianti Rufina | B. Ferrara Greco di Tufo

Pasta con pollo e Gorgonzola 24,50 (VL)

*Linguinea, paistettua kananpaistileikettä,
gorgonzolakastiketta, parmesaania.*

S: Avignonesi Cantaloro | Setteporte Etna Bianco

Gluteenittomat pastat +2,00

Limone e Aglio 22,50 (L)

*Linguinea, sitruunaa, valkosipulia,
mascarponea, parmesaania.*

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

Pasta Diavolo 24,50 (L) (tulinen)

*Linguinea, chorizomakkaraa, Ndujaa,
tomaattia, parmesaania.*

S: Colpasso Nero d'Avola | Valforte Pecorino

Lasagne al Forno 24,50 (L)

Talon mehevää lasagnea.

S: Luigi Pira Dolcetto D'alba | Colpasso Grillo

Pasta al Gambero 26,50 (L)

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

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

Pasta Carbonara 25,50 (L)

*Mezze rigatonia, guancialea, parmesaania,
pecorinoa ja kananmunankeltuaista.*

*S: Tagaro Passo del Sud | Cà Maiol Prestige
Lugana*

Pasta alla Norma 22,50 (L)

(tilauksesta V)

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

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

Secondi

*Maista intohimon syvempi sävel – pääruokamme kertovat tarinaa ajasta,
huolellisuudesta & rohkeista mauista.
(S: Sommelierimme suosittelee)*

Guancia di Manzo 29,50 (L,G)

*Naudan poskea, kurpitsapyrettä, marinoitua
punakaalta ja tomaattista chili-
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-mustapippuricremeä.*

S: Grosjean Pinot Noir | Cortese Orange-Utan

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

Tattirisottoa, pikkelöityjä tatteja ja parmesaania.

S: Cà Maiol Prestige Lugana | Luigi Pira Dolcetto d'Alba

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 | Posseri Müller-Thurgau
"Quaron"*

Pesce Fritto 29,50 (L,G)

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

S: Posseri Müller Thurgau |

Il Falchetto "Ajman" Monferrato Rosé

In Salata & Focaccia

Herkulliset ja ruokaiset La Sinfonian italialaiset salaattit tarjoavat monipuolisen sekoituksen rucolaa, pinaattia, marinoitua punasikuria, tuorekurkkua, hedelmää, 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)
17,00

(S: Sommelierimme suosittelee)

Täytevaihtoehdot:

Vuohenjuustovaakto (G) +2,50

Pehmeällä vuohenjuustovaahdolla.

S: Posseri Müller Thurgau | Setteporte Etna Rosso

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

Kermaisella täyteläisellä burratalla.

S: Roccafiore Fiordaliso Bianco | Setteporte Etna Rosso

Gorgonzola (VL,G) +3,50

Aromikkaalla gorgonzolalla.

S: Famille Hugel Gentil "Hugel" | Poggerissi Rosso

Parmankinkku (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 | Cà Maiol Prestige Lugana

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- mozzarella, San Marzano- tomaattikastiketta, basilikaöljyä

S: Poggerissi Rosso | Roccafiore Fiordaliso Bianco

2. Alla Diavola 19,80 (miedosti tulinen)

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

S: Luigi Pira Dolcetto D'alba | Famille Hugel Gentil "Hugel"

3. Capricciosa 20,50

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

S: Tagaro Passo del Sud | Valforte Pecorino 2023

4. Mozzarella 23,00

Fior di latte- mozzarella, San Marzano- tomaattikastiketta, parmankinkkua, oliiviöljyä, burrataa, rucolaa

S: Famille Hugel Gentil "Hugel" | Blanc olut

5. Quattro Formaggi 22,70

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

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

6. Pizza alla Norma 19,60

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

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

7. Pizza Parma e Rucola 23,00

Fior di latte- mozzarella, San Marzano- tomaattikastiketta, parmankinkkua, friteerattuja kapriksia, parmesaania, rucolaa

