

Antipasti

Tris Bruschetta con Pomodorini e Burrata 15,90
€

3 kpl grillattua leipäviipaleita, kirsikkatomaatteja, valkosipulia, basilikaa, Burratatuorejuustoa, rucolanversoa, Guglielmi ekstra neitsytoliiviöljyä.

3 pcs of bread slices, cherry tomatoes, garlic, basilic, Burrata fresh cheese, baby rocket, Guglielmi extra virgin olive oil.

Salumi e formaggi con pala unta 2 kpl / 4kpl 19 € / 32 €

Leikkelelautanen italialaisilla juustoilla, Guglielmin extra-neitsytoliiviöljy, suolaa, ja mustapippuria, tarjoiltu leivän kanssa

Cold cuts with Italian cheeses served with bread, Guglielmi extra virgin olive oil, salt, and black pepper.

Burrata e pomodori 14 €

Italialaista Burrata-tuorejuustoa, kirsikkatomaatteja, rucolanversoa, tryffeli ja Guglielmin

extraneitsyt oliiviöljyä

Burrata fresh cheese served with different cherry tomatoes, baby rocket, truffle
Guglielmi extra virgin olive oil.

San Daniele kinkku lisäyksenä + 4.90

€

Insalata con Mozzarella di Bufala

18 €

Salaattisekoitus, kirsikkatomaatteja, kurkkua, sipulia, Taggiasche oliiveja,
buffalo mozzarellajuustoa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä tarjoiltu leivän
kanssa.

Mixed salad, cherry tomatoes, cucumbers, onions, Taggiasche olives, buffalo
mozzarella,
Guglielmi extra Virgin Olive oil served with a slice of bread.

Carpaccio di Manzo 19,90€

100% Suomalaista nauta-carpaccioa, valkoistryffeli extraneitsyt oliiviöljyä,
rucolanversoa-

salaattia, balsaamiko-kastiketta

Carpaccio of 100% Finnish beef, extra-virgin olive oil flavoured with white truffle, baby rocket-
salad, rucola-salad, balsamic sauce.

Primi

We exclusively use only the finest fresh pasta to craft our dishes.

Tagliatelle al Ragú 27 € (L)

Tuorteita kotitekoisia tagliatelle pastaa, suomalaista nautaa ja jauhelihaa keitetty alhaisessa lämpötilassa, tomaattikastiketta, 24-kk Parmigiano Reggianoa D.O.P., mustapippuria, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

Fresh homemade tagliatelle pasta, finnish beef and minced meat cooked at low temperature, tomato sauce, 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P., black pepper, Guglielmi extra virgin olive oil.

Tonnarelli alla Carbonara 24,70 €

(L)

Tonnarelli tuorepastaa, kananmunankeltuaista, sian poskesta perinteinen "Guanciale",

Pecorino Romano D.O.P, mustapippuria

Tonnarelli pasta, egg yolks, guanciale (pork jowl), Pecorino Romano D.O.P, black pepper

Paccheri allo Scoglio 27 € (L)

Paccheri-pastaa, merenelävillä, kalmaria, simpukoita, mustekalaa, Argentiinalaisia jättikatkarapuja, valkosipulia, chiliä, tuoretta persiljaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

Paccheri-pasta with seafood, squids, mussels, octopus, Argentinian L shrimps, garlic, chily, fresh parsley, Guglielmi extra virgin olive oil

Orecchiette al Salmone Affumicato con Gorgonzola e Tartufo (L)
28.50 €

Orecchiette-pastaa, suomalaista savustettua lohta, Gorgonzola D.O.P kastike, musta Tryffel Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

Orecchiette pasta, Finnish smoked salmon, Gorgonzola D.O.P sauce, black truffle,

Guglielmi extra virgin olive oil

Ravioli al farro con burro e salvia 23 €

(L)

Spelttiraviolit täytetty italialaisella juustolla ja saksanpähkinöillä tarjoiltu voilla ja salvialla, 24-kk Parmigiano Reggiano D.O.P, mustapippuria, Guglielmi extra- neitsytoliiviöljyä

Spelt ravioli filled in with Italian cheese and walnuts enriched with butter, salvia, 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P, black pepper, Guglielmi extra virgin olive oil

