

Antipastot

Kokoa itsellesi oikea herkkulautanen makuasteja avaamaan tai vaikka kyytipojaksi juoman kera.

Focaccia-leipää * 🍃	2,50
• maustettu aurinkokuivatulla tomaatilla, oliiviöljyä ja balsamiviinietikkaa	
Vihreä salaatti * * 🍃	3,61
• kurkkua, tomaattia, paahdettua paprikaa, oliiveja ja yrttejä mandariinivinegretessä	
Mozzarellaa ja tomaattia * 🍃	2,50
• oliiviöljyä ja balsamiviinietikkaa	
Paahdettua vuohenjuustoa VL * 🍃	3,43
• yrttejä ja pahalaisenhilloa	
Italian mix * * 🍃	3,43
• artisokkaa, aurinkokuivatua tomaattia, oliiveja, yrttejä	
Ilmakuivattua kinkkua ja melonia * *	2,96
• oliiviöljyä	
Katkarapuja *	3,43
• jogurttitapenadea ja yrttipestoa	
Kylmäsavulohta * *	3,43
• yrttejä	
Rosson lihapullia * *	3,43
• tomaattikastiketta ja parmesaania	
Sipulirenkaita 🍃	3,43
• mango-pestokastiketta	
Valkosipulifenkoliperunoita * * 🍃	2,50
Ranskalaisia perunoita * * 🍃	pienet 2,04 isot 2,50
• ketsuppia	

Antipastojen kanssa suosittelemme Inycon Fiano -valkoviiniä tai Feudi di San Marzano Negroamaro -punaviiniä.

Halutessasi raastepöydän antipastojen tai pienten keittojen kanssa, hinta 1,30

Salaatit

Monipuolisuutta hyvällä fiiliksellä. Rosson rapeat ja raikat salaattit ovat runsaita ja ruokaisia makuelämyksiä.

kevyempi	Välimerensalaatti *	12,41
	• katkarapuja, savusimpukoita, artisokkaa ja jogurttitapenadea	
kevyempi	Broilerisalaatti *	12,41
	• savujuustolla ja aurinkokuivatulla tomaatilla täytettyä broileria, Rosson Caponataa, mango-pestokastiketta ja pinjansiemeniä	
kevyempi	Toscanan maalaissalaatti	11,49
	• toscanalaista makkaraa, pekonia, paneroitu sipuliringas, valkosipulifenkoliperunaa ja jogurttitapenadea	

Kaikki Rosson salaattit sisältävät salaattia, yrttejä, kurkkua, tomaattia, paahdettua paprikaa ja mandariinivinegretteä.

Salaattien kanssa suosittelemme sisilialaista Montalton Cataratto Chardonnay -talon valkoviiniä.

Keitot

Rossossa nautit runsaista ja maukkaista vaihtoehtoista myös kevyemmin.

kevyempi	Tomaattikeitto * 🍃	pieni 5,28	norm. 7,87
	• savujuustolla ja valkosipulilla sävytettyä tomaattikeittoa, yrttipestoa ja lisäksi lämmintä focaccia -leipää		
	Savuporo-juustokeitto VL	pieni 6,67	norm. 10,84
	• täyteläisen kermaista juustokeittoa lämminsavuporolla ja parmesaanilla höystettynä, yrttipestoa ja lisäksi paahdettua ruisleipää		
	Lohikeitto VL	pieni 6,39	norm. 9,63
	• kermaista lohikeittoa ja paahdettua ruisleipää		

Keittojen kanssa suosittelemme Cantina di Custoza -valkoviiniä tai raikasta kivennäisvettä.

Bruschettat

Rapeaksi paahdettua Kamut-jauhoista *) valmistettua leipää. Keski-Italiasta alkupalana tarjottava herkku maistuu erinomaisesti myös juoman kanssa huikopalana.

