



## ENTRÉES

### BRUSCHETTA FINLANDESE

12 €

ATRIO SMOKED SALMON AND GOAT CHEESE ON TRADITIONAL FINNISH BREAD  
// SAUMON FUMÉ À CHAUD ET DE CHÈVRE SUR DU PAIN FINLANDAIS

### ANTIPASTI À LA CHEF PINO

16 € / 26 €

MOZZARELLA DI BUFALA, GRILLED VEGETABLES AND CHARCUTERIE FROM CILENTO,  
ADD SMOKED REINDEER (+3 €)  
// MOZZARELLA DI BUFALA, LÉGUMES GRILLÉS ET CHARCUTERIE,  
AVEC DU RENNE FUMÉ (+3€)

### GRANDMA'S EGGPLANT ROLL CA. 1963

13 € / 19 €

LA ROULADE D'AUBERGINE DE GRAND-MAMAN – 1963

EGGPLANT ROLLS FILLED WITH MINCED MEAT AND TOMATO SAUCE,  
THE ONLY WAY CHEF PINO'S GRANDMA WOULD APPROVE IN SALERNO  
// ROULADES D'AUBERGINE FARCIES À LA VIANDE HACHÉE, SAUCE TOMATE,  
LA RECETTE APPROUVÉE PAR LA GRAND-MÈRE DE PINO À SALERNE

### FOIE GRAS ESCALOPE

19 €

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD

SERVED WITH BELGIAN APPLES AND BALSAMIC REDUCTION SAUCE  
// SERVIE AVEC DES POMMES BELGES ET UNE RÉDUCTION AU BALSAMIQUE

### BURRATINA WITH FRESH FIGS

16 €

BURRATINA AUX FIGUES FRAÎCHES

CREAMY BURRATA SERVED WITH FIGS, HONEY AND ROASTED WALNUTS  
// BURRATA CRÉMEUSE, FIGUES, MIEL ET NOIX GRILLÉES

>>>



**SALMON SOUP WITH RYE BREAD**  
SOUPE DE SAUMON ET PAIN DE SEIGLEN

13 € / 18 €

AN ICONIC, CREAMY FINNISH SOUP WITH SALMON AND FRESH HERBS  
// UNE INSTITUTION: LA SOUPE DE SAUMON FINLANDAISE AUX HERBES FRAÎCHES

**JERUSALEM ARTICHOKE SOUP WITH SMOKED SALMON**  
SOUPE DE TOPINAMBOUR, SAUMON FUMÉ À CHAUD

13 € / 18 €

**ARTISAN RAVIOLI WITH TRUFFLES & PARMESAN**  
RAVIOLIS ARTISANAUX AUX TRUFFES ET PARMESAN

16 € / 22 €



## SALADES

**CLASSIC CAESAR WITH CHICKEN** 18 €  
SALADE CÉSAR CLASSIQUE AU POULET

CRISPY SALAD TOSSED WITH CAESAR DRESSING, CROUTONS AND PARMESAN.  
À CLASSIC.  
// UNE SALADE CROQUANTE AVEC SA SAUCE CÉSAR, CROÛTONS ET PARMESAN.  
INTEMPOREL.

**SMOKED SALMON** 19 €  
SAUMON FUMÉ

HOUSE SMOKED SALMON, MARINATED CUCUMBER AND BOILED EGG  
SERVED ON A LEAFY SALAD  
// SAUMON FUMÉ MAISON, CONCOMBRE MARINÉ ET ŒUF DUR,  
FEUILLES DE SALADE

**GOAT CHEESE AND ROOT VEGETABLES** 17 €  
FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES RACINES

WARM, ROASTED ROOT VEGETABLES, PINE NUTS AND GOAT CHEESE  
// LÉGUMES RACINES GRILLÉS, PIGNONS DE PIN ET FROMAGE DE CHÈVRE



## RISOTTO ET PÂTES

**WILD MUSHROOM RISOTTO WITH REINDEER** 25 €  
RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET RENNE

FINNISH FOREST MUSHROOMS AND SMOKED REINDEER FROM LAPLAND  
// CHAMPIGNONS DE LA FORÊT ET RENNE FUMÉ DE LAPONIE

**BEETROOT RISOTTO WITH AURA CHEESE** 22 €  
RISOTTO À LA BETTERAVE ET FROMAGE AURA

HEARTY BEETROOT RISOTTO WITH A SPECIAL BLUE CHEESE FROM TURKU, FINLAND  
// RISOTTO À LA BETTERAVE ET FROMAGE BLEU DE TURKU, FINLANDE

