

# Menu



Osteria da Filippo tukee “Lääkärit ilman rajoja”-järjestöä.  
Osa tuotosta menee kuukausittain järjestön toiminnan  
tukemiseen.

# Gli Antipasti

Bruschetta	7€	Antipasti - "Vespa 50" (kahdelle)	14€
Crostini all'aglio	5€	Antipasti - "Vespa 125" (kolmelle)	21€
Olive	7€	Antipasti - "Vespa 150" (neljälle)	25€
Focaccia Romagna Mozzarella, mortadella, rucola, tomaatti	9€	Tris Salumi	9€
Focaccia Toscana Mozzarella, peperonata, rucola, paputahna	9€	Tris Formaggi	9€
		Insalata Mista	5€

## Le Pizze



### Margherita

13€

Tomaattikastike, tuore tomaatti, basilika, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, fresh tomato, basil, grated cheese, mozzarella.

### Tonno e olive (K)

14,5€

Tomaattikastike, tonnikala, oliivit, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, tuna, olives grated cheese, mozzarella.

### Alla Bolognese (S)

14,5€

Tomaattikastike, Osterian jauhelihakastike (selleri, sipuli, porkkana), juustoraaste, mozzarella, grana juusto.

Tomato sauce, Osteria's Ragù alla Bolognese (celery, carrot), grated cheese, mozzarella, grana cheese.

### Al Prosciutto

14,5€

Tomaattikastike, palvikinkku, tuore tomaatti, oregano, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, baked ham, fresh tomato, oregano, grated cheese, mozzarella.

### Alle Melanzane e balsamico

14,5€

Tomaattikastike, munakoiso, sipuli, tuore chili, rucola, balsamicokastike, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, eggplant, onion, fresh chili, balsamic dressing, arugula, grated cheese, mozzarella.

### Al Salame

15€

Tomaattikastike, italialainen salami, tuore tomaatti, valkosipuliöljy, grana juusto, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, Italian salami, fresh tomato, garlic oil, grana cheese, grated cheese, mozzarella.

### Tiesitko? Did you know?

Meidän taikinajuuri/mamma on 12 vuotta vanha! Ennen mamman syntyä oli monta epäonnistunutta kokeilua. Taikinajuuri on herkkä ja vaativa. Nykyään meidän juuri voi hyvin ja me pidämme huolta hänestä joka päivä. Voimme kiittää häntä, että meidän pizza maistuu niin hyvältä!

Our sourdough/mamma is 12 years old! Before mamma was born, there were many failed experiments. The sourdough is delicate and demanding. Today, our mamma is doing well and we take care of her every day. We can thank her that our pizza tastes so good!

### Siciliana (K)

15€

Tomaattikastike, anjovis, kapris, oliivit, aurinkokuivattu tomaatti, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, anchovies, capers, olives, sun-dried tomato, grated cheese, mozzarella.

### Saporita

15,5€

Tomaattikastike, ilmakuivattu kinkku, brie juusto, aurinkokuivattu tomaatti, valkosipuliöljy, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, dried cured ham, sun-dried tomato, brie cheese, garlic oil, grated cheese, mozzarella.

### Frutti di mare (K, A, N)

15,5€

Tomaattikastike, äyriäissekoitus, kapris, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, seafood mix, capers, grated cheese, mozzarella.

### Calabrese

16€

Tomaattikastike, italialainen chilisalami, n'duja, oliivit, sipuli, juustoraaste, mozzarella.

Tomato sauce, chili sauce, italian chili salami, n'duja, olives, onion, grated cheese, mozzarella.

## Nuova Finlandia (K) 17€

Tomaattikastike, lohi-smetana tahna, aurinkokuivattu tomaatti, sipuli, juustoraaste, mozzarella.

*Tomato sauce, salmon-sour cream paste, sun-dried tomato, onion, grated cheese, mozzarella.*

## Le Pizze bianche

### Rucola e grana 14€

Kermakastike, sipuli, tuore rucola, grana juusto, juustoraaste, mozzarella.

