

MENU

TRATTORIA NAPOLETANA

Aitoa italialaista keittiötä Napolista

ALKUPALAT / APPETIZERS

- 1. Bruschetta**   8 €
grillattua leipää, valkosipulia, oliiviöljyä, tomaatteja, basilikaa
grilled bread, garlic, olive oil, tomatoes, basil
- 2. Caprese di Bufala**  10 €
tomaattia ja mozzarellaa + basilikaa
tomato and mozzarella + basil
- 3. Bresaola Carpaccio**  14 €
kypsytetty naudan sisäfilee, rucola, parmesaani
cured beef tenderloin, arugula, parmesan
- 4. Salumi & Formaggi**   29 €
italialaisten leikkeleiden ja juustojen valikoima kahdelle
selection of Italian cold cuts and cheeses (for two)

FOCACCIA / FOCACCIA

Gluteenittomat vaihtoehdot lisämaksu +3 €
Gluten free options extra charge +3 €

- 5. Focaccia**   7 €
uunissa paistettua leipää, oliiviöljyä, rosmariinia, suolaa
oven-baked bread, olive oil, rosemary, salt
- 6. Focaccia al tartufo**  9 €
uunissa paistettua leipää, tryffelitahna
oven-baked bread, tartufo paste
- 7. Milano** 15 €
uunissa paistettu sämpylä, paistettu kinkku, tomaatit, salaatti, mozzarella, majoneesi, oliiviöljy
oven-baked bread roll with roasted ham, cherry tomatoes, lettuce, mozzarella, mayonnaise and olive oil
- 8. Calabro** 15 €
uunissa paistettu sämpylä, tulinen salami, gorgonzola, munakoiso, rucola, oliiviöljy
oven-baked bread roll with spicy salami, gorgonzola, eggplant, arugula and olive oil
- 9. Parma** 15 €
uunissa paistettu sämpylä, ilmakuivattu kinkku, parmesaani, kirsikkatomaatit, rucola, oliiviöljy
oven-baked bread roll with cured ham, parmesan, cherry tomatoes, arugula and olive oil

PAISTETUT RUOAT / BAKED DISHES

- 10. Lasagna Bolognese**  15 €
pasta, bolognesekastike, mozzarella, parmesaani, kerma
pasta, bolognese sauce, mozzarella, parmesan, cream
- 11. Parmigiana di Melanzane**  15 €
munakoiso, tomaattikastike, mozzarella, parmesaani
eggplant, tomato sauce, mozzarella, parmesan

PIZZA / PIZZA Gluteenittomat vaihtoehdot lisämaksu +3 € Gluten free options extra charge +3 €

- 12. Marinara**   9 €
tomaattikastike, valkosipuli, ekstraneitsytoliiviöljy, oregano
tomato sauce, garlic, extravirgin olive oil, oregano
- 13. Margherita**  12 €
tomaattikastike, mozzarella
tomato sauce, mozzarella
- 14. Felicita** 14 €
tomaattikastike, mozzarella, paistettu kinkku
tomato sauce, mozzarella, roasted ham
- 15. Trifolata**  14 €
tomaattikastike, mozzarella, sienet
tomato sauce, mozzarella, mushrooms
- 16. Vesuvio** 16 €
mozzarella, makkaraa, friarielli
mozzarella, sausage, friarielli
- 17. Vega (pulito e immacolato)**   18 €
tomaattikastike, paprika, oliivit, sipuli, friarielli
tomato sauce, peppers, olives, onion, friarielli
- 18. Tartufino** 19 €
tryffelikastike, mozzarella, tulinen salami, gorgonzola
truffle sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola
- 19. Anna** 19 €
tomaattikastike, mozzarella, tulinen salami, gorgonzola, paprika
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, peppers
- 20. Sofia** 19 €
tomaattikastike, mozzarella, ilmakuivattu kinkku, rucola, kirsikkatomaatit, parmesaani
tomato sauce, mozzarella, cured ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan
- 21. Liguria**  19 €
pesto, kerma 36 %, rucola, kirsikkatomaatit, buffalo-mozzarella, basilikaoliiviöljy
pesto, 36% cream, arugula, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil olive oil
- 22. Nduja** 19 €
nduja, mozzarella, sipuli, aurinkokuivatut tomaatit, rucola, valkoinen makkara
nduja, mozzarella, onion, sun-dried tomatoes, arugula, white sausage
- 23. Calzone Tradizionale**  14 €
tomaattikastike, mozzarella
tomato sauce, mozzarella
- 24. Calzone Napoletano** 16 €
mozzarella, salami napolia, pippuria
mozzarella, salami napoli, pepper

RISOTTO/ RISOTTO

(annos kahdelle hengelle / portion for two people)

- 25. Asparagi**   34 €
parsaa, taleggiota, voita, sipulia, valkoviiniä, oliiviöljyä
asparagus, taleggio, butter, onion, white wine, olive oil
- 26. Milanese**   36 €
sahramia, valkomakkaraa, voita, sipulia, valkoviiniä, oliiviöljyä
saffron, white sausage, butter, onion, white wine, olive oil
- 27. Funghi**   38 €
porcini sieninä, voita, sipulia, valkoviiniä, oliiviöljyä
porcini mushrooms, butter, onion, white wine, olive oil

PASTA / PASTA

Pasta gluteenittomat vaihtoehdot: lisämaksu +3 € Pastan paino ennen kypsennystä: 100 g