**RAVIOLI OF THE SEASON (PLEASE ASK YOUR WAITER)** 19 €  
RAVIOLI DE SAISON (DEMANDEZ AU SERVEUR)

**ARTISAN RAVIOLI WITH TRUFFLES & PARMESAN** 22 €  
RAVIOLIS ARTISANAUX AUX TRUFFES ET PARMESAN

RICOTTA AND TRUFFLE FILLED RAVIOLI SERVED IN A CREAMY PARMESAN SAUCE  
// DES RAVIOLIS RICOTTA ET TRUFFE SERVIS AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN

**FUSILLI D'ORRIA** 22 €  
PÂTES FRAÎCHES AUX LÉGUMES

PASTA FROM CHEF PINO'S HOMETOWN:  
FUSILLI IN VEAL RAGOÛT WITH ITALIAN SAUSAGE  
// LES PÂTES DE LA VILLE NATALE DE CHEF PINO:  
FUSILLI, SAUCISSE ITALIENNE, RAGOÛT À BASE DE VEAU

PASTA DISHES AVAILABLE WITHOUT GLUTEN  
LES PLATS DE PÂTES SONT AUSSI DISPONIBLES SANS GLUTEN



## POISSONS & VIANDES

### **ATRIO SALMON** **LE SAUMON ATRIO**

28 €

OUR VERY POPULAR NORDIC SALMON WARM SMOKED DAILY IN OUR OWN SMOKER.  
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES WITH A CHOICE OF:

- RISOTTO WITH RYE BERRIES
- TAGLIOLINI, HOUSE-MADE PESTO WITH RICOTTA
- CREAMED POTATOES

// NOTRE CÉLÈBRE SAUMON NORDIQUE FUMÉ À CHAUD DANS NOTRE FUMOIR.  
SERVI AVEC LÉGUMES DE SAISON ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- RISOTTO AUX BAIES DE SEIGLE
- TAGLIOLINI, PESTO MAISON AU RICOTTA
- POMMES DE TERRE À LA CRÈME

### **SMOKED SALMON GOURMET SANDWICH** **SANDWICH GOURMET AU SAUMON FUMÉ**

22 €

THE BEST SALMON SANDWICH SOUTH OF HELSINKI:  
GRILLED CIABATTA WITH HOUSE SMOKED SALMON, GRILLED ZUCCHINI,  
MARINATED RED ONIONS AND DILL AIOLI. SERVED WITH A SUMMER SALAD  
// UN SANDWICH AU SAUMON D'EXCEPTION: CIABATTA GRILLÉE, SAUMON FUMÉ MAISON,  
COURGETTES GRILLÉES ET OIGNONS ROUGES MARINÉS,  
SAUCE AIOLI-ANETH. SERVI AVEC UNE SALADE D'ÉTÉ

### **SCALLOPS WITH CAULIFLOWER AND GOAT CHEESE PURÉE** **COQUILLES SAINT-JACQUES MAISON**

16 € / 28 €

SEARED SCALLOPS WITH A WARMING CAULIFLOWER PUREE FLAVOURED WITH GOAT CHEESE  
AND A TOUCH OF TRUFFLE

// COQUILLES SAINT-JACQUES, PURÉE DE CHOU-FLEUR AU FROMAGE DE CHÈVRE  
AVEC UNE POINTE DE TRUFFE

>>>



<b>REINDEER FILET FROM FINNISH LAPLAND</b> FILLET DE RENNE DE LAPONIE	39 €
WILD REINDEER, ROOT VEGETABLES, LINGONBERRIES AND RED WINE SAUCE WITH PRIMUS AGLIANICO // RENNE SAUVAGE, LÉGUMES RACINES, AIRELLES ET SAUCE VIN ROUGE AU RIMUS AGLIANICO	
<b>IRISH BEEF Tournedos</b> TOURNEDOS DE BŒUF IRLANDAIS	24 €
BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE AND SEASON'S VEGETABLES // Tournedos de bœuf, sauce au poivre et légumes de saison	
<b>CHEF'S DAILY SPECIAL</b> LE CHEF PROPOSE SON PLAT DU JOUR	22 €