*Cream sauce, onion, fresh arugula, grana cheese, grated cheese, mozzarella.*

### Ai formaggi 14,5€

Kermakastike, gorgonzola, vuohenjuusto, sipuli, juustoraaste, mozzarella.

*Cream sauce, gorgonzola, goat cheese, onion, grated cheese, mozzarella.*

### Ai funghi e carciofi 14,5€

Kermakastike, sienisekoitus, artisokka, juustoraaste, mozzarella.

*Cream sauce, mushroom mix, artichoke, grated cheese, mozzarella.*

### Alla mortadella e pistacchio (P) 15€

Kermakastike, mortadella leikkelemakkara, pistaasipähkinä, rucola, juustoraaste, mozzarella.

*Cream sauce, mortadella sausage, pistachio, rucola, grated cheese, mozzarella.*

## Napoli Bianca 15€

Kermakastike, Osterian makkara, lehtikaali, sipuli, juustoraaste, mozzarella.

*Cream sauce, Osteria's sausage, kale, onion, grated cheese, mozzarella.*

## Monna Lisa (P) 15€

Kerma-pinaattikastike, lehtikaali, aurinkokuivattu tomaatti, vuohenjuusto, saksanpähkinä, valkosipuliöljy, juustoraaste, mozzarella.

*Cream-spinach sauce, kale, sun-dried tomato, goat cheese, garlic oil, walnuts, grated cheese, mozzarella*

## Carbonara (KM) 15,5€

Kerma-kananmunakastike, ilmakeivattu pekoni, grana juusto, juustoraaste, mozzarella, rucola.

*Cream egg sauce, dried cured bacon, grana cheese, grated cheese, mozzarella, arugula.*

## Alla Ligure (P) 16€

Kermakastike, basilikapesto, pinjansiemenet, virheäpapu, peruna, juustoraaste, mozzarella.

*Cream sauce, basil pesto, pine nuts, potatoes, green bean, grated cheese, mozzarella.*

## Ai Modo Mio 19€

Valitsemasi kastike (Tomaatti, kerma tai pinaatti), 4 valitsemaasi täytettä, juustoraaste, mozzarella.

*Sauce of your choice (Tomato, cream or cream-spinach), 4 toppings of your choice, grated cheese, mozzarella.*

Gluteenittomista/laktoosittomista/  
vegaanisista vaihtoehtoista voit kysyä lisää  
henkilökunnalta.

Ask the waiter for gluten free/  
lactose free/vegan options.

Gluteeniton pohja / Gluten free dough +3€

Vegaanijuusto / Vegan cheese +1€

Calzone +2,00€

Lasten Pizza / Kids Pizza - 30%

Allergeenit

K - Kala / Fish

S - Selleri / Celery

P - Pähkinä / Nuts

KM - Kananmuna / Egg

N - Nilviäiset / Molluscs

A - Äyriäiset / Crustaceans

Osterian pasta on itsevalmistettu tuorepasta, sisältää  
kananmunaa.

Osteria's pasta is self-made pasta, contains egg.

## Tiesitko? Did you know?

Carbonaran resepti alkoi syntyä Italiassa vuonna 1944 toisen maailmansodan aikana. Sanotaan, että amerikkalaisten sotilaiden mukanaan tuoma pekoni yhdistettiin "cacio e ova" - juusto- ja kananmunapastaan, jonka oli valmistanut Carbonain (hiilikaivostyöläiset, roomalaisella murteella carbonari) L'Aquilan alueella (Abruzzon maakunta) ja tämä saattoi myös antaa nimen "carbonara".

The recipe for carbonara began to appear in 1944 during the Second World War. It is said that American soldiers mixed their bacon with the "cacio e ova" pasta prepared by carbonai (coal miners, carbonari in Roman dialect) in the L'Aquila area (Abruzzo region) and this could have given rise to also the name "carbonara".

## Le Paste



### Alla Carbonara

Kananmuna, ilmakeivattu pekoni, grana juusto ja pecorino, yrttejä.