S: Corvezzo Pinot Grigio Bio

8. Pizza di Mare 23,70

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

S: Castiadas Praidis Vermentino

9. Napoli 22,90

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

S: Luigi Pira Dolcetto d'Alba | Angelo Negro Arneis

10. Rosso Vivo 22,50

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

S: Famille Hugel Gentil "Hugel" | Chianti Ruffina

11. Pepperoni 19,50

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

S: Roccafiore Melograno Rosso

12. Gusto di Capri 21,40

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

S: Famille Hugel Gentil "Hugel" | Roccafiore Melograno Rosso

13. La Sinfonia 23,00

Fior di latte- mozzarella, San Marzano- tomaattikastiketta, kirsikkatomaattia, punasipulia, basilikaöljyä, merisuolaa, burrataa

S: Poggerissi Rosso | Colle Stefano Verdicchio

14. Pizza Dolce Parma 22,50

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

S: Famille Hugel Gentil "Hugel" | Chianti Ruffina

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

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

Valkoiset pizzat:

16. Pizza Bianco 22,50

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

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

17. Luce di Parmigiano 22,50

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

S: Colpasso Grillo

18. Aglio e Fiamma 22,50

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

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

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

Parmankinkku +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

Spianata +3,5

Bresaola +3,5

Herkkusieni +3,5

Artisokka +3,5

Sormisuola +2,5

Valkosipuli +2,8

Confeerattu valkosipuli +3,5

Punasipuli +2,5

Kirsikkatomaatti +2,5

Kapris +2,5

Munakoiso +3,5

Rucola +3,5

Pesto +2,5

Basilika +2,5

Balsamico +2,5

Basilikaöljy +2,5

Parmesaanikuppi +4,00

Oliiviöljykuppi +2,5

Valkosipulikuppi +3,00

Täytteen vaihtaminen +3,00

Pizzan puolitus +2,5

Vegaaninen juusto +2,5

Gluteeniton pizzapohja +4,00

*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*

Lihojen alkuperät:

Kana: Suomi

Kuha: Suomi

Rapu: Vietnam

Guanciale: Italia

Palvikinkku: Suomi

Prosciutto: Italia

Bresaola: Italia

Nduja: Tanska

Chorizo: Tanska

Napolinsalami: Italia

Spianita: Italia

Pepperoni: Saksa

Nauta: Suomi

Porsaan kylki: Suomi

Dolce & Dolce Cocktail

Jälkiruokamme ovat hienostuneita päätöksiä makujen Sinfoniassa.
Täydellinen hetki hemmotteluun.
(S: Sommelierimme suosittelee)

Pannacotta Bianca 10,50 (L,G)
Sinfonian täyteläinen vaniljapannacotta,
vadelmamoussella ja pistaasipähkinä-
murulla.

S: Maculan Dindarello Muscat

Cioccolato e Vaniglia 11,50 (L,G)
Suklaamantelikakkua, vadelmamelbaa
ja vaniljajäätelöä.

S: Il Falchetto Brachetto d'Acqui

Gelato della Casa 6,90 (G)
Talon gelatoa. Vaihtuvat maut.

S: Maculan Dindarello Muscat

Tiramisu della Sinfonia 12,50
Savoiardikeksejä, vanilja-
mascarpone-pistaasivaahtoa,
Marsala-viiniä, espressosiirappia.

S: Maculan Dindarello | Espresso Martini

Affogato al Caffè 10,50 (G)
Sinfonian itsetehtyä jäätelöä, kuumaa
espressoa, suklaata.

S: Maculan Dindarello Muscat

Liquirizia Reale 13,50 (G)
"Kuninkaallinen lakritsi" Sinfonian
itsetehtyä jäätelöä lakritsiliköörillä.

