

## Ciù Ciù (Marche - Offida, Ascoli Piceno)



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

Taytelainen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, luumuinen, mausteinen, kevyen mokkainen, tamminen  
Rypaleet: 70% Montepulciano, 30% Sangiovesekarhunvatukkainen,

**"San Carro"** (14.5% Alk) Marche L.G.P. Rosso

Väri violetti, punainen, rubiinin savyja. Tuoksu kirsikat ,akarhunvatukka. Maku harmoninen. Pitkä jalkimaku.  
Rypaleet: 30% Sangiovese, 30% Merlot, 40% Barbera

## Feudo tupaello (Sicilia - Noto, Siracusa)

**Rosso di Noto** (14,5% alk, sicilia D.O.P) keskitanniininen, tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, mausteinen  
Rypaleet: Nero d'Avola, Syrah, Cabernet

**Shyra Nero D'Avola** (14,5% alk, sicilia D.O.P) keskitanniininen, tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, mausteinen  
Rypaleet: Nero d'Avola, Syrah, Cabernet

## Villa Barcaroli (Abruzzo - Teramo)

**Montepulciano-d' Abruzzo** (13% alk) D.OP. Villa Barcaroli keskitanniininen, tumman kirsikkainen, rapean punaisen hedelmän, kukat.  
Rypaleet: Montepulciano

## Il Chiurlo (Maremma Toscana - Cinigiano)

**Maremma DOC - Rosso 2022** (14% alk) Maremma DOC keskitanniininen, keskitanniininen, marjainen, vadelmainen, herukkainen.  
Rypaleet: 90% Sangiovese, 10% Cabernet



**Jälkiruoka? Dessert?**  
maista tama!

**Moscato D'asti**  
(Piemonte - Calosso, Asti)  
(5,5% Alk.) Moscato d'Asti DOCG

Vaalea, makea, hapokas, aromikas, hedelmäinen

## Kuohuviini | Sparkling wines

**Ciù Ciù** (Marche - Offida, Ascoli Piceno)

**Merlettaie Brut** (11,5% Alk.) keskihapokas, päärynäinen, kypsän sitruunainen, persikkainen, yrttinen, kevyen paahteinen.  
Rypaleet: Pecorino

**Alturis** (Friuli VG - Udine, Cividale del friuli)

**Prosecco** (11,5% Alk.) Prosecco DOP. keskihapokas, kypsän päärynäinen, trooppisen hedelmäinen, kevyen hunajameloninen Rypaleet: Glera



## Le birre - 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)

- Moretti Autentica 4.5% alk. 33cl. 7.5€
- Moretti ZERO 0.0% alk. 33cl 6€
- Moretti La Rossa 5.4% alk. 33cl 6€



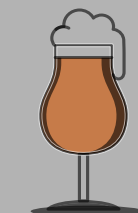
## Siders / Ciders

- Omenasiideri (apple cider) 4.5% alk. 33cl. 7.5€
- Päärynäsiideri (pear cider) 4.5% alk. 33cl. 7.5€

**Sahti kaikkien oluiden äiti** (Olu Bryki Raum)

24 cl. 8.5€  
8 cl. + 8 cl. + 8 cl. maistelu 10€

- Kruunusahti 7,5% alk. 8 cl
- Marjaisa mallassahti 7.0 alk. 8 cl
- Kullervo Valea ruissahti 7,5% alk. 8 cl



## Lonkero / Long drink

- Hartwall Original 5.5% alk. 33cl. 7.5€
- Hartwall lime 5.5% alk. 33cl. 7.5€
- Hartwall ananas 5.5% alk. 33cl. 7.5€

# Menu



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

# Gli Antipasti

<b>Tris Salumi</b> Italialaiset leikkeleet, Osterian leipä	9€		<b>Insalata Mista</b> pieni salaatti	5€
<b>Tris Formaggi</b> Italialaiset juustot, Osterian leipä	9€		<b>Bruschetta</b> tuore tomaatti, valkosipuli, mozzarella, Osterian leipä.	7€
<b>Antipasti - "Vespa 50"</b> (kahdelle)	14€		<b>Crostini all'aglio</b> valkosipuli, Osterian leipä.	5€
<b>Antipasti - "Vespa 125"</b> (kolmelle)	21€		<b>Olive</b> italialaiset mustat tai vihreät oliivit.	7€
<b>Antipasti - "Vespa 150"</b> (neljälle)	25€		<b>Hillosipulit</b> italialaisia hillosipuleita balsamicokastikkeella.	7€

