ROSSO

23.9.2026-3.2.2027

JUHLAMENUT

Pihvimenu

Ulkofileepihvillä **45,00 €** / **38,00 €**
Sisäfileepihvillä **53,00 €** / **45,00 €**

MOZZARELLAA JA TOMAATTIA • L G
Suussasulavaa mozzarellaa, pikkelöityjä kirsikkatomaatteja, yrttiöljyä, basilikamajoneesia ja rucolaa

KEITTIÖMESTARIN PIHVI • L G
Grillattu naudan ulko- tai sisäfileepihvi, Rosson täyteläistä pippurikermakastiketta, kauden uunikasviksia, pikkelöityjä tomaatteja ja parmesaaniperunagratiinia

PANNACOTTA • L G
Vaniljalla maustettua kermavanukasta ja raikasta omenahilloketta

VIINIPAKETTI

24,90 € / **22,90 €**

Masi Modello Bianco 12 cl
Norton Reserva Malbec 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

Lohimenu

37,00 € / **32,00 €**

MOZZARELLAA JA TOMAATTIA • L G
Suussasulavaa mozzarellaa, pikkelöityjä kirsikkatomaatteja, yrttiöljyä, basilikamajoneesia ja rucolaa

PAAHDETTUA LOHTA • L G
Paahdettua lohta, crème-hollandaisekastiketta, kauden uunikasviksia, pikkelöityjä tomaatteja ja pinaattirisottoa

PANNACOTTA • L G
Vaniljalla maustettua kermavanukasta ja raikasta omenahilloketta

VIINIPAKETTI

23,90 € / **21,90 €**

Masi Modello Bianco 12 cl
Wolfberger Riesling 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

Kasvismenu

32,00 € / **27,00 €**

MOZZARELLAA JA TOMAATTIA • L G
Suussasulavaa mozzarellaa, pikkelöityjä kirsikkatomaatteja, yrttiöljyä, basilikamajoneesia ja rucolaa

PINAATTIRISOTTOA JA VUOHENJUUSTOA • VL G
Täyteläistä pinaattirisottoa, paahdettua vuohenjuustoa, miedosti chilillä ja valkosipulilla marinoitua tomaattia ja crème-hollandaisekastiketta

PANNACOTTA • L G
Vaniljalla maustettua kermavanukasta ja raikasta omenahilloketta

VIINIPAKETTI

23,90 € / **21,90 €**

Masi Modello Bianco 12 cl
Wolfberger Riesling 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

L laktoositon • G gluteeniton • M maidoton • PÄ sis. pähkinää • VE vegaaninen

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)

ASIAKASOMISTAJAHINTA S-ETUKORTILLA
S-Etukortti.fi

FESTIVE MENUS

Steak menu

With beef sirloin steak **€45.00** S **€38.00**
With beef terderloin steak **€53.00** S **€45.00**

MOZZARELLA AND TOMATOES • L G
Mouthwatering mozzarella, pickled cherry tomatoes, herb oil, basil mayonnaise and rucola

CHEF'S STEAK • L G
Grilled beef sirloin or tenderloin steak, Rosso's rich pepper and cream sauce, oven vegetables of the season, pickled tomatoes and parmesan potato gratin

PANNA COTTA • L G
Cream pudding seasoned with vanilla and fresh apple compote

WINE PACKAGE **€24.90** S **€22.90**
Masi Modello Bianco 12 cl
Norton Reserva Malbec 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

Salmon menu

€37.00 S **€32.00**

MOZZARELLA AND TOMATOES • L G
Mouthwatering mozzarella, pickled cherry tomatoes, herb oil, basil mayonnaise and rucola

ROASTED SALMON • L G
Roasted salmon, crème fraîche and hollandaise sauce, oven vegetables of the season, pickled tomatoes and spinach risotto

PANNA COTTA • L G
Cream pudding seasoned with vanilla and fresh apple compote

WINE PACKAGE **€23.90** S **€21.90**
Masi Modello Bianco 12 cl
Wolfberger Riesling 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

Vegetarian menu

€32.00 S **€27.00**

MOZZARELLA AND TOMATOES • L G
Mouthwatering mozzarella, pickled cherry tomatoes, herb oil, basil mayonnaise and rucola

SPINACH RISOTTO AND GOAT CHEESE • LL G
Rich spinach risotto, roasted goat cheese, tomatoes mildly marinated in chilli and garlic, with crème fraîche and hollandaise sauce

PANNA COTTA • L G
Cream pudding seasoned with vanilla and fresh apple compote

WINE PACKAGE **€23.90** S **€21.90**
Masi Modello Bianco 12 cl
Wolfberger Riesling 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

S PRICE WITH S-ETUKORTTI CARD
S-Etukortti.fi

LL low-lactose • L lactose-free
G gluten-free • M milk-free
N contains nuts • VE vegan

Please ask the staff for more information about the dishes, and about any ingredients and products that may cause symptoms or allergic reactions (Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers)

FESTMENYER

Biffmeny

Ytterfilé **45,00 €** S **38,00 €**
Innerfilé **53,00 €** S **45,00 €**

MOZZARELLA OCH TOMAT • L G
Sammetslen mozzarella, picklade körsbärstomater, örtolja, basilikamajonnäs och rucola

KÖKSMÄSTARES BIFF • L G
Grillad inner- eller ytterfilébiff, Rossos fyllliga peppargräddsås, säsongens ugnsgrönsaker, picklade tomater och potatisgratäng med parmesan

PANNACOTTA • L G
Gräddpudding smaksatt med vanilj samt fräsch äppelkompott

VINPAKET **24,90 €** S **22,90 €**
Masi Modello Bianco 12 cl
Norton Reserva Malbec 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

Laxmeny

37,00 € S **32,00 €**

MOZZARELLA OCH TOMAT • L G
Sammetslen mozzarella, picklade körsbärstomater, örtolja, basilikamajonnäs och rucola

ROSTAD LAX • L G
Rostad lax, crème-hollandaise, säsongens ugnsgrönsaker, picklade tomater och spenatrisotto

PANNACOTTA • L G
Gräddpudding smaksatt med vanilj samt fräsch äppelkompott

VINPAKET **23,90 €** S **21,90 €**
Masi Modello Bianco 12 cl
Wolfberger Riesling 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

Vegetarisk meny

32,00 € S **27,00 €**

MOZZARELLA OCH TOMAT • L G
Sammetslen mozzarella, picklade körsbärstomater, örtolja, basilikamajonnäs och rucola

SPENATRISOTTO OCH GETOST • LF G
Fylliga spenatrisotto, rostad getost, milt chili- och vitlöksmarinerade tomater med crème-hollandaise

PANNACOTTA • L G
Gräddpudding smaksatt med vanilj samt fräsch äppelkompott

VINPAKET **23,90 €** S **21,90 €**
Masi Modello Bianco 12 cl
Wolfberger Riesling 16 cl
Torres Floralis Moscatel Oro 4 cl

S ÄGARKUNDSPRIS MED S-FÖRMÅNSKORT
S-Förmånskort.fi

LF laktosfattig • L laktosfri
G glutenfri • M mjölkfri
NÖ inneh. nötter • VE vegansk

Personalen berättar gärna mer om maträtterna samt ger information om allergi- och intoleransframkallande ämnen och produkter i dem (förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation (EU) nr 1169/2011)