	Lohi-Italiankinkkubruschetta *	10,10
	• kylmäsavulohta, ilmakuivattua kinkkua, juustoa, valkosipulia, rucolaa ja mustapippuria	
kevyempi	Kasvisbruschetta * 🍃	10,10
	• Rosson Caponataa, paahdettua paprikaa, artisokkaa, juustoa, valkosipulia, rucolaa ja mustapippuria	
	Broileribruschetta	10,10
	• broileria, mozzarellaa ja aurinkokuivatua tomaattia, juustoa, rucolaa ja mustapippuria	

Bruschetoille suosittelemme Inycon Fiano -valkoviiniä tai Fontella Chianti -punaviiniä.

*) Kamut-vehnässä on korkea mineraalipitoisuus, ennen kaikkea se sisältää paljon magnesiumia ja sinkkiä. Myös vitamiinien, varsinkin E-vitamiinin määrä on korkeampi kuin normaalissa viljassa.

Bruschettojen kanssa tarjotaan neitsytoliiviöljyä ja balsamiviinietikkaa.

Raastepöytä

Pääruokiin sisältyy raastepöytä yhdelle henkilölle, isoihin pizzoihin neljälle.

Lisäraaste ruoan yhteydessä 1,30
Raasteannos pääruokana 4,17



Annos on	VL	vähälaktoosinen
	* 🍃	laktoositon
	* 🍃	gluteeniton
kevyempi	🍃	vähemmän kaloreita (alle 800 kcal)
		kasvisruoka

Useat annokset voidaan valmistaa gluteenittomana tai laktoosittomana. Focaccia-leipä saattaa sisältää pieniä määriä laktoosia.

Ruispizzat

Ensimmäisenä Suomessa! Rukiista nautintoa jo kymmenen vuoden ajan!

	norm.	iso
Juho 🌿	10,10	16,95
• pepperonia, katkarapuja, ananasta, tomaattikastiketta ja juustoa		
Aslak 🌿	11,02	18,80
• poroa, sipulia, savujuustoa, tomaattikastiketta ja juustoa		
Ilmari VL	11,95	19,73
• kylmäsavukirjolohta, katkarapuja, sipulia, kaprista, yrttipestoa, bearnaiskastiketta ja juustoa		
Sohvi 🌿	11,39	19,08
• broileria, ananasta, sinihomejuustoa, barbecuekastiketta ja juustoa		
Ruisfantasia	11,95	18,80
• valitse neljä täytettä fantasiavalikoimasta		

Rosson pizzojen reunat voidellaan kylmäpuristetulla neitsytoliiviöljyllä.

Pannupizzat

Näin meheviin ja maukkaisiin pizzoihin on helppo ihastua!

	norm.	iso
Seafood 🌿	10,19	19,45
• tonnikalaa, katkarapuja, savusimpukoita, tomaattikastiketta ja juustoa		
Pepperoni 🌿	10,19	19,27
• pepperonisalamia, sipulia, tomaattikastiketta, juustoa ja mustapippuria		
BBQ-Chicken 🌿	11,95	21,21
• broileria, ananasta, sinihomejuustoa, barbecuekastiketta ja juustoa		
Hot Pueblo 🌿	11,95	21,21
• häränlihaa, sipulia, jalapeñoa, barbecuekastiketta, juustoa ja mustapippuria		
Vege VL	11,02	20,75
• vuohenjuustoa, herkkusieniä, aurinkokuivattua tomaattia, tomaattikastiketta, juustoa, rucolaa ja pinjansiemeniä		
Francesco 🌿	10,19	19,82
• kinkkua, tonnikalaa, paahdettua paprikaa, tomaattikastiketta ja juustoa		
Sienna 🌿	10,74	20,65
• kinkkua, sinihomejuustoa, ananasta, tomaattikastiketta ja juustoa		
Rudolf 🌿	11,30	21,12
• lämminsavuporoa, ananasta, sinihomejuustoa, tomaattikastiketta ja juustoa		
Fantasia	11,95	21,21
• valitse kolme täytettä fantasiavalikoimasta		

Isot pannupizzat S-Etukortilla 18,99

Rosson pizzajuusto sisältää mozzarellaa ja on laktoositon.



