

PINTXO

Friteerattua minimustekalaa ja minttu-jugurttikastiketta

Fried mini octopus with mint-yogurt sauce

8

Boquerones silakasta

Baltic herring boquerones

6

Sinisimpukat siideri-fenkoliliemessä

Mussels in a cider-fennel stock

7

Gambas pil pil

8

Sumakilla graavattua meriahventa ja jogurtti-avocadomoussea

Sumac graved sea bass and yogurt-avocado mousse

8

Fin de claire -osteri ja sherrymarinoitua punasipulia

Fin de Claire Oyster served with sherry marinated red onion

Päivän hintaan/Price of the day

Calvadoksella marinoitua ankanmaksaa ja krokanttia

Calvados marinated duck liver and crokantt

9

Grillattuja viiriäisen koipia ja tattivaahtoa

Grilled quail legs with bolete foam

8

Vitello tonnato

8

MAISTA VÄLIMERI

Päivän lajitelma pintxoja ja antipasteja vie sinut aromikkaalle makumatkalle välimerellisen keittiön sydämeen. Kysy tarjoilijaltasi päivän lajitelmaa.

30 € kahdelle

Juomapaketti kahdelle 27 €

TASTE OF MEDITERRANEAN

Our daily selection of pintxo and antipasti takes you to a heart of Mediterranean kitchen. Ask for daily selection.

30 € for two persons

Wine package for two 27 €

Jos haluat tietoa allergeeneistä ja raaka-aineiden alkuperästä, henkilökunta kertoo niistä mielellään

Etanat yrtti-valkosipulikastikkeessa ja rapeaa leipää

Snails in herb-garlic sauce and crispy bread

7

Pata negra -kroketti ja suolaheinämajoneesia

Pata Negra croquette with sorrel mayonnaise

7

Kikherne-hummus

Chickpea hummus

5

Bataattiranskalaiset ja paahdettu valkosipulimajoneesi

Sweet potato fries with roasted garlic mayonnaise

6

Pimientos de padron

6

Vihreitä oliiveja

Green olives

6

Burrata mozzarella, kuivattua tomaattia ja basilikaa

Burrata mozzarella with dried tomato and basil

8

Savustettu burrata mozzarella, kuivattua tomaattia ja basilikaa

Smoked burrata mozzarella with dried tomato and basil

8

Tryffeli- burrata mozzarella, kuivattua tomaattia ja basilikaa

Truffle burrata mozzarella with dried tomato and basil

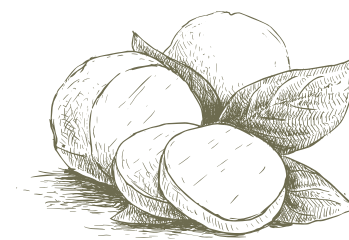
8

BURRATA

Burrata Mozzarella tulee Murgiaista Apulian alueelta Italian saappaan korosta. Tarina kertoo, että tämä herkullinen juusto luotiin Bianchinin tilalla 1900-luvun taitteessa.

BURRATA

Burrata may have origins dating back to about 1900 on the Bianchini farm in the city of Andria within Murgia, an area in the Apulian region in Southern Italy



ILMAKUIVATUT KINKUT JA LEIKKELEET / DRY AGED HAM AND SALAMI

Cinco Jotas jamon de Iberico

*100% IBÉRICO, Dry aged 36 months +
20*

Jamón de Bellota Reserva

*100% IBÉRICO, Dry aged 30–36 months
15*

Jamon Serrano Gran Reserva

*100% SERRANO, Dry aged 20–25 months
10*

Chorizo de Bellota

*100% IBÉRICO, Salami, Dry aged 4 months
8*

Lomo de Iberico

*100% IBÉRICO, Filé, Dry aged 4 months
10*

IBERICO

Maailmankuulu Iberico-porsaan liha on tunnettu erityisesti mureudesta, marmoroinnista ja intensiivisen tummasta maustaan. Iberico-porsaat kasvatetaan vapaina niittylaidunmailla Espanjan lounaisosissa.

Niittymetsissä kasvaa tammia sekä kastanja-, korkki- ja johanneksenleipäpuita, joiden terhoilla porsaat lihotetaan ja lihalle tunnusomainen marmorointi muodostuu *montanera*-kauden aikana.

PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

Tagliolini cacio e pepe

18

Kurpitsarisotto

Pumpkin risotto

19

Jänis-ragu, tagliolini ja tuore tryffeli

Rabbit ragu with tagliolini and dark sherry sauce and fresh truffle

28

Grillattua Iberico-porsaan presaa, tomaatti-jalapenosalsaa ja tummaa sherrykastiketta

Grilled Iberico presa, tomato-jalapeno salsa and dark sherry sauce

31

Tatti-mascarponeravioli, salviavoita

Raviolis filled with bolete and mascarpone in sage butter

24

Sitruunavoissa paistettu kokonainen puna-antura ja kurpitsarisottoa

Red sole fried in lemon butter with pumpkin risotto

29

Bistecca alla Fiorentina ja tagliolini cacio e pepe, kahdelle, valmistusaika 1 h

Bistecca alla Fiorentina with Tagliolini Cacio e Pepe, for 2 persons, preparing time 1 h

62 (2 henkilölle / for 2 person)

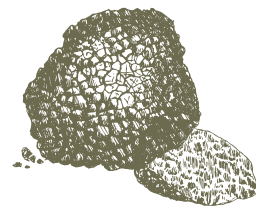
A LITTLE BIT OF EXTRA

Voit halutessasi pyytää mihin tahansa annokseen tuoretta mustaa tryffeliä. Kokkimme siivuttavat mieluusti annoksesi päälle tervehdyksen Piemontesta!