*Egg, dried cured bacon, grana cheese and pecorino, herbs.*

14€

### Alla Puttanesca (K)

Tomaattikastike, anjovis, kapris, oliivit, valkosipuli, yrttejä, grana juusto.

*Tomato sauce, anchovies, capers, olives, garlic oil, herbs, grana cheese.*

14€

### All' Amatriciana

Tomaattikastike, ilmakeivattu pekoni, sipuli, pecorino, yrttejä, valkoviini.

*Tomato sauce, dried cured bacon, onion, fresh chili, pecorino, herbs, white wine.*

14€

### Salsiccia e funghi

Kermakastike, talon makkara, sienisekoitus, sipuli, grana juusto, yrttejä.

*Cream sauce, Osteria's sausage, mushroom mix, onion, grana cheese, herbs.*

14€

### Allo Scoglio (K,A,N)

Kermakastike, valkoviini, äyriäissekoitus, katkarapu, aurinkokuivattu tomaatti, valkosipuliöljy, grana juusto, yrttejä.

*Cream sauce, white wine, seafood mix, shrimp, sun-dried tomato, garlic oil, grana cheese, herbs.*

17€

### Alla Bolognese (S)

Osterian jauhelihakastike (selleri, sipuli, porkkana), tomaattikastike, grana juusto, yrttejä.

*Osteria's Ragù alla Bolognese (celery, onion, carrot), tomato sauce, grana cheese, herbs.*

13€

### Al Salmone e pinoli (K,P)

Kermakastike, kylmäsavulohi, pinjansiemenet, grana juusto, sitruunankuori, yrttejä.

*Cream sauce, cold smoked salmon, pine nuts, grana cheese, lemon zest, herbs.*

16€

### Ai formaggi

Kermakastike, gorgonzola, vuohenjuusto, grana juusto, yrttejä.

*Cream sauce, gorgonzola, goat cheese, grana cheese, herbs.*

13€

### Alla San Gennaro (K)

Anjovis, tuore chili, Osterian leipäkrutonkeja, pecorino, yrttejä.

*Anchovies, Osteria's bread croutons, pecorino, herbs.*

13€

### Pesto alla genovese (P)

Basilika-pestokastike, pinjansiemenet, aurinkokuivattu tomaatti, valkosipuliöljy, yrttejä.

*Basil-pesto sauce, pine nut, sun-dried tomato, garlic oil, herbs.*

13€

### Peperoni e Gorgonzola

Paprika, gorgonzola, grana juusto, yrttejä.

*Pepper, gorgonzola, grand cheese, herbs.*

13€

## Gli Gnocchi

### Salmone porro e limone (K)

Kermakastike, lohi, purjo, sitruunankuori, grana juusto, yrttejä.

*Cream sauce, salmon, leek, lemon zest, grana cheese, herbs.*

15€

### Ai funghi porcini

Kermakastike, ilmakeivattu kinkku, herkkutatti, sipuli, grana juusto, yrttejä.

*Cream sauce, dried cured ham, porcini mushroom, onion, grana cheese, herbs.*

14€

### Ai formaggi

Kermakastike, gorgonzola, vuohenjuusto, grana juusto, yrttejä.

*Cream sauce, gorgonzola, goat cheese, grana cheese, herbs.*

13€

### Le Lasagne

Osterian jauhelihakastike (selleri, sipuli, porkkana), tomaattikastike, grana juusto, yrttejä, bechamel kastike.

*Osteria's Ragù alla Bolognese (celery, onion, carrot), tomato sauce, grana cheese, herbs, bechamel.*

16€



# i Risotti

Pohjana Arborio riisi, valkoviini, sipuli ja voi. Pälle tulee grana juustoa. Sopii gluteenittomaan ruokavalioon.  
Base: Arborio rice, white wine, butter and onion. Top with grana cheese. Suitable for gluten-free.

## Funghi e gorgonzola 18€

herkkutatti, gorgonzola, pecorino, yrttejä.  
gorgonzola, porcini mushrooms, herbs, pecorino.

