



*Rakkaudesta ruokaan,
Italiaan ja elämään.*

VINO&PINO

RISTORANTE

ANTIPASTI

Vino&Pinon insalata mista M, G Vino&Pino's insalata mista DF, GF	10 €
Tomaatteja, buffalo mozzarella, neitsytoliiviöljyä ja vuosikertabalsamicoa G Tomatoes, buffalo mozzarella, virgin olive oil, and vintage balsamico GF	14 €
Kolmen bruschettan valikoima: Tomaatti-basilika, parma-viikuna ja papu-vuohenjuusto L A selection of three bruchettas: Tomato & Basil, Prosciutto & Fig, and Bean & Goat Cheese LF	14 €
Vitello Tonnato M, G Vitello Tonnato DF, GF	16 €
Gorgonzolaa, selleriä ja pähkinää L, G Gorgonzola, celery, and nuts LF, GF	16 €
Grillattua ja marinoitua mustekalaa, oliivi- paprikasalaattia sekä kapriskastiketta M, G Grilled and marinated octopus, olive and pepper salad, and caper sauce DF, GF	16 €

DELIN VAIHTUVA VALIKOIMA / DELI'S CHANGING SELECTION

Aitoja italian makuja Vino&Pinon tyyliin; marinoituja kasviksia, ilmauivattuja kinkkuja, salameja, meren antimia ja sekä aromikkaita juustoja hillojen kera. Tule poimimaan Delistä omasi!

Authentic Italian flavours in the style of Vino&Pino; marinated vegetables, air-dried hams, salami, seafood, and aromatic cheeses with jams. Come and pick your selection from the Deli!

1 kpl/pcs 5 € | 3 kpl/pcs 14 € | 6 kpl/pcs 25 €

Viinisuositus
VALKOVIINI / WHITE WINE

TÄYDELLINEN ANTIPASTEILLE / PERFECT FOR ANTIPASTI

Frescobaldi Remole Bianco IGT Toscana
Italy, Toscana | Vermentino, Trebbiano Toscano

12,00 € / 16 cl

Viinisuositus
PUNAVIINI / RED WINE

YSTÄVIEN KANSSA JAETTAVAKSI TOSCANAN HUIPPU! /
THE BEST OF TUSCANY TO SHARE WITH FRIENDS!

Ornellaia Le Volte

Italy, Toscana | Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

165 € / 1,5l magnum

PRIMI

Toscanalainen papukeitto M, G Tuscan bean soup DF, GF	12 €
Minestrone L Minestrone LF	12 €
Tattirisotto L, G Bolete risotto LF, GF	18 €
Äyriäisrisotto L, G Seafood risotto LF, GF	21 €
Sorsaragù ja pappardellea L Duck ragù with pappardelle LF	24 €
Linguinena ja Vino&Pinon omaa rucolapestoa L Linguine with house arugula pesto LF	18 €

Viinisuositus
PUNAVIINI / RED WINE

PASTAN PARIKSI / TO PAIR WITH PASTA

Massolino Dolcetto d'Alba
Italy, Piemonte | Dolcetto

15,50 € / 16 cl



VEG vegaaninen / VEG vegan
M maidoton / DF dairy free
L laktoositon / LF lactose free
G gluteeniton / GF gluten free
(G) saatavilla gluteenittomana / (GF) available gluten free

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnalta / Our team is happy to answer any questions about allergens. Käyttämämme naudan- ja broilerinlihan alkuperämaa on Suomi. / All prepared beef and chicken are originally from Finland.

VINO&PINO

RISTORANTE

SECONDI

Grillattua munakoisoa ja basilika-kasvisragù VEG, G Grilled aubergine with basil vegetable ragù VEG, GF	24 €
Paahdettua siikaa, sitruunavoikastiketta ja tryffeli-perunapyreetä L, G Roasted whitefish with lemon butter sauce and truffle and potato puree LF, GF	31 €
Yrttibroileria, parmankinkkua ja kastanjaa L, G Herb chicken with prosciutto and chestnuts LF, GF	28 €
Saltimbocca alla romana kotimaisesta härän ulkofileestä ja paahdettuja perunoita L, G Saltimbocca alla romana with domestic ox sirloin and roasted potatoes LF, GF	28 €
Rotuhärän maksaa venetsialaisittain ja polentaa L, (G) Venetian-style pedigree ox liver with polenta LF, (GF)	30 €
Hiiligrillattua rotuhärän sisäfilettä, viikuna-kastiketta ja ricotta-perunaa taikinakuoressa Char-grilled pedigree ox tenderloin with fig sauce and ricotta potatoes in a pastry shell	46 €

Viinisuositus

PUNAVIINI / RED WINE

GRILLATULLE MUNAKOISOLLE / FOR GRILLED AUBERGINE

Rafinelli Barbera d'Asti

Italy, Piemonte | Barbera

12,50 € / 16 cl

Viinisuositus

PUNAVIINI / RED WINE

HÄRÄN SISÄFILEEN KRUUNAA / TO TOP OFF OX TENDERLOIN

Amarone Tajapera, Amarone della Valpolicella DOCG

Italy, Veneto | Corvina, Molinara, Rondinella

18,60 € / 16 cl



DOLCE

Vino&Pinon tiramisu L, G Vino&Pino tiramisu LF, GF	13 €
Ricotta-manteliپییراس G Ricotta and almond pie GF	13 €
Kastanjacrêpe, kukkaishunajan ja viikunan kera L Chestnut crêpe with floral honey and fig LF	14 €
Italian juustot ja Sveitsin hillot L, (G) Italian cheeses and Sveitsi jams LF, (GF)	12 €
Gelato G / GF Talon jäätelövalikoima Delistä / Ice cream from the Deli	7 €
Poimi päivän pieni makea Delistä Pick something small and sweet from the Deli	4 €

Viinisuositus

JÄLKIRUOKAVIINI / DESSERT WINE

MAKEA PÄÄTÖS / SOMETHING SWEET TO FINISH

Bersano Brachetto d'Acqui Castelgaro DOCG

Italy, Piemonte | Brachetto d'Acqui

8,80 € / 8 cl



VEG vegaaninen / VEG vegan
M maidoton / DF dairy free
L laktoositon / LF lactose free
G gluteeniton / GF gluten free
(G) saatavilla gluteenittomana / (GF) available gluten free

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnalta / Our team is happy to answer any questions about allergens. Käyttämämme naudan- ja broilerinlihan alkuperämaa on Suomi. / All prepared beef and chicken are originally from Finland.