Pasta gluten free options: extra charge +3 €

Pasta weight before cooking: 100 g

28. Orecchiette al pesto 12 €
basilikapestoa valkosipulilla, pinia-maapähkinöillä ja parmesaanilla

basil pesto with garlic, pinia peanuts, parmesan

29. Ragù Bolognese 15 €
jauhettu sian- ja naudanliha, tomaattikastike, sipuli, oliiviöljy, porkkana, parmesaani, kerma

ground pork, beef, tomato sauce, onion, olive oil, carrot, parmesan, cream

30. Ragù Napoletano 18 €
jauhettu naudanliha, tomaattikastike, sipuli, oliiviöljy, porkkana, parmesaani

beef, tomato sauce, onion, olive oil, carrot, parmesan

31. Genovese 18 €
jauheliha, sipuli, oliiviöljy, porkkana, parmesaani, valkosipuli

ground beef, onion, olive oil, carrot, parmesan, garlic

32. Vegan 18 €
paistettua munakoisoa, tomaattikastiketta basilikalla, oliiviöljyä

fried eggplant, tomato sauce with basil, olive oil

33. Speck & Taleggio 18 €
parmankinkku, taleggio-juusto, pippuri, oliiviöljy, kerma

parma ham, taleggio, pepper, olive oil, cream

34. Quattro Formaggi 19 €
juustot: gorgonzola, parmesaani, scamorza, taleggio, pippuri, kerma

cheeses: gorgonzola, parmesan, scamorza, taleggio, pepper, cream

35. Versuvio 19 €
tulinen oliiviöljy, valkosipuli, katkarapuja 4 kpl, peperoncino-chili, tomaattikastike, kirsikkatomaatit

spicy olive oil, garlic, shrimps 4 pcs, peperoncino peppers, tomato sauce, tomatoes

SALADS / SALAATTI

36. Vegetariana insalata 17 €
salaatti, tomaatit, paprika, munakoiso, kesäkurpitsa, balsamico, oregano

lettuce, tomatoes, peppers, eggplant, zucchini, balsamic vinegar, oregano

37. Caesar insalata 20 €
salaattia, kanaa, kirsikkatomaatteja, caesarkastiketta, parmesaania, oliiviöljyä, grillattua pekonia

lettuce, chicken, cherry tomatoes, Caesar dressing, parmesan, olive oil, grilled bacon

 Gluten free  Lactose free  Vegan  Vegetarian

Kiitos mielipiteestäsi ja tuestasi

www.trattorianapoletana.fi



LASTEN MENU / KIDS MENU

38. Pizza Margherita 25 cm 10 €
tomaattikastike, mozzarella + 2 €/1 täytteet (kypsennetty kinkku, mausteinen salami, salami, rucola, tomaatit, oliivit)
tomato sauce, mozzarella + 2 € for 1 toppings (cooked ham, spicy salami, salami, rucola, tomatoes, olives)

39. Ragù Bolognese 10 €
jauhettu sian- ja naudanliha, tomaattikastike, sipuli, oliiviöljy, porkkana, parmesaani, kerma

ground pork, beef, tomato sauce, onion, olive oil, carrot, parmesan, cream

40. Fryzzki 10 €
kuohkeaa pizzataikinaa paistettuna öljyssä, suolalla, kermasella Nutellalla tai kermasella pistaasilla
fluffy pizza dough fried in oil, with salt, creamy nutella or creamy pistaccio

JÄLKIRUOKIA / DESSERTS

41. Panna Cotta 8 €
makeutettua kermaa vaniljalla ja liivateella, tarjoillaan hedelmäkastikkeen kera
sweetened cream with vanilla and gelatin, served with fruit sauce

42. Tiramisu 8 €
Italialainen kerrosjälsiruoka, joka on tehty kahvissa liotetuista pikkuleivistä ja pehmeästä mascarpone-kermasta, kaakaolla kuorutettuna
Italian layered dessert made of coffee-soaked ladyfingers and smooth mascarpone cream, dusted with cocoa

43. Canollo Siciliano 9 €
Rapea sisilialainen leivonnainen, joka on täytetty pehmeällä ricottajuustolla, rikastettu rapeilla pistaasipähkinäpaloilla ja viimeistelty samettisella pistaasikreemillä.
Crispy Sicilian pastry filled with creamy ricotta, enriched with crunchy pistachio pieces and finished with a smooth pistachio cream.

44. Coppa gelato 9 €
Italialaista jäätelöä, 3 palloa täytteellä (sitruuna sorbetti, mansikka, suklaa, pistaasi) + 3 € lisäkauhallinen
ice cream from Italy 3 scoops with topping (lemon sorbet, strawberry, chocolate, pistaccio) + 3€ additional scoop

45. Gelato 3 €
Italialaista jäätelöä 1 kauhallinen (sitruuna sorbetti, mansikka, suklaa, pistaasi) + 3 € lisäkauhallinen
ice cream from Italy 1 scoop (lemon sorbet, strawberry, chocolate, pistaccio) + 3€ additional scoop

46. Gelato afogato 6 €
Pallo kermaista vaniljajäätelöä tarjoiltuna kuuman, vastakeitetyn espresson kanssa.

A scoop of creamy vanilla gelato delicately drowned in a shot of hot, freshly brewed espresso

TAPAHTUMASUUNNITTELU JA PÖYTÄVARAUKSET

Intiimi ympäristö ja italialaisen keittiön ainutlaatuiset maut. Järjestämme yritystilaisuuksia, häitä, juhlia ja muita tapahtumia ammattitaidolla. Tarjoamme myös räätälöityjä menuja asiakkaiden toiveiden mukaan. Kodikas tunnelma takaa viihtyvyyden, ja pöytä- tai ravintolavaraukset ovat tervetulleita.