## Le Pizze Rosse

<b>Margherita</b> Tomaattikastike, tuore tomaatti, basilika, juustoraaste, mozzarella <i>Tomato sauce, fresh tomato, basil, grated cheese, mozzarella.</i>	13€		<b>Speck e Pecorino</b> tomaattikastike, tuore tomaatti, speck kinkku, friarielli, sipuli, mozzarella. <i>Tomato sauce, smoked speck, fresh tomatoes, onions, friarielli, mozzarella.</i>	16€
<b>Tonno e Zucchine</b> (K) Tomaattikastike, tonnikala, kesäkurpitsa, juustoraaste, mozzarella <i>Tomato sauce, tuna, zucchini, grated cheese, mozzarella.</i>	14,5€		<b>Capricciosa</b> tomaattikastike, italialainenpalvikinkku, sienisekoitus, artisokka, oliivit, mozzarella. <i>Tomato sauce, italian ham, mushroom mix, artichokes, olives, mozzarella.</i>	16€
<b>Alla Bolognese</b> (S) Tomaattikastike, Osterian jauhelihakastike (selleri, sipuli, porkkana), juustoraaste, mozzarella, Grana juusto. <i>Tomato sauce, Osteria's ragù alla Bolognese (celery, onion, carrot), grated cheese, mozzarella, Grana cheese.</i>	14,5€		<b>Calabrese</b> Tomaattikastike, italialainen chilisalami, n'duja, oliivit, sipuli, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, italian chili salami, n'duja spicy paste, olives, onion, grated cheese, mozzarella.</i>	16€
<b>Al Prosciutto</b> Tomaattikastike, palvikinkku, tuore tomaatti, oregano, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, baked ham, fresh tomato, oregano, grated cheese, mozzarella.</i>	14,5€		<b>Nuova Finlandia</b> (K) Tomaattikastike, lohi-smetana tahna, kylmäsavulohi, aurinkokuivattu tomaatti, sipuli, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, salmon-sour cream paste, cold smoked salmon, sun-dried tomatoes, onion, grated cheese, mozzarella</i>	17€
<b>Alla melanzane e balsamico</b> Tomaattikastike, munakoiso, sipuli, tuore chili, rucola, balsamicokastike, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, eggplant, onion, fresh chili, balsamic dressing, arugula, grated cheese, mozzarella.</i>	14,5€		<b>Le Pizze bianche</b> 	
<b>Al Salame</b> Tomaattikastike, salame Milano, tuore tomaatti, valkosipuliöljy, Grana juusto, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, Milano salami, fresh tomato, garlic oil, Grana cheese, grated cheese, mozzarella.</i>	15€		<b>Napoli Bianca</b> (K) Kermakastike, Osterian makkara, friarielli, sipuli, juustoraaste, mozzarella. <i>Cream sauce, Osteria's sausage, friarielli, onion, greated cheese, mozzarella.</i>	17€
<b>Siciliana</b> (K) Tomaattikastike, anjovis, kapris, oliivit, aurinkokuivattu tomaatti, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, anchovies, capers, olives, sun dried tomato, grated cheese, mozzarella.</i>	15€		<b>Monna Lisa</b> (P) Kerma-pinaattikastike, friarielli, aurinkokuivattu tomaatti, vuohenjuusto, saksanpähkinä, valkosipuliöljy, juustoraaste, mozzarella. <i>Cream sauce, Friarielli, sun-dried tomato, goat cheese, garlic oil, walnuts, grated cheese, mozzarella.</i>	15€
<b>Saporita</b> Tomaattikastike,ilmakuivattu kinkku, brie juusto, aurinkokuivattu tomaatti, valkosipuliöljy, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, dried cured ham, sun dried tomato, brie cheese,garlic oil, grated cheese, mozzarella.</i>	15,5€		<b>Alla mortadella e pistacchio</b> (P) Kermakastike, mortadella leikkekemakkara, pistaasi-pähkinä, rukola, juustoraaste, mozzarella. <i>Cream sauce, mortadella sausage, pistachio, rucola, grated cheese, mozzarella.</i>	15€
<b>Frutti di mare</b> (K, A, N) Tomaattikastike, äyriäissekoitus, kapris, juustoraaste, mozzarella. <i>Tomato sauce, seafood mix, capers, grated cheese, mozzarella.</i>	15,5€		<b>Carbonara</b> (KM) Kerma-kananmunakastike, guanciale, grana juusto juustoraaste, mozzarella. <i>Cream egg sauce, dried cured guanciale, grana cheese, greated cheese, mozzarella.</i>	15,5€
			<b>Paesana</b> Kerma-pinaattikastike, ricotta juusto, tuore tomaatti, valkosipuliöljy, juustoraaste, mozzarella. <i>Cream sauce, ricotta cheese, fresh tomato, garlic oil, grated cheese, mozzarella.</i>	15€