Ravioli al brasato in salsa di pomodoro 23 €

(L)

Raviolit täytettynä haudutetulla naudanlihalla tarjoillaan tomaattikastikeessa, 24-
kk Parmigiano Reggianoa D.O.P, mustapippuria, Guglielmi extra-
neitsytoliiviöljyä

Ravioli filled with minced braised beef, served with tomato sauce, 24-month
Parmigiano
Reggiano D.O.P, black pepper, Guglielmi extra virgin olive oil

Gluten-free pasta 3,50 €

Laktoositon / Lactose-free = (L)

Secondi

Parmigiana di melanzane di Carmen 23 €

Tomaattikastiketta, munakoisoa, 24kk kypsennettyä Parmigiano Reggianoa D.O.P, mozzarellaa, basilikaa ja pizza leipää

Tomato sauce, aubergines, 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P, mozzarella, basil, served with a slice of pizza bread

Polpette Nanninella 23,90 € (L)

Napolilaisia lihapullia tomaattikastikkeessa, mustapippuria, 24 kk Parmigiano Reggianoa

D.O.P ja pizza leipää (tarjoillaan munakoisolla tai tuoreella pastalla)

Neapolitan style meatballs with tomato sauce, 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P, black pepper, and a slice of pizza bread (served with aubergines or fresh pasta)

Gamberoni al vino bianco con crostini 25.70 €

Argentiinalaisia katkarapuja L (6kpl) paistettuna valkoviinissä tarjoillaan kotitekoisten crostinin (paahdetun leivän) kanssa

Argentinian shrimps L (6p.) sautéed in white wine served with homemade crostini (crusted bread)

Le Pizze

L`Unika ugualmente Napoletana®.

(with sprouted wheat)

Marinara 14

€

Tomaattikastiketta, Piennolo-kirsikkatomaatteja, valkosipuli confit, kotitekoista kuivatettua basilikaa, basilikaa, vuoristo oreganoa, Guglielmin extraneitsytoliiviöljyä

Tomato sauce, Piennolo cherry tomatoes, garlic confit, homemade dehydrated basil, basil, mountain oregano, Guglielmi extra virgin oil

Lisäys: Cantabrico Anchovies +

€ 3.90

Margherita 15,40 €

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, basilikaa, Guglielmin extra-

neitsytoliiviöljyä

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, basil, Guglielmi extra virgin olive oil.

Lisäys: San Daniele ilma-kuivattu kinkku +

4.90 €

Diavola 20,70 €

Tomaattikastiketta hitaasti kypsennettyä Calabrialaisen chilin kanssa, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Calabrialaista tulista salamia, Calabrialaista 'ndujaa, Guglielmi

extra-neitsytoliiviöljyä

Tomato sauce with Calabrian chilly cooked at low temperature, La Sorrentina fiordilattemozzarella, Calabrian spicy salami, Calabrian 'nduja, basil, Guglielmi extra virgin olive oil

Napoli 21,70 €

Napolilaista makeaa salamia, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Piennolo punaisia kirsikkatomaatteja, Italianalaista ricotta moussea, hitaasti kypsennettyä paahdettua Piennolo tomaattikermaa, mustapippuria, basilikaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

Neapolitan sweet salami, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Piennolo red cherry tomatoes, Italian ricotta mousse, roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, black pepper, basil, Guglielmi extra virgin olive oil

Maria Antonietta



special top 50 pizza Europe ®

32 €

La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, rucola pestoa manteleilla, 100%

Suomalaista carpaccio naudanlihaa, mustaa tryffeli perlagellaa, limen kuorta, tryffeli Guglielmi extra-

neitsytoliiviöljyä

La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, rocket pesto with almonds, 100% Finnish beef carpaccio meat, black truffle perlage, lime zest, truffle Guglielmi extra virgin olive oil

Capricciosa 23.90 €

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Napolilaista makeaa salamia, grillattua artisokkaa, herkkusieniä, paistettua kinkkua (kypsennetty puu-uunissa), Taggiasche oliiveja, basilikaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte mozzarella, Neapolitan sweet salami, grilled artichokes, porcini mushrooms, baked ham (wood-oven baked), Taggiasche olives, basil, Guglielmi extra virgin olive oil