Pizzat

Maankuuluja menestystarinoita moneen makuun!

	norm.	iso
Al Capone 🌿	10,10	16,86
• kinkkua, sinihomejuustoa, ananasta, tomaattikastiketta ja juustoa		
Pizza Vegetariana 🌿	11,21	18,90
• paahdettua paprikaa, herkkusieniä, tomaattia, artisokkaa, sinihomejuustoa, tomaattikastiketta ja juustoa		
Quattro Stagioni 🌿	9,73	16,58
• kinkkua, katkarapuja, tonnikalaa, herkkusieniä, tomaattikastiketta ja juustoa		
Bolognese 🌿	9,54	16,12
• bolognesekastiketta, paahdettua paprikaa, tomaattikastiketta ja juustoa, mustapippuria		
Marionetta	11,02	18,80
• ilmakuivattua kinkkua, tomaattia, oliiveja, tomaattikastiketta, juustoa, mozzarellaa ja rucolaa		
Formaggio	11,21	18,99
• vuohenjuustoa, artisokkaa, aurinkokuivattua tomaattia, tomaattikastiketta, juustoa, mozzarellaa ja rucolaa		
Matador 🌿	11,58	18,99
• häränlihaa, pekonia, sipulia, jalapeñoa, barbecuekastiketta ja juustoa		
Rosso Picanta VL	10,37	17,41
• broileria, pepperonia, tomaattikastiketta, juustoa ja rucolaa		
Frutti di Mare	10,37	17,41
• katkarapuja, simpukoita, tonnikalaa, kaprista, tomaattikastiketta, juustoa ja jogurttitapenadea		
Alla Rosso 🌿	10,10	16,95
• pepperonia, kinkkua, herkkusieniä, katkarapuja, oliiveja, tomaattikastiketta ja juustoa		
Fantasia	11,95	18,80
• valitse neljä täytettä fantasiavalikoimasta		

Keliaakikoille sopiva Rosson originale -pizzapohja on saatavana luontaisesti gluteeniittomana.

Pizza Special

Tässä on pizzamaailman uudet klassikot!
Kannattaa kokeilla!

Pizza Rocchetto Toro VL 12,32

- rapeassa rullassa häränlihaa, pekonia, jalapeñoa, bearnaisekastiketta ja juustoa, Arrabbiata-kastiketta

kevyempi

Pizza Pacchetto Pollo 12,69

- rapeassa pizzataskussa tomaattikastiketta, juustoa ja pariloitua broileria, vihersalaattia, Rosson Caponataa, kurkkua, yrttejä, melonia ja mango-pestokastiketta

Pizza Pacchetto Prosciutto VL 12,69

- rapeassa pizzataskussa tomaattikastiketta, juustoa ja ilmakuiivattua kinkkua, paahdettua vuohenjuustoa, vihersalaattia, Rosson Caponataa, kurkkua, yrttejä, melonia ja yrttipestoa

Pizzojen kanssa suosittelme talon puna- ja valkoviiniä tai Orvieto Classico Amabile -valkoviiniä.

Pizzojen kyytipokkana maistuu myös erinomaisesti italialainen vaalea Birra Forst -lager-olut.

Fantasiavalikoima

Fantasiapizzaan sisältyy tomaattikastike ja juusto

- ananas ✱✱
- Arrabbiata-kastike ✱✱
- artisokka ✱✱
- aurinkokuivattu tomaatti ✱✱
- barbecuekastike ✱✱
- bearnaisekastike VL ✱✱
- bolognesekastike ✱✱
- broileri ✱✱
- häränliha ✱✱
- ilmakuiivattu kinkku ✱✱
- jalapeño ✱✱
- jogurttitapenade ✱
- kananmuna ✱✱
- kapris ✱✱
- katkarapu ✱✱
- kesäkurpitsa ✱✱
- kinkku ✱✱
- kylmäsavulohi ✱✱
- lämminsavu-pororouhe ✱✱
- marinoitu sipuli ✱✱
- mozzarella ✱
- oliivi ✱✱
(saattaa sisältää kiviä)
- pahalaisen hillo ✱✱
- paahdettu paprika ✱✱
- parmesanraaste ✱✱
- pekoni ✱✱
- pepperonisalami ✱✱
- pinjansiemen ✱✱
- rucola ✱✱
- savujuusto ✱✱
- savusimpukka ✱✱
- sinihomejuusto ✱✱
- tomaatti ✱✱
- tonnikala ✱✱
- toscanan makkara ✱✱
- tuore herkkusieni ✱✱
- tuplajuusto ✱✱
- vuohenjuusto VL ✱
- yrttipesto ✱✱

