

Alkuruoat / Starters

Salumi e formaggi Italiani selezionati 2 kpl / 4kpl 19 € / 32 €

Valikoima italialaisia leikkeleitä ja juustoja, tarjoiltuna artesaanileivän, Guglielmin ekstraneitsytoliiviöljyn, suolan ja mustapippurin kanssa.

Yksinkertainen mutta elegantti kunnianosoitus italialaiselle jakamisen perinteelle.

-

Selection of fine Italian cold cuts and cheeses, served with artisan bread, Guglielmi extra virgin olive oil, salt and black pepper.

A simple yet elegant tribute to the Italian tradition of sharing.

Bruschetta Mediterranea 1kpl 5.90€ – 3kpl 15.00€

Grillattua artesaanileipää, jonka päällä kirsikkatomaatteja, valkosipulia, basilikaa, tuoretta Burrata-juustoa, rucolanversoja ja Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Yksinkertainen mutta elegantti välimerellisen raikkauden ilmentymä.

-

Grilled artisan bread topped with cherry tomatoes, garlic, basil, fresh Burrata cheese, baby rocket and Guglielmi extra virgin olive oil.

A simple yet elegant expression of Mediterranean freshness.

Salaatit / Salads

Cesar salad 18€

Rapeaa Rooman salaattia, mehevää grilattua kananrintaa, artesaanikruntokeja, parmesaanialastuja, Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyä ja perinteistä Cesar-kastiketta.

-

Crisp Romaine lettuce, tender grilled chicken breast, artisanal crutons, Parmesan flakes, Guglielmi extra virgin olive oil, and classic Cesar dressing.

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Ravioli ai funghi porcini 23€

Tattitäyteisiä ravioleja voi-salviakastikkeen, raastetun parmesaanin ja vastajauhetun mustapippurin kanssa.

-

Delicate filling of porcini mushrooms served with butter and sage sauce, grated Parmesan and freshly ground black pepper.

Parmigiana di melanzane di Carmen 24€

Munakoisoa, mozzarellaa, 24 kuukautta kypsytettyä Parmigiano Reggiano D.O.P. -juustoa, basilikaa ja hitaasti kypsennettyä tomaattikastiketta, tarjoiltuna kotitekoisen leivän kanssa.

-

Aubergines, mozzarella, 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P., basil and slow-cooked tomato sauce, served with homemade bread.

Spaghetti alle vongole veraci 25€

Tuoretta spagettia korkealaatuisten Vongole Veraci -simpukoiden, valkosipulin, tuoreen persiljan, chilin ja ekstra-neitsytoliiviöljyn kera.

-

Fresh spaghetti with premium Vongole Veraci (clams), garlic, fresh parsley, chili and extra virgin olive oil.

Paccheri allo scoglio 27,50€

Paccheri-pastaa ja mereneläviä – kalmaria, sinisimpukoita, mustekalaa ja argentiinalaisia jättikatkarapuja – kevyesti paistettuna valkosipulin, chilin, tuoreen persiljan ja Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyn kanssa.

Välimerellinen klassikko, jossa meren aromit ja samettinen pasta kohtaavat täydellisessä tasapainossa.

-

Paccheri pasta with seafood — calamari, mussels, octopus and Argentinian prawns — gently sautéed with garlic, chili, fresh parsley and Guglielmi extra virgin olive oil.

A classic of the Mediterranean tradition, where sea aromas and silky pasta embrace in perfect balance.

Pääruoat / Main Courses

Tagliatelle al Ragu' Napoletano 27€

Tuoretta, käsintehtyä tagliatellepastaa, suomalaista naudan jauhelihaa hitaasti haudutettuna tomaattikastikkeessa. Viimeisteltä 24-kuukautisella Parmigiano Reggiano D.O.P. -juustolla, mustapippurilla ja Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyllä. Ajaton napolilainen klassikko – syvä ja täyteläinen makuelämys.

-

Fresh homemade tagliatelle with Finnish beef minced meat slowly braised in tomato sauce, finished with 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P., black pepper and Guglielmi extra virgin olive oil.

A timeless Neapolitan classic, rich in depth and tradition.

Polpette Nanninella 25€

Napolilaisia lihapullia hitaasti kypsennetyssä tomaattikastikkeessa, 24 kuukautta kypsytettyä Parmigiano Reggiano D.O.P. -juustoa, mustapippuria ja kotitekoista leipää. Tarjoillaan munakoison tai tuoreen pastan kanssa.

-

Neapolitan-style meatballs in slow-cooked tomato sauce, with 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P., black pepper and homemade bread. Served with aubergines or fresh pasta.

Carbonara 23€

Tuoretta spagettia, rapeaa guancialea (suolattua porsaanposkea), tuoreita kananmunakeltuaisia, Pecorino Romano-juustoa ja mustapippuria.

