




## Antipasti & insalati | Snacks & starters

<b>Zuppa</b> VL <i>Classico!</i> iso/pieni, large/small.....	9.90 / 8.80
Tomaattikeittoa ja pieni puhvelinmaitomozzarellacrostini Tomato soup with a small buffalo mozzarella crostino	
<b>Insalata della casa</b> L G .....	6.00  5.80
Raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja Crisp lettuce with roast vegetables, marinated onions and olives	
<b>Insalata di mozzarella</b> VL G.....	13.50
Mozzarellaa, raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja Mozzarella, crisp lettuce, roasted vegetables, marinated onions and olives	
<b>Insalata di pollo</b> L G.....	13.90
Maissikananrintaa, pestoa, raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja Corn-fed chicken breast, pesto, crisp lettuce, roasted vegetables, marinated onions and olives	
<b>Insalata di gamberoni</b> L G .....	13.90
Sitruunamarinoituja jättikatkarapuja, raikasta salaattia, paahdettuja kasviksia, marinoitua sipulia ja oliiveja Lemon-marinated king prawns, crisp lettuce, roasted vegetables, marinated onions and olives	
<b>Salmone affumicato freddo</b> L G.....	10.10
Kevyesti savustettua lohta ja lohitararia Lightly smoked salmon with salmon tartare	
<b>Prosciutto di Parma e melone</b> L.....	9.80  9.30
Parmankinkkua, sellerisorbetta ja melonia Parma ham, celery sorbet and melon	
<b>Antipasti misti</b> .....	12.10
Lajitelma kylmistä alkupaloista Assortment of cold starters	
<b>Capesante</b> L G .....	11.20
Sahramiaiollia gratinoituja kampsimpukoita, marinoitua greippiä ja appelsiinia Scallops in a saffron aioli gratin with marinated grapefruit and orange	
<b>Anatra</b> L G .....	9.80
Savustettua ankanrintaa, tomaatti-vaniljahilloketta ja persikkakreemiä Smoked duck breast with tomato and vanilla compote and peach purée	

## Bruschette | Italian sandwiches

*Bruschetoissa käytämme itse leivottua focaccia-leipää.  
Our bruschettas are made from homemade focaccia.*

<b>Bruschetta tradizionale</b> L.....	6.50
Tomaattisalsaa ja salaattia Tomato salsa and lettuce	
<b>Bruschetta all'anatra affumicata</b> L .....	10.60  9.70
Savustettu ankanrintaa, tomaattisalsaa, salaattia ja melonia Smoked duck breast, tomato salsa, lettuce and melon	
<b>Bruschetta con gamberoni</b> L .....	10.60
Jättikatkarapuja, tomaattisalsaa, salaattia ja saframiaiollia King prawns, tomato salsa, lettuce and saffron aioli	

L - Laktoositon VL - Vähälaktoosinen G - Gluteeniton  
L - Lactose-free VL - Low in lactose G - Gluten-free

## Paste | Risotto

Alkuruokana/Pääruokana  
As a starter/As a main course

<b>Risotto ai gamberi</b> G <i>Classico!</i> .....	8.30/15.50
Jokirapu-mascarponerisotto  Noble crayfish and mascarpone risotto	
<b>Risotto Verde</b> L G .....	7.80/14.40
Pinaattirisottoa, paahdettua munakoisoa ja paprikapestoa Spinach risotto with roasted aubergine and sweet pepper pesto	
<b>Lasagne</b> VL.....	13.50
Tuorepastaa, bolognesekastiketta ja puhvelinmaitomozzarellaa Fresh pasta with Bolognese sauce and buffalo mozzarella	
<b>Ravioli al pomodoro e olive</b> .....	12.80
Tomaatti-oliiviravioleja, pestoa ja marinoituja tomaatteja Tomato and olive ravioli with pesto and marinated tomatoes	
<b>Pasta maiale</b> L .....	16.30  15.30
Pitkään haudutettua porsaankyliä, N'duja-kastiketta ja artesaanipastaa Slow-braised pork with N'duja sauce and artisan pasta	
<b>Pasta al pollo</b> L.....	16.80
Maissikananrintaa, tomaattikastiketta ja artesaanipastaa Corn-fed chicken breast, tomato sauce and artisan pasta	