Lisätäyte ja täyteen vaihto
pieni 1,30 / iso 2,59

Pastat

Rosson mehevät ja maukkaut spaghetit valmistetaan terveellisemmästä täysjyvystä – mausta tinkimättä. Hellit elimistöäsi välttämättömillä hiilihydraateilla tuttuun suussasulavaan ja herkulliseen tapaan!

Mamma Rosson lihapullapasta ✱ 10,56

- täysjyväspaghetia parmesaanilla maustetussa tomaattikastikkeessa ja perinteisiä Mamma Rosson lihapullia salvia-kastikkeella maustettuna

Miilunpolttajan pasta VL 10,56

- perinteinen italialainen Pasta Carbonara, täysjyväspaghetia, pekonia, sipulia, kananmunan keltuainen, parmesaania ja mustapippuria

Vuohenjuustopasta VL ✱ 12,41

- täysjyväspaghetia, aurinkokuivattua tomaattia, artisokkaa, valkosipulia, paahdettua vuohenjuustoa, pahalaisen hilloa ja pinjansiemeniä

Katkarapupasta VL 10,47

- täysjyväspaghetia, valkosipulikastikkeeseen kieputettuja katkarapuja ja parmesaania sekä yrttipestoa

kevyempi

Pasta vegetariana ✱ ✱ 9,54

- täysjyväspaghetia, Rosson Caponataa ja herkkusieniä tomaattisessa yrttipestolla maustetussa kastikkeessa, pinjansiemeniä ja parmesaania

Pasta Special Savujuustobroileria ja jättitortelloneja 13,25

- savujuustolla ja aurinkokuivatulla tomaatilla täytetty broilerin rintafilee ja ricotta-juusto täytteisiä jättitortelloneja ja yrttikermakastiketta

Pasta Special Poropasta Tortelloni al forno 12,87

- juustokuorrutettua lämminsavuporoa, ricotta -juustotäytteisiä jättitortelloneja pehmeässä salvia-pippurikastikkeessa

Comare VL 11,39

- pennepastaa, broileria, ananasta ja paprikaa pahalaisen hillolla ja parmesaanilla maustetussa savujuustokastikkeessa

Täysjyväspaghetti ja pennepasta -annokset voidaan valmistaa myös gluteenittomina.

Pastojen kanssa suosittelme Paiara Bianco -valkoviiniä tai Torres Coronas -punaviiniä.

Olemme siirtäneet
alv-alennuksen 1.7.
suoraan
hintoihimme.

Rosson grillistä

Rossona on grillijuhlat joka päivä! Tarjolla mehevien grilliherkkujen lisäksi myös kevyempiä vaihtoehtoja.

Kalastajan vapaapäivä VL ✨ 14,26

• vaaleaa, mietoa, vähärasvaista voissa paistettua Tilapia-kalaa, bearnaisekastiketta ja perunamuusia, paahdettua paprikaa ja yrttejä

Kalaa mixed grill ✨ 15,19

• vaaleaa mietoa vähärasvaista voissa paistettua Tilapia-kalaa ja tuhtia lohta, jogurttitapenadella maustettuja valkosipulifenkoliperunoita ja kauden kasviksia

Majakantartian lohta VL ✨ 15,19

• voissa paistettua lohta, savujuustokastiketta ja tomaatti-perunapaistosta, paahdettua kesäkurpitsaa ja yrttejä

Kalaruokien kanssa suosittelemme



Fairhills Chardonnay -valkoviiniä (asiakasomistajaviini) tai Montalto Cataratto Chardonnay talon valkoviiniä.