## Valkoviinit | White wines

### Ciù Ciù (Marche - Offida, Ascoli Piceno)

**"Oris"** (12.5% alk.) Falerio D.O.P.  
Kuiva, keskihapokas, aprikoosinen, omenainen, kukkainen  
Rypaleet: Trebbiano, Passerina, Pecorino

**"Merlettaie"** (13.5% alk.) Offida D.O.C.G. Pecorino.  
Kuiva, hapokas, viheromenainen, ananaksinen, sitruksinen, kevyen valkoherukkainen, hennon yrttinen  
Rypaleet: 100% Pecorino



7€ - 37€

**"Tebaldo"** (12,5% alk.) Marche I.G.P. Bianco  
Kuiva, hapokas, sitruksinen, valkopersikkainen, keltaomenainen, yrttinen.  
Rypaleet: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon

**"Evoe"** (13,5% alk.) Marche I.G.P. Passerina  
Kuiva, keskihapokas, mineraalinen, paaryndainen, greippinen.  
Rypaleet: Passerina

### Feudo tuparello (Sicilia - Noto, Siracusa)

**Grillo - Viognier** (13% alk, sicilia D.O.P)  
Kukkainen, hedelmäinen, vahva.  
Rypaleet: Grillo 70%, Viognier 30%

### Villa Barcaroli (Abruzzo - Teramo)

**Trebbiano-d' Abruzzo** (13% alk) D.OP. Villa Barcaroli  
Aromaattinen, elegantti, kukkainen.  
Rypaleet: Trebbiano



7€ - 37€

### Alturis (Friuli VG - Udine, Cividale del friuli)

**Ribolla gialla** (12,5% Alk.) Friuli I.G.T.  
Kuiva, keskihapokas, sitruksinen, keltaomenainen, kevyen persikkainen, hennon mausteinen  
Rypaleet: Ribolla gialla

**Pinot grigio** (12,5% Alk.) Friuli I.G.T.  
Kuiva, hapokas, persikkainen, mangoinen, klementiininen, herukkainen, mausteinen, mineraalinen  
Rypaleet: Pinot Grigio.



7€ - 37€

**Sauvignon** (12,5% Alk.) Friuli I.G.T.  
Kuiva, keskihapokas, persikkainen, kiivinen, meloninen.  
Rypaleet: Sauvignon

**Chardonnay** (12,5% Alk.) Friuli I.G.T.  
Kuiva, keskihapokas, tuoreita hedelmiä, ananasta ja tupakkaa.  
Rypaleet: Chardonnay

## Punaviinit | Red wines

### Ciù Ciù (Marche - Offida, Ascoli Piceno)

**"Bacchus"** (13,5% Alk.) Vino Piceno D.O.P.  
tanniininen, hedelmäinen, marjainen, tamminen, mausteinen.  
Rypaleet: Sangiovese, Montepulciano



7€ - 37€

### Domanda (Piemonte - Calosso, Asti)

**Barbera** (13,5% Alk.) Barbera d'Asti d.o.c.g.  
Keskitaytelainen, keskitanniininen, marjainen, mausteinen.  
Rypaleet: 100% Barbera