## DESSERTS

- FINNISH MUMMO VISITS BRUSSELS** 9€  
GRAND-MAMAN DE FINLANDE NOUS REND VISITE  
GRANDMOTHER'S SECRET PIE RECIPE WITH WILD BLUEBERRIES,  
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM  
// TARTE TRADITIONNELLE FINLANDAISE AUX MYRTILLES SAUVAGES  
SERVIE AVEC DE LA GLACE VANILLE
- SPECULOOS TIRAMISU** 9€  
BELGIAN SPICE BISCUIT TIRAMISU, EXCELLENT WITH COFFEE  
// TIRAMISU AUX CÉLÈBRES BISCUITS BELGES AUX ÉPICES, UN MUST AVEC LE CAFÉ
- PANNA COTTA WITH ARCTIC CLOUDBERRY** 10€  
PANNA COTTA AUX MÛRES DES MARAIS
- DAME FINLANDAISE** 9€  
VANILLA ICE CREAM WITH EXPLOSIVE LIQUORICE SAUCE AND RASPBERRIES  
// CRÈME GLACÉE À LA VANILLE, SAUCE EXPLOSIVE À LA RÉGLISSE, FRAMBOISES
- MARSALA SABAYON, STRAWBERRIES AND VANILLA ICE CREAM** 12€  
SABAYON AU MARSALA, FRAISES ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE
- CHOCOLATE TERRINE** 9€  
TERRINE DE CHOCOLAT  
SERVED WITH ESPELETTE PEPPER, LIQUORICE AND RASPBERRY COULIS.  
SWEET, SPICY AND DELICIOUS - GONE IN 10 SECONDS.  
// SERVI AVEC PIMENT D'ESPELETTE, RÉGLISSE ET COULIS DE FRAMBOISE.  
UNE TENTATION SUCRÉE ET ÉPICÉE - ESSAYEZ DE RÉSISTER PLUS DE 10 SECONDES.
- COLONEL** 9€  
LEMON SORBET AND KOSKENKORVA VODKA,  
CAN ALSO BE SERVED WITHOUT THE SORBET  
// SORBET CITRON ET VODKA KOSKENKORVA,  
PEUT ÊTRE SERVI ÉGALEMENT SANS LE SORBET

>>>



**OVEN-BAKED APPLES FROM BELGIUM**  
POMMES AU FOUR

9€

PARFUMED WITH ROSEMARY AND SERVED WITH LINGONBERRIES,  
HOME-MADE CARAMEL AND OAT CRUMBLE  
// POMMES AU FOUR PARFUMÉES AU ROMARIN, AIRELLES,  
CARAMEL MAISON ET CRUMBLE D'AVOINE

**CAFÉ GOURMAND**

8€

A SMALL TASTING OF OUR BEST DESSERTS WITH COFFEE  
// MIGNARDISES ET CAFÉ

**CHEESE PLATE**  
ASSIETTE DE FROMAGES

9€

ITALIAN CHEESES AND FINNISH RYE CRACKERS  
// FROMAGES ITALIENS ET BISCUITS SALÉS AU SEIGLE





## OUR VEGETARIAN DISHES

### TOAST FINLANDAIS

12 €

GOAT CHEESE AND TRADITIONAL FINNISH GRANDMA'S MARINATED CUCUMBER  
ON FINNISH BREAD

// FROMAGE DE CHÈVRE ET CONCOMBRES MARINÉS  
SUR DU PAIN FINLANDAIS TRADITIONNEL GRILLÉ

### ANTIPASTI À LA CHEF PINO

16 € / 26 €

GRILLED VEGETABLES CAN BE SERVED WITH OR WITHOUT MOZZARELLA DI BUFALA.  
WE RECOMMEND THE LARGE ANTIPASTI FOR GROUPS OF THREE OR MORE

// LÉGUMES GRILLÉS, SERVIS AVEC OU SANS MOZZARELLA DI BUFALA.  
NOUS RECOMMANDONS LA GRANDE PORTION POUR DES GROUPES DE 3 OU PLUS

### BURRATINA WITH FRESH FIGS

16 €

BURRATINA AUX FIGUES FRAÎCHES

CREAMY BURRATA SERVED WITH FIGS, HONEY AND ROASTED WALNUTS  
// BURRATA CRÉMEUSE, FIGUES, MIEL ET NOIX GRILLÉES

### ARTISAN RAVIOLI WITH TRUFFLES & PARMESAN

16 € / 22 €

RAVIOLIS ARTISANAUX AUX TRUFFES ET PARMESAN

RICOTTA AND TRUFFLE FILLED RAVIOLI SERVED IN A CREAMY PARMESAN SAUCE  
// DES RAVIOLIS RICOTTA ET TRUFFE SERVIS AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN

### CLASSIC CAESAR

18 €

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

CRISPY SALAD TOSSED WITH CAESAR DRESSING, CROUTONS AND PARMESAN  
// UNE SALADE CROQUANTE AVEC SA SAUCE CÉSAR, CROÛTONS ET PARMESAN