## Salsiccia e Nebbiolo 18€

talon makkara, nebbiolo punaviini, pecorino, purjo, yrttejä.  
Osteria's sausage, Nebbiolo red wine, pecorino, leek, herbs.

## Le insalate

Pohjana lehtisalaatti tai jäsalaatti, tuore tomaatti, kurkku, mozzarella, siemensekoitus ja salaattinkastike. Tarjoillaan Osterian leivän kanssa. Itsetehty salaattinkastike sisältää: seljankukkamehua, oliiviöljyä, balsamietikkaa, hunaja/omenaviinietikkaa, suolaa, sitruunaa.  
Base: Lettuce or iceberg lettuce, fresh tomatoes, cucumber, mozzarella, seed mix and salad dressing. Served with osteria's bread. The Osteria's salad dressing contains: elderflower juice, olive oil, balsamic vinegar, honey/apple wine vinegar, salt, lemon.

## Salmone (K) 13€

Lohi, lehtikaali, tuoreyrttejä (mahdollista myös tonnikalalla).  
Salmon, leaf spinach, herbs (possible with tuna).

## Gamberi e asparagi (A) 18€

Tankoparsa, katkarapu, pecorino, yrttejä.  
Pole asparagus, shrimp, pecorino, herbs.

### Tiesitko? Did you know?

Tiramisú on tunnetuin italialainen sana jälkiruokille.  
Tiramisú on pakollinen vaihtoehto jokaisessa italialaisessa ravintolassa ulkomailla ja jopa Osteriassa Tiramisú on myydyin jälkiruoka. Versioita on yli 40, ja erityisesti yksi, Birramisú, käyttää olutta Savoiardin kastelemiseen!

Tiramisú is the best-known Italian word for desserts.  
Tiramisú is an obligatory presence in every Italian restaurant abroad and even in Osteria our Tiramisú is the best-selling dessert. There are more than 40 versions and one in particular, the Birramisú, uses beer to wet the Savoardi!

## Aranciata 13€

Marinoitu punakaali, appelsiini, krutonki, appelsiini oliiviöljy.  
Red cabbage, orange, bread crumbs, orange olive oil.

## Crudo e noci (P) 13€

Ilmakuivattu kinkku, omena, rucola, saksanpähkinä.  
Dried cured ham, apple, arugula, walnuts.

Pieni salaatti = hinta - 30%

### Lisätäytteet:

### Extra toppings:

- + 1,00€ Valkosipuliöljy - rucola - tuore chili - pinjansiemenet - vuohenjuusto - sipuli - tuore tomaatti - kapris - kananmuna - basilika - sitruuna - vegaaninen juusto
- + 1,00€ Garlic oil - arugula - fresh chili - pine nuts - goat cheese - onion - fresh tomato - caper - egg - basil - lemon - vegan cheese
- +1,50€ Tuore lehtikaali - paprika - artisokka - sienisekoitus - herkkutatti - tuplamozzarella - tupla juustoraaste - grana juusto - aurinkokuivattu tomaatti - brie juusto - grana juusto - saksanpähkinä - pistaasipähkinä
- +1,50€ Fresh kale - pepper - artichokes - mushroom mix - porcini mushroom - double mozzarella - double grated cheese - grana cheese - sun-dried tomato - brie cheese - grana cheese - walnut - pistachio
- +2,00€ Salami - ilmakuivattu kinkku - ilmakuivattu pekoni - chili salami - Osterian makkara - palvikinkku - bolognesekastike - tonnikala - mortadella leikkelemakkara
- +2,00€ Salami - dried cured ham - dried cured bacon - chili salami - Osteria's sausage - baked ham - bolognese sauce - tuna - mortadella sausage
- +3,00€ Katkarapu - n'duja - anjovis - avokado
- +3,00€ Shrimps - n'duja - anchovies - avocado

## 1 dolci

Jälkiruoat valmistetaan Osterian omassa keittiössä  
aidoin italialaisin reseptein.  
Desserts made from authentic Italian (but not only)  
recipes in our own kitchen.