Tonno e Cipolla 24,90 €

Tomaattikastiketta kapriksen ja punasipulin kanssa kypsennetty alhaisella lämpötilalla 24- tuntia, Taggiasche oliiveja, premium Cetara keltaevättonnikalaa, käsin-leikattuja 24kk

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, basilikaa perlagea, kuivattuja Corbara kirsikkatomaatteja, basilikaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

Tomato sauce with capers and red onions cooked at low temperature for 24 hours, Taggiasche olives, premium Cetara yellowfin tuna, hand-cut 24-months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, basil perlage, dry Corbara cherry tomatoes, basil, Guglielmi extra virgin olive oil

Villa Severino

24.90 €

Kotitekoista basilikakastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, San Daniele D.O.P ilmakeivattua kinkkua, rucolan versoa, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, balsamiviinietikkaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

Homemade basil sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, San Daniele ham D.O.P, baby rocket, hand-cut 24-months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, reduction of balsamic

vinegar, Guglielmi extra virgin olive oil

Re Ferdinando II 24 €

Napolilaista broccoli kermaa, 100% Italiaalaista Fassona-makkaraa kypsennetty alhaisella lämpötilalla, La Sorrentina savustettua provola-juustoa, Piennolo punaisia kirsikkatomaatteja, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

Neapolitan broccoli cream, 100% Italian Fassona sausage cooked at low temperature, La Sorrentina smoked provola, Piennolo red cherry tomatoes, Guglielmi extra virgin olive oil

Ricordi di Casa 23 €

Tomaattikastiketta, La Sorrentina savustettua provola-juustoa, Napolilaisia Nanninella lihapullia, mustapippuria, La Sorrentina burrata-mozzarellaa, basilikaa, Guglielmi

extraneitsytoliiviöljyä

Tomato sauce, La Sorrentina smoked provola, Neapolitan Nanninella meatballs, black pepper, La Sorrentina burrata cheese, basil, Guglielmi extra virgin olive oil

Alba 3.0 Veg. 21,70 €

La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Piennolo kirsikkatomaatteja, rucolan versoa, hitaasti kypsennyttä paahdettua Piennolo tomaattikermaa, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Piennolo cherry tomatoes, baby rocket, hand-cut 24months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, Guglielmi extra virgin olive oil

La Siciliana 24

€

Hitaasti kypsennyttä paahdettua Pachino tomaattikermaa, La Sorrentina provolajuustoa, grillattua munakoisoa valkosipulilla, mintulla ja chilillä, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä

Roasted Pachino tomato cream cooked at low temperature, La Sorrentina provola cheese, grilled aubergines with garlic, mint and chilly, hand-cut 24-month

Parmigiano Reggiano

D.O.P flakes, Guglielmi extra virgin olive oil

Menu Bambini (Lasten menu)

Polpette Nanninella with fresh pasta 12

€

Pieniä Napolilaisia lihapullia tomaattikastikkeessa, tarjoiltu tuoreella pastalla ja 24kk

Parmigiano Reggiano D.O.P

Neapolitan meatballs cooked in tomato sauce with fresh pasta and 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P.

Penne al pomodoro Veg. 10,50 €

Penne pastaa tomaattikastikkeella ja 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P.

Penne pasta with tomato sauce and 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P.

Pizza Margherita 10,50

€

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, basilikaa, Guglielmi

extra-

neitsytoliiviöljyä

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, basil, Guglielmi extra virgin olive oil

+ADD Extra ham or salami

3€

Extras:

San Daniele ham D.O.P	4.90 €
Baked ham	3.60 €
Cetara yellowfin tuna	4.90
€	
La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Calabrian n´duja, tomato sauce 100% Italiano	
3.90 €	
Baby rocket	
2.00 €	
Garlic Confit	1.00 €
Gluten free dough, (brown rice, corn, buckwheat flour)	3.90
€	
Burrata	3.90 €
Beetroot with truffles	3.20 €
Fresh pasta	6.90
€	