**"Lice"** (14,5% Alk.) Nebbiolo d'Alba D.O.C.  
Keskitaytelainen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen, vadelmainen, kukkainen.  
Rypaleet: 100% Nebbiolo



7€ - 37€

**Gamba di Pernice** (13,5% Alk.) Calosso D.O.C.  
Keskitaytelainen, keskitanniininen, kirsikkainen, yrttinen.  
Rypaleet: 100% Gamba di Pernice

## Le bevande - Limut ja muut juomat - Soft drinks

<b>Mole Cola</b>	4€	<b>Seljankukkamehu</b>	Lasi 3€ Kannu 8€
<b>Mole Cola Zero</b>	4€	<b>Sanpellegrino pompelmo</b>	4€
<b>Sanpellegrino Aranciata</b>	4€	<b>Sanpellegrino limonata</b>	4€
<b>Sanpellegrino Aranciata rossa</b>	4€	<b>Maito</b>	Lasi 4€
<b>Sanpellegrino chinó</b>	4€	<b>Omenamehu / Appelsiinimehu</b>	Lasi 4€

### 1 caffè

• Americano	3€	• Latte	5€
• Espresso	3€	• Latte doppio	6€
• Espresso doppio	4€	• Caffé freddo	6€
• Espresso macchiato	4€	• Caffé corretto	6€
• Cappuccino	4,5€	• Cacao	4€
• Cappuccino doppio	6€	• Tee	3€

### Spirits

• Grappa 4cl.	7€	• Amaretto di Saronno 4cl.	7€
• Whisky Jameson 4cl.	7€	• Spritz Aperol	10€
• Jägermeister 4cl.	7€	• Hugo Spritz	10€
• Konjakki (cognac) 4cl.	9€	• Campari soda	7€
• Fernet Branca 4cl.	7€	• Minttukaakao	9€
• Limoncello 4cl.	7€	• Rommikaakao	9€
• Sambuca 4cl.	7€	• Irish Coffee	10€
• Koskenkorva Vodka 4cl.	7€	• Baileys 4cl.	7€
• Limoncello Spritz	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 Latin word "Hospite". The etymology of the word refers to the concept of hospitality. Osteria da Filippo offers traditional Italian dishes and authentic flavors. Most of the raw materials are imported directly 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

**Rucola e grana** 14€  
Kermakastike, tuore rucola, grana juusto, sipuli, juustoraaste, mozzarella.  
*Cream sauce, fresh arugula, onion, grana cheese, grated cheese, mozzarella.*

**Golosa** 14€  
Kermakastike, tuore rucola, grana juusto,ilmakuivattu kinkku, juustoraaste, mozzarella.  
*Cream sauce, fresh arugula, cured ham, grana cheese, grated cheese, mozzarella.*

**Ai formaggi** 14,5€  
Kermakastike, gorgonzola, vuohenjuusto, grana juusto, sipuli, juustoraaste, mozzarella.  
*Cream sauce, gorgonzola, goat cheese, onion, grana cheese, grated cheese, mozzarella.*

## Le Paste

**Spaghetti alla San Gennaro** (K) 13€  
Anjovis, leipäkruutonkeja, pecorino juusto, tuore chili, yrttejä.  
*Anchovies, pecorino, fresh chilli, bread croutons, herbs.*

**Rigatoni alla norma** 13€  
Tomaattikastike, auringokuivattu tomaatti, munakoiso, valkosipuli, ricotta juusto, grana juusto, oliivit, yrttejä.  
*Tomato sauce, eggplant, sun dried tomato, garlic, ricotta cheese, grana cheese, olives, herbs.*

**Spaghetti alla Carbonara** 14€  
Kananmuna,ilmakuivattu guanciale, grana juusto ja pecorino, yrttejä.  
*Egg, dried cured guanciale, grana cheese and pecorino, herbs.*

**Tagliatelle al Salmone e pinoli** (K, P) 16€  
Kermakastike, kylmäsavulohi, pinjansiemenet, grana juusto, sitruunankuori, yrttejä.  
*Cream sauce, cold smoked salmon, pine nuts, grana cheese, lemon zest, herbs.*

**Rigatoni all'arrabbiata** 14€  
Tomaattikastike,ilmakuivattu pekoni, sipuli, chili, n'duja.  
*tomato sauce, dried cured bacon, onion, chili, n'duja.*

**Tagliatelle al gorgonzola pere e noci** (P) 13€  
Kermakastike, gorgonzola juusto, saksanpähkinä, päärynä.  
*Cream sauce, gorgonzola cheese, walnut, pear.*

### Tiesitko? Did you know?

Meidän taikinajuuri/mamma on 13 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 13 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!