Pippurikalkkunaa VL ✨ 13,52

• pariloitua kalkkunanfileetä pippuri-konjakkikastiketta, ranskalaisia perunoita, Rosson Caponataa ja yrttejä

Valkosipulibroileria VL ✨ 13,52

• pariloitua broilerin rintafileetä, valkosipulikastiketta, valkosipulifenkoliperunoita ja paahdettua kesäkurpitsaa

kevyempi

Portofinon broileria ✨ ✨ 13,52

• pariloitua broilerin rintafileetä, salviakastiketta, paahdettua kesäkurpitsaa, Rosson Arrabiataa ja yrttejä

kevyempi

Special Puutarhurin parhaat ✨ ✨ 11,02

• paahdettua kesäkurpitsaa, sipulia, tomaattia ja paprikaa kapriksella, valkosipulilla ja chilillä maustetussa tomaattikastikkeessa, lisäksi perunakakkua, artisokkaa, mozzarellaa ja yrttejä

Lintu- ja kasvisruoille suosittelemme



Fontella Chianti -punaviiniä tai Fairhills Chardonnay -valkoviiniä (asiakasomistajaviini).

Valkosipuliporsasta ✨ ✨ 14,73

• parmesaanilla ja valkosipulilla gratinoitua porsaan ulkofileetä, tomaattikastiketta, valkosipulifenkoliperunoita, kauden kasviksia ja yrttejä

Grillimestarin porsasta VL 14,73

• sinappisella bbq-kastikkeella maustettua pariloitua porsaan ulkofileetä, bearnaisekastiketta, ranskalaisia perunoita, paahdettua kesäkurpitsaa ja paneroitu sipulirengas

Special Grande misto 14,17

• Toscanan makkaraa, Mamma Rosson lihapullia, jogurttitapenadella maustettuja valkosipulifenkoliperunoita, sinappista bbq-kastiketta, Rosson Arrabiataa ja paneroitu sipulirengas

Special Mixed Grill VL ✨ 16,39

• pariloitua porsaan ja broilerin fileetä, Toscanan makkaraa, salviakastiketta, juusto-kermaperunaa, paahdettua paprikaa ja yrttejä

Possuannoksille ja lihapullille suosittelemme Los Portones San Fransisco -punaviiniä tai Birra Forst -lager olutta.

kevyempi

Grillaajan kesäpäivä ✨ ✨ 19,36/28,44

• pariloitua naudan ulkofileetä 150 g tai 300 g, salviakastiketta, Rosson Arrabiataa ja vihreää salaattia

Rosson grillihärkää VL 18,43/27,88

• sinappisella bbq-kastikkeella maustettua pariloitua naudan ulkofileetä 150 g tai 300 g, bearnaisekastiketta, ranskalaisia perunoita, Rosson Caponataa, paneroitu sipulirengas ja yrttejä

Härkää kahdella kastikkeella ✨ 27,69/39,27

• pariloitua naudan sisäfileetä 150 g tai 300 g, salvia- ja valkosipulikastiketta ja parmesaanilla maustettua kuohkeaa perunakakkua, mozzarellaa, aurinkokuivattua tomaattia sekä paahdettua paprikaa, yrttejä

Pippuripihvi VL ✨ 27,69/39,27

• pariloitua sinappisella bbq-kastikkeella siveltyä naudan sisäfileetä 150 g tai 300 g, pippuri-konjakkikastiketta, valkosipulifenkoliperunoita ja kauden kasviksia, yrttejä

Häränpihveille suosittelemme Montalton Syrah -talon punaviiniä tai Feudi di San Marzano Negroamaro -punaviiniä.