Tuore Piemonten tryffeli 7 €/annos

If you wish, you may ask for fresh black truffles on top of any dish you like. Our chefs are happy to serve you the black gold from Piedmont!

Fresh black truffles from Piedmont 7 €/portion



PIZZA

REDS

DIAVOLA

**Tomaattikastike, mozzarella, tulinen
Nduja-salami Calabriasta**

*Tomato sauce, spicy Nduja salami from Calabria,
mozzarella*

17

MARGHERITA

**Tomaattikastike,
mozzarella, basilika**

Tomato sauce, mozzarella, basil

14

ROSSA PARMA

**Tomaattikastike, mozzarella, parmankinkku,
rucola, parmesaani, balsamicosiirappi**

*Tomato sauce, mozzarella, parma ham,
rocket, parmesan cheese, balsamic syrup*

17

CAPRESE

**Tomaattikastike, mozzarella,
tuore kirsikkatomaatti, basilika**

*Tomato sauce, mozzarella,
fresh cherry tomato, basil*

16

FIORI DI LATTE

**Bufala mozzarella, tomaattikastike, kuivattu
kirsikkatomaatti, musta kalamata-oliivi, rapea kapris**

*Tomato sauce, bufala mozzarella, dried cherry tomato,
black kalamata olive, crispy capers*

17

TONNATA

**Tomaattikastike, rucola, paahtopaisti,
tonnikalamajoneesi, kapris**

*Tomato sauce, rocket, roast beef,
tuna mayonnaise, capers*

17



WHITES

PORCINI

Mozzarella, tatti-mascarponekreemi, tuore tatti, tryffeliöljy

Mozzarella, boletus-mascarpone creme, fresh boletus, truffle oil

18

25 tuoreella tryffelillä /with fresh truffle

GUANCIALE

Mozzarella, rapea guanciaale, peruna, provolajuusto, tryffeli-herkkusienikreemi

Mozzarella, crispy guanciaale, potato, provola cheese, truffle-boletus creme

17

SALMON

Mozzarella, kesäkurpitsa, kylmäsavustettu lohi, ricotta, rosepippuri

Mozzarella, zucchini, cold smoked salmon, Ricotta cheese, rose pepper

17

SHRIMP

Mozzarella, katkarapu, rucolapesto, kirsikkatomaatti, pecorino

Mozzarella, shrimps, rocket pesto, cherry tomatoes, pecorino cheese

18

CARCIOFI (ARTISOKKA)

Grillattu latva-artisokka, rucola, musta kalamataoliivi, tuore kirsikkatomaatti, bufala mozzarella

Grilled artichoke, rocket, black kalamata olives, fresh cherry tomato, bufala mozzarella

17

QUATTRO

Gorgonzola, taleggio, pecorico romano d.o.p, mozzarella, mustapippuri

Gorgonzola, taleggio, pecorino romano d.o.p, mozzarella, black pepper

18

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

Omena- tarte tatin ja vaniljajäätelöä tahitin vaniljasta

Apple Tarte Tatin and Tahitian vanilla ice cream

11

Suklaapiiras ja hasselpähkinäjäätelöä

Chocolate pie with hazelnut ice cream

11

Vihreällä kardemummalla maustettu pannacotta ja chili-aprikoosikompotti

Pannacotta flavoured with green cardamon with chili apricot compot

10

Dolomiittien artesaanijuustolajitelma (3 juustoa), tryffelihunajaa ja päärynäkompottia

*Selection of Artisan Cheeses from Dolomites (3 different)
served with Truffle honey and pear compot*

17

Artesaanijuustojen kera kaksi sommelierin
valitsemaa viiniä

*Two wines to match with Italian Artisan
Cheeses, picked by our sommelier*

2 x 6 cl
12 €



Gustavo syntyi henkilökohtaisesta kiinnostuksestani välimerellisen keittiön puhtaisiin ja aitoihin makuihin. Kauden menussa aistit Piemonten kukkuloiden tarkoin varjellut salaisuudet sekä Barcelonan kauppahallien viettelevät tuoksut. Anna aistiesi viedä sinut välimerelliselle makumatkalle.

Buon appetito!

Gustavo was opened as a result of my passion for fresh and genuine flavors of the Mediterranean region. Today you will get to taste the precious tones of the Piedmont hills and the beautiful delicacies from the market squares of Barcelona. Let your senses guide you through the Mediterranean journey.

Buon appetito!



Markus Rautala
Keittiömestari / Head Chef