

**Toscaninin vappulounas**  
***A taste of Tuscany on the 1<sup>st</sup> of May***

**Alkuruoka – Starter**

Antipastipöytä  
*Antipasti buffet*

**Pääruokia – Main courses**

Paistettua taimenta, grillattua vihreää parsaa ja pähkinä-voikastiketta  
*Sautéed trout served with grilled asparagus and nut-butter sauce*

\*\*\*

Yön yli haudutettu karitsan entrecôte, tryffelipolentaa ja paahdettua tomaattia  
*Lamb entrecote cooked overnight, truffle flavoured polenta and roasted tomatoes*

\*\*\*

Timjamilla maustettua risottoa ja paistettua valkoista parsaa  
*Thyme flavored risotto with fried white asparagus*

\*\*\*

Käsintehtyjä punajuuriravioleja, vuohenjuustovaahtoa ja kurpitsaöljyä  
*Handmade beetroot Ravioli, goat cheese mousse and pumpkin oil*

**Jälkiruokia – Desserts**

Tiramisú ja paahdettua valkosuklaata  
*Tiramisú with caramelized white chocolate*

\*\*\*

Ricotta-mantelijäädyke ja appelsiinihilloketta  
*Ricotta and almond parfait with orange jam*

\*\*\*

Suklaafondant, vaniljavaahtoa ja vadelmia  
*Chocolate fondant with vanilla mousse and raspberries*

**Menu 52 €**

**Lapsille – Kids' menu**

Tuorepastaa, tomaattikastiketta ja mozzarella  
*Fresh pasta with tomato sauce and mozzarella*

\*\*\*

Paistettua taimenta ja polentaa  
*Sautéed trout with polenta*

**10 €**

Jäätelö  
*Ice cream*

**5 €**