## Pizze

*Kaikki pizzat sisältävät tuoretta tomaattikastiketta, juustoa ja rucolaa. Suosittelemme pizzan päälle peperoncinoilla maustettua öljyä täydentämään pizzan makuja.  
All our pizzas are topped with fresh tomato sauce, cheese and arugula.  
We also recommend a final drizzle of peperoncino oil to round off the flavours.*

<b>Quattro Stagioni</b> VL .....	14.50
Parmankinkkua, puhvelinmaitomozzarellaa, kevyesti savustettua lohta ja jokirapuja Parma ham, buffalo mozzarella, lightly smoked salmon and freshwater crayfish	
<b>Mozzarella</b> VL .....	13.40
Puhvelinmaitomozzarellaa, grillattuja kasviksia ja pestoa Buffalo mozzarella and grilled vegetables topped with pesto	
<b>Parma</b> L .....	14.50
Parmankinkkua ja melonia Parma ham and melon	
<b>Diavola</b> VL .....	14.50
N'duja-makkaraa, puhvelinmaitomozzarellaa ja puolikuivattua tomaattia N'duja sausage, buffalo mozzarella and semi-dried tomatoes	



## Secondi | Chef's mains

<b>Salmone caldo</b> L G <i>Classico!</i> .....	20.20
Lohta kahdella tavalla pinaattirisoton kera <i>Salmon two ways, served with spinach risotto</i>	
<b>Pesce del giorno</b>	
Päivän kala / Fish of the day	
<b>Manzo al Pepe</b> L G .....	29.90
Naudan sisäfilettä, pippurikastiketta ja pestolla maustettua perunakakkua <i>Tenderloin of beef, pepper sauce and potato cake seasoned with pesto</i>	
<b>Controfiletto di manzo alla griglia</b> L G .....	21.10
Naudan ulkofilettä, rucolaa, parmesaania ja ranskalaisia <i>Beef sirloin with arugula, Parmesan and fries</i>	
<b>Saltimbocca di vitello</b> L G .....	22.70
Parmankinkkuun käärittyä vasikanpaistia, salviaivoita ja perunakakkua <i>Roast veal wrapped in Parma ham with sage butter and a potato cake</i>	
<b>Pollo alla Marengo</b> L G .....	17.10
Maissikananrintaa, tomaattikastiketta, rosmariiniherkkusieniä ja kurpitsapyreetä <i>Corn-fed chicken breast with tomato sauce, rosemary mushrooms and pumpkin purée</i>	
<b>Pollo al parmigiano</b> L G .....	17.80
Parmesaanilla ja pinaatilla täytettyä maissikananrintaa, Risotto Milanesea ja paahdettua munakoisoa <i>Parmesan and spinach-filled corn-fed chicken breast with Milanese risotto and roasted aubergine</i>	
<b>Petto d'anatra</b> L G .....	22.80
Ankanrintaa, sitruskastiketta ja belugalinssejä <i>Duck breast with citrus sauce and beluga lentils</i>	
<b>Agnello</b> L G .....	23.10
Ylikypsää karitsanpotkua, punaviinikastiketta ja valkosipulilla maustettua peruna-artsokkapyreetä <i>Over-ripe shank of lamb, red wine sauce and potato artichoke purée seasoned with garlic</i>	
<b>Costoletta di maiale ben cotta</b> L G .....	19.90
Ylikypsää porsaankyliä, punaviinikastiketta, belugalinssejä ja kurpitsapyreetä <i>Extra-tender pork loin with red wine sauce, beluga lentils and pumpkin purée</i>	

## Tammerin puiston klassikot | Classics

<b>Caesar Salad</b> L	11.90
Tradizionale	
Grillattua maissikanaa	14.90
<i>Grilled corn-fed chicken</i>	
<b>Lihapullat Teisko</b> VL G .....	14.90
Teiskolaisia lihapöyköitä, kuohkeaa kermakastiketta ja perunamuusia <i>Locally-sourced meatballs and mashed potato served with a creamy gravy</i>	
<b>Club Sandwich</b> VL .....	15.50
Grillattua kananrintaa ja savujuustoa, tukkiperunoita, salaattia ja aiolia <i>Grilled chicken, smoked cheese, french fries, salad and aioli</i>	