Perunavaihtoehdot:

perunamuusi VL ✨
valkosipulifenkoliperunat ✨ ✨
tomaattiperunapaistos ✨ ✨
ranskalaiset perunat ✨ ✨
perunakakkua VL ✨
juusto-kermaperunaa VL ✨
uuniperuna ✨
parilaperuna ✨

tai kevyempi lisuke:

vihreä salaatti ✨ ✨
Rosson Arrabiata ✨ ✨
kauden kasvikset ✨ ✨
paahdettu kesäkurpitsa ✨ ✨

Lisäperuna-annos 1,86

Kastikevaihtoehdot:

bearnaisekastike VL ✨
pippuri-konjakkikastike VL ✨
tomaattikastike ✨ ✨
salviakastike ✨ ✨
valkosipulikastike VL ✨
savujuustokastike VL ✨

Kastikkeen vaihto annoksiin 1,30

Sanasto Rosso-Suomi

Arrabiata	Mausteinen paprika-sipulihöystö
Barbecue	Makeanmausteinen kastike
Bearnaise	Pehmeä voikastike
Focaccia	Italialainen vaalea uunipellille leivottu leipä, pinnalla oliiviöljyä ja aurinkokuivattuja tomaatteja
Formaggio	Juuston yleisnimi italiaksi
Jogurttitapenade	Kurkulla ja valkosipulilla maustettu pehmeä kastike
Mozzarella	Italialainen mieto ja pehmeä lehmänmaitojuusto
Pacchetto	Rosson pizzataikinasta tehty rapea tasku
Paholaisenhillo	Makeanmausteinen paprika-chilihillo
Panna cotta	Vaniljalla maustettu kermavanukas
Rocchetto	Täytetty pizzarulla
Rosson Caponata	Kapriksilla ja valkosipulilla maustettua paahdettua tomaattia, kesäkurpitsaa ja sipuli viileänä lisukkeena
Rucola	Voimakkaanmakuinen yrttien tapaan käytettävä salaatti
Tortelloni	Ricotalla ja parsalla täytetty tuorepasta
Toscanan makkara	Yrttimaustettu ja lihaisa makkara

Jälkiruoat

Suussa sulavat jälkiruoat tekevät päivästäsi täydellisen!

Tiramisu

• perinteinen italialainen jälkiruoka Rosson tapaan: suklaakastikkeella, vahvalla kahvilla ja marsala-viinillä kostutettu mascarponejuustokakku



6,02

norm.
6,39

Panna cotta

• vaniljainen kermavanukas, mansikkakastiketta

5,65

6,58

Suklaakakkua

• vaniljajäätelöä ja mansikkakastiketta
Saatavana myös gluteenittomana ja laktoosittomana.

5,65

6,58

Serenadi

• vanilja- ja mustikkajäätelöä, vanilja-kermavaahtoa, mansikkakastiketta ja suklaa-puolukkamakeisia

4,91

5,46

Clarinetto

• suklaajäätelöä, kirsikka-suklaajäätelöä, vanilja-kermavaahtoa, suklaakastiketta ja suklaacookie

5,46

5,84

Piroetta

• juustokakkujäätelöä, marinoituja hedelmiä, vanilja-kermavaahtoa ja suklaa-puolukkamakeisia

4,45

4,91

Kahvi, Cappuccino, Tee, Espresso, Latte, Kaakao



Fantastico

Kokoa mieleisesi annos seuraavista:

Jäätelöpallo:

2,04

- vaniljajäätelö
- laktoositon vaniljajäätelö
- mustikkajäätelö
- toffeejäätelö
- kirsikka-suklaajäätelö
- suklaajäätelö
- juustokakkujäätelö
- mangosorbetti
- kinuskikastike VL
- suklaakastike
- mansikkakastike

1,11

Lisäksi:

- vanilja-kermavaahto VL
- meloni
- suklaa-puolukkamakeisia
- suklaacookie
- marinoituja hedelmiä

1,11

Kaikki jälkiruoat asiakasomistajahintaan!

Jälkiruokaviini

Italia, Garda

Santa Lussia Passito Garganega, Trebbiano
Toscano, Tocai Friuliano

• makea, hunajainen, sitrushedelmäisen raikas

Gardajärven eteläpuolen kukkuloilla kypsynyt Rosson jälkiruokien tiara.

8 cl 8,97

Kuohuviini

Asiakasomistajille etuhintaan 20,00/plo (75 cl)

Espanja, Katalonia, Penedès

Codorniu Original Brut Cava

Macabeo, Xarel.lo, Parellada

• Kuiva, pirteähappoinen, kevyen paahteinen.