S: Maculan Dindarello Muscat

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, Fariinisokeri, Kahvi,
Kerma

Tiramisù al Cacao 12,50
Vecchia Romagna brandy, Amaretto,
Kahvilikööri, Maito, Kaakaojauhe, Kerma

Caffè Baileys 11,50
Kahvi, Baileys

Espresso Martini 12,50
Below 42, Kahvi, Kahvilikööri

Caffè Correto 11,50
Sambuca, Espresso

Cacao Cinque Stelle 11,50
"Viiden tähden kaakao" Sinfonian
samettisen pehmeä kaakao liköörillä.

- Minttu
- Baileys
- Xante
- Cointreau
- Galliano

Selezione Del Caffè & Cacao

Kahvi- ja kaakaosäveliä sydäimestä Italiaan – nautintoa kaikilla aisteilla.

Sinfonia Caffè 3,50

Klassinen kahvihetki, puhdas ja tasapainoinen maku.

Espresso Vivace 4,00

Intensiivinen ja eläväinen espresso.

Dolce Latte 5,50

*Pehmeä, kermanaisen lempeä latte.
Täydellinen rentoon nautiskeluun.*

Cappuccino Sereno 4,80

Kahvihetki italialaiseen tyyliin. Kuohkea maitovaaho ja pehmeä espresso.

Espresso Macchiato 4,50

Maitovaahdolla täydennetty espresso.

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

Sinfonia Cacao 4,50

Klassinen kaakaohetki, päällä herkullinen kerma-float.

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
kaakaalikööri, Kerma
(sis. muskottipähkinää)*

Cannella e Vaniglia 13,50

*Omenalikööri, Licor 43,
Sitruunasiirappi, Omenamehu,
Kanelisiirappi, Sprite*

Limoncello Spritz 14,00

Limoncello, Prosecco, Sooda

Sinfonia Spritz 14,00

*Aperol, Prosecco, Appelsiinimehu,
Sitruunamehu
(myös alkoholittomana)*

Gran Sinfonia 13,50

*Xante, Gin, Vaniljasiirappi,
Sitruunamehu, Sooda*

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. 9,50
Perinteinen italialainen
ruoansulatusjuoma, eri makuja.

Limoncello 10,50
Sitruunan kuoresta valmistettu likööri.

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

Fernet Branca 10,60
Italialainen yrttikathero

Vecchia Romagna 10,50
Italialainen brandy

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

Viskit:
Jameson 10,50
Jim Beam 10,50
Jack Daniels 11,00

Baileys 9,50

Bevande

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

Italian Sooda 0,3l 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
5,80*

*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

Trooppinen mangounelma.

Pehmeää makeutta ja raikasta kuplivaa.

Mangosiirappi, Prosecco 0,0%, Sitruunamehu

Bella Citrus | Sitruuna

Pirteä sitruksklassikko, joka herättää aistit ensisiemauksella.

Sitruunasiirappi, Prosecco 0,0%, Sitruunamehu

Pesca Dolce | Persikka

Samettinen persikka ja kevyt kuplivuus.

Lempeästi hurmaava nautinto.

Persikkasiirappi, Prosecco 0,0%, Sitruunamehu

Rosa Amore | Vadelma

Romanttinen vadelmasävel, jossa marjainen raikkaus kohtaa hienostuneen kuohun.

Vadelmasiirappi, Prosecco 0,0%, Sitruunamehu

Mela Fresca | Omena

Raikas omenahetki. Puhdas, kevyt ja virkistävän eloisa.

Omenasiirappi, Prosecco 0,0%, Sitruunamehu

Passione Viva | Passionhedelmä

Intohimoinen passionhedelmä, täynnä eloa ja eksoottista raikkautta.

Passionsiirappi, Prosecco 0,0%, Sitruunamehu

Alkoholittomat Cocktailit

Aperitivo Chiaro 8,50

Aperitivo 0%, Supasawa-happo,

Fever-tree Rhubarb, Raspberry

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%

12cl 6,00

Natureo, Muscat White Alcohol Free 0,0%

12cl 6,00

Alkoholiton kuohuviini

Mionetto 0,0%

12cl 5,60 | Piccolo plo 20cl 9,30