### GOAT CHEESE AND ROOT VEGETABLES

17 €

FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES RACINES

WARM, ROASTED ROOT VEGETABLES, PINE NUTS AND GOAT CHEESE  
// LÉGUMES RACINES GRILLÉS, PIGNONS DE PIN ET FROMAGE DE CHÈVRE

>>>



<b>WILD MUSHROOM RISOTTO</b> RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	25 €
FINNISH FOREST MUSHROOMS WITH CARNAROLI // CHAMPIGNONS DE LA FORÊT AU RIZ CARNAROLI	
<b>BEETROOT RISOTTO WITH AURA CHEESE</b> RISOTTO À LA BETTERAVE ET FROMAGE AURA	22 €
HEARTY BEETROOT RISOTTO WITH A SPECIAL BLUE CHEESE FROM TURKU, FINLAND // RISOTTO À LA BETTERAVE ET FROMAGE BLEU DE TURKU, FINLANDE	
<b>RAVIOLI OF THE SEASON</b> RAVIOLI DE SAISON	19 €
<b>LENTILS WITH GOAT CHEESE</b> LENTILLES ET CHÈVRE	18 €
AROMATIC LENTILS TOPPED WITH GRATINATED GOAT CHEESE AND TOMATO SALSA // LENTILLES AROMATISÉES ET CHÈVRE GRATINÉ, SALSA AUX TOMATES	
<b>FRESH PASTA WITH VEGETABLES</b> PÂTES FRAÎCHES AUX LÉGUMES	15 €
PASTA SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY // NOS PÂTES FRAÎCHES SONT SERVIES AVEC LES LÉGUMES DU MARCHÉ	



## RED

<b>LA CHAPELLE "ROUGE" - FRANCE (ATRIO HOUSE WINE)</b>	<b>6 € / 24 €</b>
<b>IL CILENTANO "FAMIGLIA MASTROGIOVANNI" (ATRIO HOUSE WINE)</b>	<b>6 € / 36 €</b>
<b>AGLIANICO "PRIMUS" (ATRIO HOUSE WINE)</b>	<b>8,5 € / 54 €</b>
<b>SANAMA "MERLOT" CH. LOS BOLDOS – CHILE</b>	<b>25 €</b>
<b>BARDOLINO CLASSICO "COSTIERA" – ITALY</b>	<b>26 €</b>
<b>CAMPESINO "TORO" FRANCOIS LURTON – SPAIN</b>	<b>30 €</b>
<b>CH. DIVON "SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION"</b>	<b>30 €</b>
<b>DIEMERSDAL ESTATE "PINOTAGE" – SOUTH-AFRICA</b>	<b>32 €</b>
<b>PRIMITIVO DEL SALENTO – ITALY</b>	<b>34 €</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO – ITALY</b>	<b>48 €</b>
<b>PRIMUS AGLIANO "FAMIGLIA MASTROGIOVANNI" – ITALY</b>	<b>54 €</b>

## WHITE

<b>SALVATERA FALIA "BLANC" - ITALY (ATRIO HOUSE WINE)</b>	<b>6 € / 24 €</b>
<b>MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE SUR LIE – LOIRE</b>	<b>27 €</b>
<b>DIEMERSDAL ESTATE CHARDONNAY "UNWOODED" – SOUTH-AFRICA</b>	<b>30 €</b>
<b>MASO GRENER CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC - ITALY</b>	<b>32 €</b>
<b>PETIT CHABLIS "DOMAINE HAMELIN" – BOURGOGNE</b>	<b>40 €</b>
<b>POUILLY-FUMÉ "PRÉDILECTION" DOMAINE DE LA FORGE – LOIRE</b>	<b>49 €</b>



## ROSE

**LA CHAPELLE "ROSE" - FRANCE (ATRIO HOUSE WINE)** 6 € / 24 €

**PIEDRA NEGRA "PINOT GRIS" FRANCOIS LURTON – ARGENTINA** 31 €

## CHAMPAGNE & SPUMANTE

**PROSECCO COLLINA DEL SOLE "D.O.C.G." (ATRIO HOUSE WINE)** 6 € / 27 €

**CHANOINE "RÉSERVE" BRUT (ATRIO HOUSE WINE)** 9,50 € / 48 €

## SPECIAL SELECTION

**BAROLO D.O.C.G. "CANTINE VOLPI"** 92 €

**BRUNELLO DI MONTALCINO – ITALY** 102 €

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CAVE DI PRUN" SALVATERRA – ITALY** 160 €

**VOSNE ROMANÉE "LES BARREAUX" – BOURGOGNE** 165 €

**TIGNANELLO "ANTINORI"** 120 €