**A 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.*

**Tagliatelle alla Trentina** (P) 16€  
Kermakastike, mascarpone, mustikka, speck, hasselpähkinä, grana juusto.  
*Cream sauce, mascarpone, blueberry, speck, hazelnut, grana cheese.*

**Spaghetti alla puttanesca** (K) 14€  
Tomaattikastike, auringokuivattu tomaatti, anjovis, kapis, oliivit, valkosipuliöljy, yrttejä, grana juusto.  
*Tomato sauce, sun dried tomato, anchovies, capers, olives, garlic oil, herbs, grana cheese.*

**Spaghetti al pesto alla genovese** (P) 13€  
Osterian jauhelihakastike (selleri, sipuli, porkkana), tomaattikastike, grana juusto, yrttejä.  
*Osteria's Ragu alla Bolognese (celery, onion, carrot), tomato sauce, grana cheese, herbs.*

**Spaghetti allo Scoglio** (K, A, N) 17€  
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.*

**Tagliatelle alla Bolognese** (S) 13€  
Osterian jauhelihakastike (selleri, sipuli, porkkana), tomaattikastike, grana juusto, yrttejä.  
*Osteria's Ragu alla Bolognese (celery, onion, carrot), tomato sauce, grana cheese, herbs.*

### Tiesitkö? Did you know?

Carbonara resepti alkoi syntyä Italiassa vuonna 1944 toisen maailmansodan aikana. Sanotaan, että amerikkalaisten sotilaiden mukaan tuoma pekoni yhdistettiin "cacio e ova" -juusto - ja kananmunapastaan, joka oli valmistanut Carbonain (hiilikaivostyöläiset, roomalaisella murteella Carbonari) L'aquilan aluella (Abruzzo 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 carbonari (coal miners, carbonari in roman dialect) in the L'Aquila area (Abruzzo region) and this could have given rise to also the name "carbonara"

## Gli gnocchi



**Fi formaggi** 13€  
Kermakastike, gorgonzola, vuohenjuusto, grana juusto, yrttejä.  
*Cream sauce, gorgonzola, goat cheese, grana cheese, herbs.*

**Fi funghi porcini** 14€  
Kermakastike, ilmauivattu kinkku, herkkutatti, sipuli, grana juusto, yrttejä.  
*Cream sauce, dried cured ham, porcini mushroom, onion, grana cheese, herbs.*

**Gamberi e zucchini e capperi** 14€  
Kermakastike, katkarapu, tuore kesäkurpitsa, kapris, grana juusto, yrttejä.  
*Cream sauce, shrimps, zuchinis, capers, grana cheese, herbs.*

**Gnocchi Salmone porro e limone** (K) 15€  
Kermakastike, lohi, purjo, sitruuna, grana juusto, yrttejä.  
*Cream sauce, salmon, leek, lemon, grana cheese, herbs.*

**Le lasagne** (S) 16€  
Osterian jauhelihakastike (selleri, sipuli, porkkana), tomaattikastike, grana juusto, yrttejä, bechamel kastike.  
*Osteria's Ragu alla Bolognese (celery, onion, carrot), tomato sauce, grana cheese, herbs, bechamel.*

## i Risotti

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

**Funghi e gorgonzola** 18€  
Herkutatti, gorgonzola, pecorino, yrttejä.  
*Porcini mushrooms, gorgonzola, herbs, pecorino.*

**4 Gusti** 16€  
Sieni sekotus, punajuuri, pinaatti, speck, savustettu ricotta, mushrooms, beetroot, spinach, speck, smoked ricotta flakes