## Menu Lombardia 33.10 31.10

### Zuppa VL

Tomaattikeittoa ja pieni puhvelnimitomozzarellacrostini  
*Tomato soup with a small buffalo mozzarella crostino*

### Pollo alla Marengo L G

Maissikananrintaa, tomaattikastiketta, rosmariiniherkkusieniä ja kurpitsapyreetä  
*Corn-fed chicken breast with tomato sauce, rosemary mushrooms and pumpkin purée*

### Torta G

Suklaakakkua ja vaniljajäätelöä  
*Chocolate cake and vanilla ice cream*

### Suositusviinit / Recommended wines

Bardolino Villa Fontana .....7.20 lasi / glass 45.00 plo / bottle  
Mezzacorona Gewürztraminer .....6.25 lasi / glass 39.00 plo / bottle

## Menu Emilia-Romagna 42.00/39.50 40.00/37.50

### Antipasti misti

Lajitelma kylmistä alkupalloista  
*Assortment of cold starters*

### Saltimbocca di vitello VL G

Parmankinkkuun käärittyä vasikanpaistia, salviaivoita ja perunakakkua  
*Roast veal wrapped in Parma ham with sage butter and a potato cake*  
tai/or

### Salmone caldo L G

Lohta kahdella tavalla pinaattirisoton kera  
*Salmon two ways, served with spinach risotto*

### Panna cotta al lime L G

Limellä maustettu kermavanukas, marinoitua greippiä ja appelsiinia  
*Lime-flavoured panna cotta with marinated grapefruit and orange*

### Suositusviinit / Recommended wines

Gemma Langhe Bianco .....7.50 lasi / glass 47.00 plo / bottle  
Passitivo Primitivo .....6.70 lasi / glass 42.00 plo / bottle



## Menu Veneto 52.10 50.10

### Prosciutto di Parma e melone L

Parmankinkkua, sellerisorbetta ja melonia  
*Parma ham, celery sorbet and melon*

### Risotto ai gamberi G

Jokirapu-mascarponerisotto  
*Noble crayfish and mascarpone risotto*

### Petto d'anatra L G

Ankanrintaa, sitruskastiketta ja belugalinssejä  
*Duck breast with citrus sauce and beluga lentils*

### Formaggi italiani

Taleggio-juusto / Taleggio cheese

### Frutta allo zabaione L G

Marinoituja hedelmiä ja sabayonekastiketta  
*Marinated fruit with zabaglione*

### Suositusviinit / Recommended wines

Santa Cristina "Le Maestrelle" .....8.30 lasi / glass 52.00 plo / bottle  
Mandarossa Fiano .....7.35 lasi / glass 46.00 plo / bottle

## Dolci | Sweets

<b>Torta</b> G <i>Classico!</i> .....	7.20
Suklaakakkua ja vaniljajäätelöä <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
<b>Scelta di gelati della casa</b> .....	4.20
Jäätelöt ja sorbetit on valmistettu aidolla italialaisella reseptillä. Vanilja-, mansikka-, suklaa- tai aprikoosijäätelöä Kysy päivän valikoima. <i>All our ice creams and sorbets are made locally following a traditional Italian recipe. Vanilla, strawberry, chocolate or apricot ice cream Ask for the day's selection.</i>	
<b>Frutta allo zabaione</b> L G .....	7.20
Marinoituja hedelmiä ja sabayonekastiketta <i>Marinated fruit with zabaglione</i>	
<b>Panna cotta al lime</b> L G .....	6.70
Limellä maustettu kermavanukas, marinoitua greippiä ja appelsiinia <i>Lime-flavoured panna cotta with marinated grapefruit and orange</i>	
<b>Tiramisù</b> L .....	7.20
<b>Torta di castagne</b> G .....	7.20
Marengilla kuorrutettua kastanjapirasta ja aprikoosijäätelöä <i>Meringue-topped chestnut pie with apricot ice cream</i>	
<b>Formaggi</b> .....	8.40
Valikoima italialaisia juustoja ja tomaatti-vaniljahilloketta <i>A selection of Italian cheeses with tomato and vanilla compote</i>	



*Trattoria*  
— Tammerin puisto —