-We kindly ask our customers to communicate to our staff in case of any allergies or intolerances. –

Soft drinks (alkoholittomat juomat)

San Pellegrino sparkling water 0,5l	5.90 €
Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, iced-tea	5.50 €
Orange, or apple juice	4.10 €
Oransoda	5.90 €
Lemonsoda	5.90 €

Birre (Oluet)

Peroni alla spina 0.4l	10.90 €
Peroni Nastro Azzurro 0.33l	8.60 €
Peroni GlutenFree 0.33l	9.00 €
Peroni alcohol free 0%	7.70 €

Refreshing (muut alkoholijuomat)

Limoncello spritz	12.50 €
Aperol spritz	12.50 €
Lonkero	7.50 €
Cider (cloudy apple/pear extra dry)	7.50 €
Mocktail	7.50 €

Bollicine (kuohuviinit)

	12cl/	75cl
Prosecco Superiore Asolo DOCG Loredan Gasparini	9 €	39 €
Prosecco Rosè Doc Tenuta Santomè	9 €	39 €
Orosá la La fortezza	8,5 €	36 €

Vini Bianchi (valkoviinit)

	12cl/ 16 cl/ 24cl/ 75cl
Toscana Bianco IGT Cavalier Tranquillo - Losi	9,9 € / 12,9€ / 15,9€ / 39€
Pinot Grigio Doc - Ca' Vegar	9,9€ / 13,9€ / 16,9€ / 39 €
Bordon Blanco Rjoia Bodegas Franco Espanolas (Spain)	36 €
Chardonnay "Cibadies" Bonfils (France)	44 €
Riesling Doc Trentino Zanotelli	50 €

Vini Rossi (punaviinit)

75cl	12cl	16cl	24cl
House red Aglianico IGT 2018	9.50 €	12 €	14,9 € / 36 €
Cabernet Sauvignon Doc – Ca` Vegar	9,9 €	12,5 €	15,5 € / 39€
Toscana Rosso IGT Cavalier Tranquillo – Losi	9,9€	12,9€	15,9€ / 41€
Amarone Valpolicella DOCG Ca' Vegar	18€	23€	/ 90€
Finca El Encinal Ribera del Duero Valparaiso Spain			44€
“Fantazzy” Passion Blend Bonfils France			48€
Valpolicella Ripasso DOCG Ca' Vegar			44€
Roggio del Filare IGT Velenosi			89€

COCKTAIL

•	Gin Tonic	12.00 €
•	Negroni	13.50 €
•	Cuba Libre	12.00 €
•	Martini	13.00 €
•	Mojito	12,50 €

Caffe´

- Caffe´ Americano 3.90 €
- Espresso / Doppio espresso 3.20 € / 4.90 €
- Cappuccino 5.40 €
- Caffe´ Latte 5.80 €
- Caffe´ Corretto (with Grappa) 6.00 €
- Caffe´ with fresh cream 4.90 €
- Tè 3.90 €

Liquori

- Amaretto di Disaronno 9.50 €
- Limoncello Di Sorrento 9.50 €
- Crema Pistacchio/Fragola/Melone 9.50€
- Grappa Aglianico 9.90 €
- Crema al limoncello (buffalo milk) 10.50 €
- Tiramusu´ 9.5€

Dolci

We adhere to the tradition by meticulously handcrafting all our food/desserts by using exclusively natural and carefully chosen ingredients. Our passion gives birth to our strict commitment to quality.

GELATO 100% NATURALE ARTIGIANALE

Ice cream is the specialty of our chef Carmen. Our idea of 100% Natural gelato was born from the intention of creating recipes starting from processing of raw materials, forbidding the use of preparations or semi-finished products, free of thickeners, dyes, and chemical aromas.

S cup (one flavor)	5,80 €
M cup (one flavor)	6,80 €
L cup (1-2 flavor)	7,80 €
XL cup (2-3 flavor)	8,80
€	

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Villa severino 14 €
(homemade profiteroles with carduelin with gelato)

Tiramisu' di Carmen (L,G) 12
€
(Homemade Savoiaro biscuit)

Pannacotta (L, G) 8,90 €

L'affogato 10,90 €
(gelato with espresso)