-

Fresh spaghetti pasta with crispy guanciale (cured pork cheek), fresh egg yolk, Pecorino Romano cheese, and freshly ground black pepper.

Essenza di Terra 22€

Grillattua naudanlihaa, tarjoiltuna rosmariiniperunoiden ja vihersalaatin kanssa. Viimeisteltä voilla, sitruunaviipaleella, Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyllä, mustapippurilla ja tuoreella persiljalla.

-

Grilled beef slice served with rosemary potatoes and lettuce salad. Finished with butter, lemon slice, Guglielmi extra virgin olive oil, black pepper and fresh parsley

Le Pizze

(Prepared with sprouted wheat flours)

Marinara 12€

Tomaattikastiketta, Piennolo-kirsikkatomaatteja, valkosipuli confit, basilikaa, vuoristo oreganoa, Guglielmin extraneitsytoliiviöljyä.

-

Tomato sauce, Piennolo cherry tomatoes, garlic confit, basil, mountain oregano, Guglielmi extrvirgin oil.

Lisäys: Cantabrico Anchovies + € 3.90

Margherita 14 €

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, basilikaa, Guglielmin extraneitsytoliiviöljyä.

-

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, basil, Guglielmi extra virgin olive oil.

Lisäys: San Daniele ilmakeivattu kinkku + 4.90 €

Diavola 20,70 €

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Calabrialaista tulista salamia, Calabrialaista 'ndujaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilattemozzarella, Calabrian spicy salami, Calabrian 'nduja, basil, Guglielmi extra virgin olive oil.

Capricciosa 23.90 €

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Napolilaista makeaa salamia, grillattua artisokkaa, herkkusieniä, paistettua kinkkua (kypsennetty puu-uunissa), Taggiasche oliiveja, basilikaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte mozzarella, Neapolitan sweet salami, grilled artichokes, porcini mushrooms, baked ham (wood-oven baked), Taggiasche black olives, basil, Guglielmi extra virgin olive oil.

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Le Pizze

Exclusive Creations

(Prepared with sprouted wheat flours)

Napoli 21,70 €

Hitaasti kypsennettyä ja paahdettua Piennolo tomaattikermää, Napolilaista makeaa salamia, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Piennolo punaisia kirsikkatomaatteja, Italialaista ricotta moussea, mustapippuria, basilikaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, Neapolitan sweet salami, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Piennolo red cherry tomatoes, Italian ricotta mousse, black pepper, basil, Guglielmi extra virgin olive oil.

Tonno e Cipolla 24,90 €

Tomaattikastiketta kapriksen ja punasipulin kanssa kypsennetty alhaisella lämpötilalla 8-tuntia, Taggiasche oliiveja, premium Cetara keltaevättonnikalaa, 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, basilikaa perlagea, kuivattuja Corbara kirsikkatomaatteja, basilikaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Tomato sauce with capers and red onions cooked at low temperature for 8 hours, Taggiasche olives, premium Cetara yellowfin tuna, 24-months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, basil perlage, dry Corbara cherry tomatoes, basil, Guglielmi extra virgin olive oil.

Villa Severino 24,90 €

Kotitekoista basilikapestokastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, San Daniele D.O.P ilmakuivattua kinkkua, rucolan versoa, 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, balsamiviinietikkaa, Guglielmi extra neitsytoliiviöljyä.

-

Homemade basil pesto sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, San Daniele ham D.O.P, baby rocket, 24-months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, reduction of balsamic vinegar, Guglielmi extra virgin olive oil.

Le Pizze

Exclusive Creations

(Prepared with sprouted wheat flours)

Alba 3.0 Veg. 21,70 €

Hitaasti kypsennettyä ja paahdettua Piennolo tomaattikermää, La Sorrentina fiordilattemozzarellaa, Piennolo kirsikkatomaatteja, rucolan versoa, 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, La Sorrentina fiordilattemozzarella, Piennolo cherry tomatoes, baby rocket, 24months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, Guglielmi extra virgin olive oil.

Siciliana Veg. 23€

Hitaasti kypsennettyä ja paahdettua Piennolo tomaattikermää, provola juustoa, grillattua munakoisoa mintulla ja salviaalla, 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, tuoretta basilikaa, savustettua Guglielmi extra neitsytoliiviöljyä.

-

Roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, smoked provola cheese, grilled eggplants with mint and sage, 24-months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, fresh basil, smoked extra virgin olive oil.

Lisäys: Paistettua kinkkua/baked-ham + € 3.50 Lisäys: Vegaani juustoa + € 2

Ricordi di casa 25 €

Tomaattikastiketta, savustettua provolajuustoa, Nanninellan naudanlihapullia, kermaista burrataa, tuoretta basilikaa, chilihiutaleita, mustapippuria, chili perlagea, ja savustettua Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Tomato sauce, smoked provola cheese, Nanninella's beef meatballs, creamy burrata, fresh basil, chili flakes, black pepper, chili perlage, and smoked Guglielmi extra virgin olive oil.