Tiramisù	8€
Pannacotta	8€
Crème brûlée	9€
Affogato al caffè	6,5€



Päivän kakku /  
Dessert of the day 9€

### Jäätelöannos

1 makua / one flavor	4€
2 makua / two flavors	5,5€
3 makua / three flavors	7,5€

## Limut ja muut juomat

Mole Cola	4,0€
Mole Cola Zero	4,0€
Sanpellegrino Aranciata	4,0€
Sanpellegrino Limonata	4,0€
Sanpellegrino Chinò	4,0€

Seljankukkamehu	lasi - 3,0€ - Kannu -	8,0€
Omenamehu / Appelsiinimehu		3,0€
Maito		3,0€
Vichy		3,0€
Lemonsoda - Mojito		4,0€

## 1 caffè

- Americano 3€
- Espresso 3€
- Espresso Macchiato 4€
  - Cappuccino 4,50€
  - Latte 5€
- Espresso Doppio 4€
- Cappuccino Doppio 6€
  - Latte Doppio 6€
  - Caffè Freddo 6€
  - Caffè Corretto 7€
    - Cacao 4€
    - Tee 3€



## Spirits:

- Grappa 4cl 7€
- Whisky Jameson 4cl 7€
- Jägermeister 4cl 7€
- Konjakki (cognac) 4cl 9€
- Fernet Branca 4cl 7€
- Limoncello 4cl 7€
- Sambuca 4cl 7€
- Baileys 4cl 7€
- Disaronno Amaretto 4cl 7€
- Aperol Spritz 10€
- Hugo Spritz 10€
- Campari Soda 9€
- Minttukaakao 9€
- Rommikaakao 9€
- Irish Coffee 10€

Italian kielen "osteria" sana tulee vanhasta ranskankielisestä sanasta "oste", joka puolestaan juontaa juurensa latinan kielisestä sanasta "hospite". Sanan etymologia viittaa vieraanvaraisuuden käsitteeseen. Osteria da Filippo tarjoaa perinteisiä italialaisia ruokia ja autenttisia makuja. Raaka-aineista osa tuodaan Italiasta ja tuoretta laadukasta ruokaa valmistetaan Osteriassa käsityönä päivittäin. Olen iloinen, että olemme saaneet sinut vieraaksemme!

The word "osteria" in Italian comes from the old French word "oste", which in turn comes from the Latin word "hospite". The etymology of the word refers to the concept of hospitality. Osteria da Filippo offers traditional Italian dishes and authentic flavors. Some of the raw materials are imported from Italy, and fresh, high-quality food is prepared by hand in Osteria every day.

I am glad to have you as our guest!

*Filippo*

## Valkoviinit / White wines

### **Ciù Ciù**

(Marche - Offida, Ascoli Piceno)

bordo

**“Oris”** (12,5% alk.) Falerio D.O.P.

Kuiva, keskihapokas, aprikoosinen, omenainen, kukkainen  
Rypäleet: Trebbiano, Passerina, Pecorino

**“Merlettaie”** (13,5% alk.) Offida D.O.C.G. Pecorino

Kuiva, hapokas, viheromenainen, ananaksinen,  
sitruksinen, kevyen valkoherukkainen, hennon yrttinen  
Rypäleet: 100% Pecorino

**“Tebaldo”** (12,5% alk.) Marche I.G.P. Bianco

Kuiva, hapokas, sitruksinen, valkopersikkainen,  
keltaomenainen, yrttinen

Rypäleet: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon

**“Evoé”** (13,5% alk.) Marche I.G.P. Passerina

Kuiva, keskihapokas, mineraalinen, päärynäinen,  
greippinen

Rypäleet: Passerina

coppa

### **Feudo Luparello**

(Sicilia - Noto, Siracusa)

**Grillo - Viognier** (13% alk.) Sicilia D.O.P

Kukkainen, hedelmäinen, vahva.

Rypäleet: 70% Grillo, 30% Viognier

### **Villa Barcaroli**

(Abruzzo - Teramo)

**Trebbiano d'Abruzzo** (13% alk.) D.O.P. Villa Barcaroli

Aromaattinen, elegantti, kukkainen.