Kuohuviini on kuin tehty Rosson tunnelmaan. Sopii mukavasti antipastoille, kalaruville ja raikkaille salaateille, miksei läpi aterian.

31,40/plo (75 cl)

Muut juomat

Virvoitusjuoma

tai tuoremehu.....33 cl 2,22 50 cl 3,15 11 5,74

Jäävesi.....0,55

Birra Forst 33 cl

Italialainen vaalea lager-olut – pehmeyttä ja aromikasta maltaisuutta pizzan seuraksi!



norm.

4,94 5,34

www.rosso.fi

Mitähän Rossossa tapahtuu?

Liittymällä Rosson postituslistalle, saat kausitiedotteet suoraan sähköpostiisi. Tiedotteet koskevat ainoastaan Rossoa ja jäävät Rosso ravintolan käyttöön. Voit tutustua ilmaiseen palveluumme www.rosso.fi



www.s-kanava.fi

Bonusta
jopa 5%.

S-Etukortilla
maksassasi myös
0,5% maksutapaetua.

Talon viinit

Rosson talon viinit tulevat Sisiliasta, Italian eteläisimmältä viinialueelta. Sisilian kuuma, paahtava aurinko ja saarta ympäröivä Välimeri antavat viineille ominaispiirteensä. Talon valkoviini on jo perinteisesti Montalton Cataratto Chardonnay, ja se sai rinnalleen Mundus Vini 2007 -kisassa palkitun Montalton Syrah -punaviinin.



Italia, Sisilia

Montalto Syrah

• Rubiininpunainen, täyteläisen pyöreä maku, jossa kypsien hedelmien aromeja ja eksotista mausteisuutta.

Sopii hyvin Rosson runsaanmakuisille liha- ja pastaruuille sekä täydentää varsinkin vuohenjuuston makua loistavasti.

	12 cl	16 cl	48 cl	72 cl
	5,14	6,86	20,37	30,75
norm.	5,34	7,16	21,37	32,16



Italia, Sisilia

Montalto Cataratto Chardonnay

• Kuiva ja hedelmäinen valkoviini, jonka tasapainoinen maku kaipaa ruokaa seuraansa.

Rosson paistetut kala-, linturuoat, ruokaisat salaattit sekä paahtettuja kasviksia sisältävät ruoat viihtyvät tämän viinin kanssa.

	12 cl	16 cl	48 cl	72 cl
	5,14	6,86	20,37	30,75
norm.	5,34	7,16	21,37	32,16

Punaviinit

Italia, Puglia

Feudi di San Marzano Negroamaro

• Lempeän keveä, pehmeä ja helposti nautittava, jälkimaun kruunaa makea täyteläisyys.

Hyvä kaveri tomaattisille ruoille, pizzoille, salaateille ja antipastoille. Tasapainottaa hienosti pippuripihvin mausteisuutta.

12 cl **5,44** • 16 cl **7,26** • 75 cl **33,77**

Chile

Cono Sur Tocornal Cabernet Sauvignon

• Tiiviin hedelmäinen ja pehmeän täyteläinen maku, jättää hemmottelevan jälkimaun.

Sopii useille liharuuille, erityisesti kalkkunalle ja häränpihville. Hyvä valinta seurusteluviniiksi.

12 cl **5,44** • 16 cl **7,36** • 75 cl **34,18**

Chile

Los Portones de San Fransisco Carmenere

• Lempeä, mausteinen, hedelmäinen, miedosti tanniininen aito maku.

Syvä, tumma, rubiinivärinen, miedosti tanniininen maku tukee mausteisia liha- ja juustoaterioita.

12 cl **6,23** • 16 cl **8,30** • 75 cl **38,92**

Italia, Venetsia

Tommasi Romeo Corvina, Rondinella, Merlot

• Keskitäyteläinen, tyylikkään marjainen, hitusen suklaan aromia.

