

ENTRÉES

BRUSCHETTA FINLANDESE 12 €

ATRIO SMOKED SALMON AND GOAT CHEESE ON TRADITIONAL FINNISH BREAD // SAUMON FUMÉ À CHAUD ET 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

BURRATINA WITH SEASON'S FRUITS 16 €

BURRATINA AUX FRUITS DE SAISON

CREAMY BURRATA SERVED WITH SEASON'S FRUITS, HONEY AND ROASTED WALNUTS // BURRATA CRÉMEUSE, FRUITS DE SAISON, MIEL ET NOIX GRILLÉES

TRADITIONAL FINNISH GRAVLAX 19 €

GRAVLAX TRADITIONNEL FINLANDAIS

SALMON SOUP WITH RYE BREAD 13 € / 18 €

SOUPE DE SAUMON ET PAIN DE SEIGLE

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

ARTISAN RAVIOLI WITH TRUFFLES & PARMESAN 16 € / 22 €

RAVIOLIS ARTISANAUX AUX TRUFFES ET PARMESAN

CREAM OF WHITE ASPARAGUS WITH PARMESAN TOAST 17 €

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES ET SON TOAST AU PARMESAN

GREEN ASPARAGUS À LA FLAMANDE 18 € / 29 €

WITH HOUSE SMOKED SALMON

ASPERGES VERTES À LA FLAMANDE ET NOTRE SAUMON FUMÉ

HOUSE SMOKED SALMON PAIRED WITH ASPARAGUS AND EGG SAUCE
// ASPERGES, SAUMON FUMÉ À CHAUD MAISON ET LA TRADITIONNELLE SAUCE AUX OEUFS

WHITE ASPARAGUS AND ORRIA HAM 18 € / 29 €

ASPERGES BLANCHES ET JAMBON D'ORRIA

ITALIAN SPRING DELICACY WITH TRUFFLED SCRAMBLED EGGS AND ORRIA HAM
// UN DÉLICE DE PRINTEMPS AVEC DES OEUFS BROUILLÉS PARFUMÉS À LA TRUFFE ET DU JAMBON D'ORRIA

RISOTTO ET PÂTES

HOUSE RAVIOLI (PLEASE ASK YOUR WAITER) 19 €

RAVIOLIS MAISON (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 €

PASTA FROM CHEF PINO'S HOMETOWN:

FUSILLI IN VEAL RAGOÛT WITH ITALIAN SAUSAGE
// LES PÂTES DE LA VILLE NATALE DU CHEF PINO:
FUSILLI, SAUCISSE ITALIENNE, RAGOÛT À BASE DE VEAU

FRESH PASTA WITH VEGETABLES 15 €

PÂTES FRAÎCHES AUX LÉGUMES

PASTA SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY
// NOS PÂTES FRAÎCHES SONT SERVIES AVEC LES LÉGUMES DU MARCHÉ

RISI E BISI 23 €

RISOTTO WITH PANCETTA ON A BED OF PEAS WITH A TOUCH OF MINT
// RISOTTO ET PANCETTA SUR LIT DE PETITS POIS AVEC UNE POINTE DE MENTHE

RISOTTO WITH ARTICHOKE HEARTS AND PECORINO 23 €

RISOTTO AU CŒURS D'ARTICHAUTS ET PECORINO

FRESH PASTA WITH SMOKED SALMON, 22 €

GOAT'S CHEESE AND SPINACH

PÂTES FRAÎCHES AU SAUMON FUMÉ,
FROMAGE DE CHÈVRE ET ÉPINARDS

PLATS

ATRIO SALMON 28 €

LE SAUMON ATRIO

OUR VERY POPULAR NORDIC SALMON WARM SMOKED DAILY IN OUR OWN SMOKER. SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES WITH A CHOICE OF:
– LEMON RISOTTO
– OVEN-ROASTED POTATOES
– SEASONAL GREEN VEGETABLES WITH DILL AIOLI

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

– RISOTTO AU CITRON
– POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU FOUR
– LÉGUMES VERTS DE SAISON ET AIOLI À L'ANETH

SMOKED SALMON GOURMET SANDWICH 22 €

SANDWICH GOURMET AU SAUMON FUMÉ

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 16 € / 28 €

AND GOAT CHEESE PURÉE

COQUILLES SAINT-JACQUES MAISON

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

REINDEER FILET FROM FINNISH LAPLAND 39 €

FILLET DE RENNE DE LAPONIE

WILD REINDEER, ROOT VEGETABLES, LINGONBERRIES AND RED WINE SAUCE WITH PRIMUS AGLIANICO
// RENNE SAUVAGE, LÉGUMES RACINES, AIRELLES ET SAUCE VIN ROUGE AU PRIMUS AGLIANICO

IRISH BEEF TOWNEDOS 24 €

TOWNEDOS DE BŒUF IRLANDAIS

BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE AND SEASON'S VEGETABLES
// TOWNEDOS DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE ET LÉGUMES DE SAISON

CHEF'S DAILY SPECIAL 22 €

LE CHEF PROPOSE SON PLAT DU JOUR

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

VEGETARIAN / AVAILABLE AS VEGETARIAN

SALADES

CLASSIC CAESAR (WITH CHICKEN)  17 € / 19 €

SALADE CÉSAR CLASSIQUE (AU POULET)

CRISPY SALAD TOSSED WITH CAESAR DRESSING, CROUTONS AND PARMESAN. A CLASSIC.

// UNE SALADE CROQUANTE AVEC SA SAUCE CÉSAR, CROÛTONS ET PARMESAN. INTEMPOREL.

SMOKED SALMON 21 €

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

ATRIO SALAD  18 €

SALADE ATRIO

SALAD WITH GREEN BEANS, BACON AND APPLES WITH RASPBERRY AND SHALLOT VINAIGRETTE

// SALADE DE HARICOTS VERTS, LARDONS ET POMMES AVEC UNE VINAIGRETTE FRAMBOISE ET ÉCHALOTE

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 CLODBERRY 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

SEASON'S FRUIT SALAD 9 €

SALADE DES FRUITS DE SAISON

CAFÉ GOURMAND 8 €

A SMALL TASTING OF OUR BEST DESSERTS WITH COFFEE

// MIGNARDISES ET CAFÉ

CHEESE PLATE 9 €

ASSIETTE DE FROMAGES

ITALIAN CHEESES AND FINNISH RYE CRACKERS

// FROMAGES ITALIENS ET BISCUITS SALÉS AU SEIGLE



M E N U