**Gamberi e asparagi** (A) 18€  
Tankoparsa, katkarapu, pecorino, yrttejä.  
*Pole asparagus, shrimps, pecorino, herbs.*

**Salsiccia e porcini** 18€  
Talon makkara, herkkutatti, purjo, yrttejä.  
*Osteria's sausage, porcini mushrooms, leek, herbs.*

Gluteenittomista vaihtoehdoista voit kysyä lisää henkilökunnalta.  
Ask the waiter for gluten free options

Gluteeniton / Gluten free options +3€  
VegaaniJuusto / Vegan cheese +1€  
Calzone +2€  
Lasten Pizza / Kids Pizza - 30%

KM - Kananmuna / Egg  
K - Kala / Fish  
S - Selleri / Celery  
P - Pähkinä / Nuts  
N - Nilviäiset / Molluscs  
A - Äyriäiset / Crustaceans

Osterian pasta on itsevalmistettu tuorepasta, sisältää kananmunaa.  
Osteria's pasta is self-made pasta, contains egg.

## Le insalate

Pohjana lehtisalaattisekoitus, tuore tomaatti, kurkku, mozzarella, siemensekoitus ja salaattinkastike. Tarjoillaan Osterian leivän kanssa. Itsetehty salaattinkastike sisältää: seljankukkamehua, oliiviöljyä, balsamietikkaa, hunaja/omenaviinietikkaa, suolaa, sitruunaa.  
Base: Lettuce mix, 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€  
kylmäsavulohi, lehtipinaatti, tuoreyrttejä.  
(mahdollista myös tonnikalalla)  
*Cold smoked Salmon, leaf spinach, herbs (possible with tuna).*

**Caprino e Pere** 13€  
tuore vuohenjuusto, päärynä, rucola.  
*fresh goat cheese, arugula, pear.*

**Crudo e noci** (P) 13€  
Ilmauivattu kinkku, omena, rucola, saksanpähkinä.  
*Dried cured ham, apple, arugula, walnuts.*

**Pieni salaatti = hinta - 30%**  
*small salads = price - 30%*

### Lisätytteen:

*Extra toppings:*

+ 1,00€ Valkosipuli - rucola - tuore chili - pinjansiemenet - vuohenjuusto - sipuli - smetana - tuore tomaatti - kapris - kananmuna - basilika - sitruuna - vegaaninen juusto  
+ 1,00€ Garlic - arugula - fresh chili - pine nuts - goat cheese - onion - sour cream - fresh tomato - caper - egg - basil - lemon - vegan cheese

+1,50€ Tuore lehtikaali - paprika - artisokka - Friarielli - sienisekoitus - herkkutatti - tuplamozzarella - tupla juustoraaste - aurinkokuivattu tomaatti - brie juusto - grana juusto - saksanpähkinä, pistaasipähkinä  
+1,50€ fresh kale - pepper - artichokes - Friarielli - mushroom mix - porcini mushroom - double mozzarella - double grated cheese - sun-dried tomato - brie cheese - grana cheese - walnut, pistachio.

+2,00€ Salami - ilmauivattu kinkku - ilmauivattu pekoni - chili salami - Osterian makkara - palvikinkku - bolognesekastike - tonnikala  
+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  
+3,00€ Shrimps - n'duja - anchovies



## 1 dolci - Jälkiruoat - Desserts

Jälkiruoat valmistetaan Osterian omassa keittiössä aidoin italialaisin reseptein.  
Desserts made from authentic Italian recipes in our own kitchen.

<b>Tiramisù</b>	8€	<b>Päivän kakku / Dessert of the day</b>	9€
<b>Pannacotta</b>	8€	<b>Jäätelöannos</b> 1 makua / one flavor	4€
		2 makua / two flavor	5,5€
<b>Affogato al caffè</b>	6,5€	3 makua / three flavor	7,5€

### Tiesitkö? Did you know?

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

Tiramisù is the best-known Italian word for desserts. Tiramisù is an obligatory presence in every italian restaurant abroad and eve in Osteria our Tiramisù is the best-selling dessert. There are more than 40 versions around the world and one in particular, the Birramisù, uses beer to wet the Savoiard!