Rypäleet: Trebbiano

## Punaviinit / Red wines

### **Ciù Ciù**

(Marche - Offida, Ascoli Piceno)

stelo o gambo

**“Bacchus”** (13,5% Alk.) Vino Piceno D.O.P.

tanniininen, hedelmäinen, marjainen, tamminen, mausteinen.  
Rypäleet: Sangiovese, Montepulciano

**“Gotico”** (14% Alk.) Rosso Piceno Superiore D.O.P.

Täyteläinen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen,  
karhunvatukkainen, luumuinen, mausteinen, kevyen morkkainen,  
tamminen Rypäleet: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

40€ / plo

**“San Carro”** (14,5% Alk.) Marche I.G.P. Rosso

Väri violetti, punainen, rubiinin sävyjä. Tuoksu kirsikat ,  
karhunvatukka. Maku harmoninen. Pitkä jälkimaku  
Rypäleet: 30% Sangiovese, 30% Merlot, 40% Barbera

### **Domanda**

(Piemonte - Calosso, Asti)

**Barbera** (13,5% Alk.) Barbera d'Asti d.o.c.g.

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, marjainen, mausteinen  
Rypäleet: 100% Barbera

**“Lice”** (14,5% Alk.) Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen,  
vadellinen, kukkainen

Rypäleet: 100% Nebbiolo

piede

**Gamba di Pernice** (13,5% Alk.) Calosso D.O.C.

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, kirsikkainen, yrttinen  
Rypäleet: 100% Gamba di Pernice

12cl 7€ - 16cl 9€ - 24cl 13€ - 75cl 37€

## Feudo Luparello

(Sicilia - Noto, Siracusa)

## Rosso di Noto (14,5% Alk.) Rosso di Noto D.O.P.

keskitanniininen, tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, mausteinen

Rypäleet: Nero D'Avola, Syrah, Cabernet

## Villa Barcaroli

(Abruzzo -Teramo)

## Montepulciano d'Abruzzo (13,5% Alk.) Sicilia D.O.P.

tanniininen, tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, aromikas

Rypäleet: Montepulciano

## Il Chiurlo

(Maremma Toscana, Cinigiano)

## Vino d.o.c. Rosso 2020 (14% Alk.) Maremma D.O.C.

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, marjainen, vadelmainen, herukkinen

Rypäleet: 90% Sangiovese, 10% Cabernet

12cl 7€ - 16cl 9€ - 24cl 13€ - 75cl 37€

## Kuohuviinit - Sparkling wines

### Alturis

(Cividale del Friuli, Udine)

### Prosecco (11,5% Alk.) Prosecco D.O.C.

keskihapokas, kypsän päärynäinen, trooppisen hedelmäinen, kevyen hunajameloninen

Rypäleet: Glera

### Ciù Ciù

(Marche - Offida, Ascoli Piceno)

### Merlettaie Brut (12,5% Alk.) Prosecco D.O.C.

keskihapokas, päärynäinen, kypsän sitruunainen, persikkainen, yrttinen, kevyen paahteinen

Rypäleet: Pecorino

16cl 9€ - 75cl 39€

## Oluet / Beers

### Krug Bräu (Saksa, Waischenfeld)

- Pilsner 4.8% alk. 50cl. 8,5€
- Dark lager 5.0% alk. 50cl. 8,5€
- Ur-Stoff 5.4% alk. 50cl. 8,5€
- Weiß Bier 5.3% alk. 50cl. 8,5€
- Radler Dunkel 2.4% alk. 50cl. 7€

### Birra Moretti (Udine, Italia)

- Birra Moretti L'autentica 4.6% alk. 33cl. 7,5€
- Birra Moretti Zero 0.0% alk. 33cl. 6€

### Süiderit / Ciders

- Omenasiideri (apple cider) 4.5% alk. 33cl. 7€
- Päärynäsiideri (pear cider) 4.5% alk. 33cl. 7€

### Lonkero / Long drink

- Hartwall Original 5.5% alk. 33cl. 7€

### I Calici per il Vino