VINO&PINO

RISTORANTE

MENU FISSO DELLA VINO&PINO

Buffalo mozzarella ja tomaattia G
Buffalo mozzarella and tomato GF

Paahdettua siikaa, sitruunavoikastiketta ja
tryffeli-perunapyreetä L, G

Roasted whitefish with lemon butter sauce
and truffle and potato puree LF, GF

tai / or

Saltimbocca alla romana kotimaisesta härän
ulkofileestä ja paahdettuja perunoita L, G

Saltimbocca alla romana with domestic ox sirloin
and roasted potatoes LF, GF

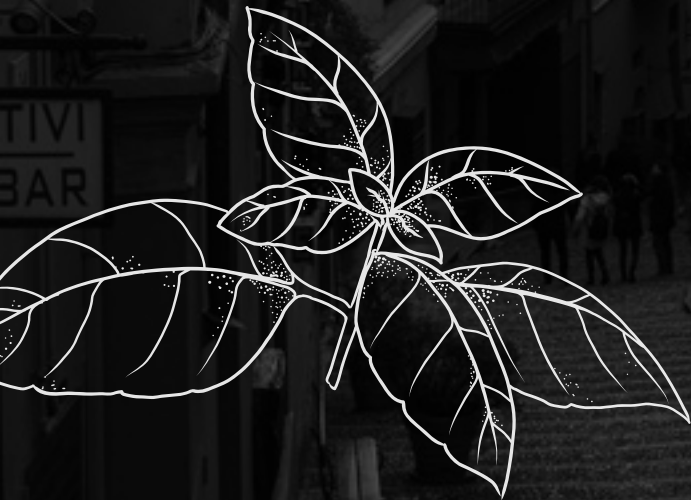
Kastanjacrêpe, kukkaishunajan ja viikunan kera L
Chestnut crêpe with floral honey and fig LF

54€

VIINISUOSITUKSET / MATCHING WINES

Alois Lageder Pinot Grigio Organic, Alto Agide 16 cl
Sette Vigne 7, Vino Rosso Italiano 16 cl
Nivole Moscato d'Asti 8 cl

39€



VIIDEN RUOKALAJIN YLLÄTYSMENU A FIVE-COURSE SURPRISE MENU

Anna meidän viedä sinut
jännittävälle makumatkalle Italiaan.

Let us take you on an exciting
taste journey to Italy.

69€

KYSY VIINISUOSITUKSET ASK FOR WINE RECOMMENDATIONS

Ilmoitathan tilatessa mahdolliset ruoka-aineallergiat.
Please indicate any food allergies when ordering.



VEG vegaaninen / VEG vegan
M maidoton / DF dairy free
L laktoositon / LF lactose free
G gluteeniton / GF gluten free
(G) saatavilla gluteenittomana / (GF) available gluten free

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnalta / Our team is happy to answer any questions
about allergens. Käyttämämme naudan- ja broilerinlihan alkuperämaa on Suomi. /
All prepared beef and chicken are originally from Finland.

MAKU ITALIASTA, TUNNELMA SYDÄMESTÄ JA MAISEMAT MÄNTYMETSÄN SIIMEKSESSÄ.

Italialainen ruokakulttuuri tunnetaan kaikkialla maailmassa. Syöminen ei ole tankkausta vaan nautinto, joka jaetaan ystävien ja perheen kanssa. Ruoan ja viinien maut sekä taustat tunnetaan, tarinat ja salaisuudet jaetaan. Kaikki perustuu yksinkertaiseen ja laadukkaista raaka-aineista tehtyyn ruokaan – sesongin parhaat antimet huomioiden.

Olemme nyt tuoneet palan Pohjois-Italian ruokakulttuuria keskelle Hyvinkään Sveitsiä – rennon ja tunnelmallisen Smart Casual Dining -elämyksen hengessä.

Jos ranska on rakkauden, italia on ruoan kieli: bruschetta, prosciutto, ricotta, burrata, gelato, grappa, ripasso, espresso... Nyt voit onneksi siirtyä sanoista nautintoihin.

BUON APPETITO!

TASTE FROM ITALY, ATMOSPHERE FROM THE HEART, AND A VIEW OF THE PINE FOREST.

Northern Italian cuisine is known all over the world. There, eating is not about refuelling, but instead, it's the most enjoyable moment of the day, shared with friends and family. The tastes and backgrounds of food and wine are known, and stories and secrets are shared. It's all based on simple food made with quality ingredients – the best of the season.

We have now brought to the heart of Sveitsi, Hyvinkää, a relaxed and atmospheric Smart Casual Dining experience inspired by the cuisine of Northern Italy.

If French is the language of love, Italian is the language of food: bruschetta, prosciutto, ricotta, burrata, gelato, grappa, ripasso, espresso... Now you can happily put your money where your mouth is, with pleasure.

BUON APPETITO!



VINO & PINO

RISTORANTE