

## ENTRÉES

**BRUSCHETTA FINLANDESE** 12 €

ÅTRIO 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 HEIRLOOM TOMATOES** 16 €  
BURRATINA AUX TOMATES ANCIENNES

**TRADITIONAL FINNISH GRAVLAX** 16 €  
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

**COLD CUCUMBER SOUP** 13 € / 18 €  
SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE

**THE SOUTH AND THE NORTH MEET** 15 €  
DU SOLEIL DE MIDI AU SOLEIL DE MINUIT

ITALIAN HAM AND SMOKED REINDEER ROAST WITH SUMMERY MELON  
// JAMBON ITALIEN ET RÔTI DE RENNE FUMÉ ASSOCIÉS À LA FRAÎCHEUR DU MELON

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

 VEGETARIAN / AVAILABLE AS VEGETARIAN

## 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 CRÈMEUSE 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** 16 €  
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

**FRESH PASTA WITH SMOKED SALMON, GOAT'S CHEESE AND SPINACH** 23 €  
PÂTES FRAÎCHES AU SAUMON FUMÉ, FROMAGE DE CHÈVRE ET ÉPINARDS

**WILD MUSHROOM RISOTTO** 25 €

RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

LIGHT RISOTTO WITH WILD FINNISH FOREST MUSHROOMS, SMOKED REINDEER AND MARINATED FENNEL // UN RISOTTO LÉGER AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES DE FINLANDE, DU RENNE FUMÉ ET DU FENOUIL MARINÉ

## 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. INTÉMPOREL.

**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

**GOAT CHEESE AND ITALIAN HAM** 18 €

FROMAGE DE CHÈVRE ET JAMBON ITALIEN

GOAT CHEESE AND HAM COMBINED WITH STRAWBERRIES AND GRAPES, WITH A TWIST OF BALSAMIC // LE FROMAGE DE CHÈVRE ET LE JAMBON SE MARIENT AVEC DES FRAISES ET DES RAISINS

## PLATS

**ÅTRIO SALMON** 28 €  
LE SAUMON ÅTRIO

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 AND GOAT CHEESE PURÉE** 16 € / 28 €  
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

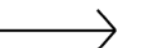
WILD REINDEER, ROOT VEGETABLES, LINGONBERRIES AND RED WINE SAUCE WITH PRIMUS AGLIANICO  
// RENNE SAUVAGE, LÉGUMES RACINES, AIRELLES ET SAUCE VIN ROUGE AU PRIMUS AGLIANICO

**IRISH BEEF TORNEDOS** 24 €  
TORNEDOS DE BŒUF IRLANDAIS

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

**CHEF'S DAILY SPECIAL** 22 €  
LE CHEF PROPOSE SON PLAT DU JOUR

WE CELEBRATE THE FINNISH EU PRESIDENCY WITH A SPECIAL MENU // À L'OCCASION DE LA PRÉSIDENTE FINLANDAISE DE L'UNION EUROPÉENNE, NOUS VOUS PROPOSONS UN MENU SPÉCIAL



**FINNISH EU PRESIDENCY MENU**  
MENU DE LA PRÉSIDENCE FINLANDAISE

**BRUSCHETTA FINLANDESE**  
HOUSE SMOKED SALMON, GOAT'S CHEESE  
AND PICKLED BEETROOT ON MALT BREAD  
// SAUMON FUMÉ À CHAUD, FROMAGE DE CHÈVRE  
ET BETTERAVE MARINÉ SUR DU PAIN FINLANDAIS

& SALVATERRA FALIA 6 €

**CARNAROLI, MUSHROOMS AND SMOKED REINDEER**  
CARNAROLI, CHAMPIGNONS ET RENNE FUMÉ  
LIGHT RISOTTO WITH WILD FINNISH FOREST MUSHROOMS,  
SMOKED REINDEER AND MARINATED FENNEL  
// UN RISOTTO LÉGER AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES DE FINLANDE,  
DU RENNE FUMÉ ET DU FENOUIL MARINÉ

& PRIMUS 7.5 €


**SMOKED SALMON**  
SAUMON FUMÉ  
HOT SMOKED SALMON SMOKED IN OUR GARDEN  
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND DILL AIOLI  
// SAUMON FUMÉ À CHAUD DANS NOTRE JARDIN  
AVEC LÉGUMES DE SAISON ET AÏOLI À L'ANETH

& SANCERRE 10 €

**GELATO & BERRIES**  
GELATO & FRUITS DES BOIS  
GELATO ALLA VANIGLIA AND BERRIES WITH SPRUCE SAUCE  
// GELATO À LA VANILLE ET FRUITS DES BOIS AVEC SAUCE SAPIN

& PASSITO DI PANTELLERIA 9 €

3 COURSES/SERVICES 45 €  
4 COURSES/SERVICES 60 €

THE 3 COURSES MENU CAN BE SERVED AS VEGETARIAN.   
PLEASE ASK MORE FROM YOUR SERVER.  
NOUS SERVONS LE MENU 3 SERVICES EN VERSION VÉGÉTARIENNE.  
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

EU2019.FI

**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

**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** 9 €

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

**ITALIAN VANILLA GELATO, FOREST BERRIES & SPRUCE SAUCE** 9 €  
GELATO ALLA VANIGLIA, FRUITS DE BOIS, SAUCE SAPIN



**M E N U**