



VINO & PINO

RISTORANTE

*Rakkaudesta ruokaan,
Italiaan ja elämään.*

ANTIPASTI



- CAPRESE DI BURRATA G** 15 €
Tomaatteja, burrataa, neitsytoliiviöljyä ja balsamico-kastiketta
Tomatoes with burrata, virgin olive oil and balsamico
- CARPACCIO L, G** 18 €
Carpaccio kotimaisesta härästä, parmesaania ja rucolaa
Beef carpaccio with parmesan and arugula
- VITELLO TONNATO M, G** 17 €
Ohueksi viipaloitua vasikan paistia ja tonnikalamajoneesia
Thinly sliced roast of veal with tuna mayonnaise
- FOCACCIA DELLA CASA L** 4,50 €



MASCHIO PROSECCO EXTRA DRY BIOLOGICO 11,30 € 16 cl
DOC Prosecco, Italy | Glera (organic)

LEMON SPRITZ 12,00 €
Limoncelloa, prosecco, soodaa ja sitruunaa
Limoncello, prosecco, soda and lemon

DELIN VAIHTUVA VALIKOIMA / DELI'S DAILY SELECTION

Aitoja italian makuja Vino&Pinon tyyliin; marinoituja kasviksia, ilmakeivattua kinkkua, salamia sekä aromikkaita juustoja ja hilloja.

Authentic Italian flavors à la Vino&Pino; marinated vegetables, air cured ham, salami and aromatic cheeses and jams

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

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.

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.
Lihan alkuperämaa: nauta (Suomi), vasikka (Hollanti) / The country of origin of meat: beef (Finland), veal (Netherlands)

PRIMI

- RISOTTO AI FUNGHI L, G** 20 €
Sitruunainen risotto villisienistä
Wild mushroom risotto with lemon
- PAPPARDELLE AI GAMBERI L** 24 €
Pappardelle-pastaa, paistettuja jättirapuja ja yrtti-valkosipulivoikastiketta
Pappardelle pasta and king prawns with herb and garlic flavored butter sauce



Alois Lageder Pinot Grigio DOC Alto Adige 16,20 € 16 cl
Italy, Alto Adige | Pinot Grigio
luomu • organic

SECONDI

- LAVARELLO AL VINO BIANCO L, G** 32 €
Paahdettua siikaa, parmesanfondanttia tattisydämellä ja valkoviinikastiketta
Roasted white fish, bolete flavored parmesan fondant potatoes and white wine sauce
- PARMIGIANA DI MELANZANE L, G** 24 €
Munakoisopaistos parmesaanilla, aurinkokuivatuilla tomaateilla ja basilikalla
Baked eggplant with parmesan, sun-dried tomatoes and basil
- OSSOBUCCO ALLA MILANESE L, G** 32 €
Mureaksi haudutettua osso bucoa, sahramilieessä haudutettua risottoa ja gremolataa
Slow braised ossobuco with saffron risotto and gremolata



Rafinelli Barbera d'Asti DOCG 12,50 € 16 cl
Italy, Piemonte | Barbera

DOLCE

- VINO&PINON TIRAMISU L, G** 13 €
- TORTA DI MELE L** 12 €
Perinteistä italialaista omenapiirakkaa ja vaniljavaahtoa
Traditional Italian apple pie with vanilla mousse
- GELATO (G)** 7 €
Talon jäätelövalikoima / House Ice cream selection



Poli Bagno Maria Grappa Biologica 11,00 € 4 cl



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 ihanaa Italian ruokakulttuuria keskelle Hyvinkään Sveitsiä. Rennosti ja tunnelmallisesti – kuten Italiassa on tapana.

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.

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 dining experience inspired by the versatile cuisine of 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