Rehelliset, täyteläiset aromit täydentävät pizzaa, pastaa ja linturuokia, makeahko jälkimaku jää viipyilemään suuhun.

12 cl **5,95** • 16 cl **7,96** • 75 cl **37,30**

Italia, Toscana

Fontella Chianti Sangiovese, Canaiolo

• Keskitäyteläinen Toscanan klassikkoviini, jossa kutsuvat, pehmeät, tyylikkää tanniinit ja nautittaessa tulee elegantti olo.

Loistava valinta useille broileri- ja kalkkunaruoille, erityisesti juustojen kanssa yhteensopiva viini.

12 cl **5,85** • 16 cl **7,76** • 75 cl **36,40**

Espanja

Torres Coronas Tempranillo, Cabernet Sauvignon *)

• Täyteläinen, notkea, mausteinen, kevyesti vaniljainen

Suosittelemme Torresin pehmeitä tanniineja Rosson liha- ja juustoa sisältäville ruoille

12 cl **6,35** • 16 cl **8,57** • 75 cl **40,13**

Asiakasomistajille etuhintaan



20,00/plo (75 cl)

Etelä-Afrikka, Western Cape

Fairhills Shiraz

• Pehmeä ja täyteläinen viini, jossa hedelmäisyyden tukena on hyvä tanniinirakenne.

Erinomainen viini suomalaisen ruokapöytään, varsinkin liharuuille tai nautittavaksi sellaisenaan.

12 cl **5,05** • 16 cl **6,70** • 75 cl **31,40**



Valkoviinit

Italia, Garda

Cantina Di Custoza Pinot Grigio

- Kuiva, pirteähappoinen, hennon kukkea, sitruksinen.

Aromikas ja hedelmäisen hapokas ruokaviini, jossa kivaa Gardajärven meininkiä.

12 cl **6,25** • 16 cl **8,27** • 75 cl **38,71**

Italia, Puglia

Paicara Bianco Bombino, Chardonnay

- Kuiva, oljenkeltainen, miedosti persikkaa ja vaaleita kukkia aromissaan.

Tuulahdus kaunistaa Puglian maakuntaa; raikas, lempeän hapokas seurustelu- ja ruokaviini.

12 cl **5,55** • 16 cl **7,36** • 75 cl **34,38**

Italia, Sisilia

Inycon Fiano

- Kuiva ja raikas, kypsän hedelmän aromia.

Tuttu Etelä-Italian viinijuhlista, jossa sitä nautitaan antipastojen, bruschettojen ja vaaleiden kalojen kanssa myöhäiseen iltaan asti.

12 cl **6,55** • 16 cl **8,67** • 75 cl **40,73**

Chile

Cono Sur Tocornal Chardonnay

- Kuiva, pirteähappoinen, sitruksinen, hennon paahteinen.

Moderni, luonteikas, rohkeakin ruoka- ja seurusteluviini Rosson salaattien ja linturuokien makujen täydentäjä.

12 cl **5,55** • 16 cl **7,36** • 75 cl **34,48**

Italia, Umbria

Bigi Orvietto Classico Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto

- Kuivahko, pirteähappoinen, hedelmäinen, sitruksinen, yrttinen.

Lempeä, helposti lähestyttävä puolikuiva viini, pehmeä ja pirteä klassikko Rosson listalla.

12 cl **6,35** • 16 cl **8,47** • 75 cl **39,82**

Espanja

Torres Natureo Muscat

- Raikas, pirteähappoinen, eloisa ja elegantti maku.

Kaikille, jotka haluavat nauttia aidosta mausta lähes ilman alkoholia (0,5 % vol).

12 cl **3,33** • 16 cl **4,45** • 37,5 cl **9,26**



Asiakasomistajille etuhintaan



20,00/plo (75 cl)

Etelä-Afrikka, Western Cape

Fairhills Chardonnay

- Kuiva, tasapainoinen, raikas.

Erinomainen seurusteluviini, mutta sopii hyvin myös kala- ja äyriäisruoille sekä salaateille.

12 cl **5,05** • 16 cl **6,70** • 75 cl **31,40**