Helsinki 25 €

Hitaasti kypsennettyä ja paahdettua Piennolo tomaattikermää, la Sorrentina fiordilattemozzarella, italialaista salsiccia, Montoron kuparisipulia, tuoretta basilikaa, burrataa chiliperlagella, Guglielmi extra virgin olive oil.

-

Roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, La Sorrentina fiordilattemozzarella, Italian salsiccia, Montoro copper onion, fresh basil, burrata topped with chili perlage, Guglielmi extra virgin olive oil.

Maria Antonietta 32 € **special top 50 pizza Europe2024**

La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, rucola pestoa manteleilla, Suomalaista carpaccio naudanlihaa, mustaa ja valkoista tryffeli perlagea, limen kuorta, sitruuna Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, homemade rocket pesto with almonds, Finnish beef carpaccio meat, white and black truffle perlage, lime zest, lemon Guglielmi extra virgin olive oil.

Cathie 30 € **special top 50 pizza Europe2025**

Basilikapestoa sisilialaisilla manteleilla, italialaista ilmakeivattua kinkkua, ricottakermaa, villipellon ituja, karamellisoituja inkiväärillä ja chilillä maustettuja viikunoita, basilika perlagea, ja balsamico-reduktiota, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä. -

Basil pesto with sicilian almonds, Italian cured ham, ricotta cream, wild field sprouts, caramelised figs with ginger and chili, basil pearlage and reduction of balsamic vinegar, Guglielmi extra virgin olive oil.

Cotto e crudo 27 € **special top 50 pizza Europe2026**

Fiordilatte mozzarellaa, puu-uunissa paahdettua keittokinkkua, San Daniele D.O.P prosciuttoa, burrataa tryffeliperlagella, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Fiordilatte mozzarella, wood-fired oven-roasted cooked ham, D.O.P San Daniele prosciutto crudo, burrata topped with truffle perlage, Guglielmi extra virgin olive oil.

Menu Bambini

(Lasten menu)

Polpette Nanninella with fresh pasta 12 €

*Pieniä Napolilaisia lihapullia tomaattikastikkeessa, tarjoiltu tuoreella pastalla ja 24kk
Parmigiano Reggiano D.O.P.*

-

*Neapolitan meatballs cooked in tomato sauce with fresh pasta and 24-month Parmigiano
Reggiano D.O.P.*

Penne al pomodoro Veg 10,50 €

Penne pastaa tomaattikastikkeella ja 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P.

-

Penne pasta with tomato sauce and 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P.

Pizza Margherita 10,50 €

*Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, basilikaa, Guglielmi extra-
neitsytoliiviöljyä*

-

*Tomato sauce, La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, basil, Guglielmi extra virgin olive oil.
Lisäys: salmia/kinkkua + € 3*

Extras:

<i>San Daniele ham D.O.P</i>	<i>4.90</i>
<i>Baked ham</i>	<i>3.60</i>
<i>Cetara yellowfin tuna</i>	<i>4.90</i>
<i>La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Calabrian n'duja,</i>	<i>2.00</i>
<i>Baby rocket, onion, olives, cherry tomatoes</i>	<i>2.00</i>
<i>Garlic Confit</i>	<i>1.00</i>
<i>Gluten free dough, (brown rice, corn, buckwheat flour)</i>	<i>3.90</i>
<i>Burrata</i>	<i>3.90</i>
<i>Fresh pasta</i>	<i>6.90</i>

***-We kindly ask our customers to communicate to our staff in case of any allergies or
intolerances. -***

Soft drinks

<i>Organic Cola Zero</i>	6,60 €
<i>Organic Cola (Caffeine Free)</i>	6,60 €
<i>Organic Orange Soda</i>	6,60 €
<i>Organic Gassosa</i>	6,60 €
<i>Organic red Orange soda</i>	6,60€
<i>Organic Lemonade</i>	6,60€
<i>Organic Lemon Iced Tea</i>	6,60 €
<i>Organic Spritz 0% alc.</i>	8,90€
<i>San Pellegrino sparkling water 0,5l (glass bottle)</i>	6,60 €
<i>Orange, or apple juice</i>	4.10 €
<i>Mocktail (strawberry, raspbery, blackcurrant or mango&passionfruit)</i>	7,50 €

Birre (Oluet)

<i>Peroni alla spina 0.4l</i>	10.90€
<i>Peroni Nastro Azzurro 0.33l</i>	8.60€
<i>Peroni GlutenFree 0.33l</i>	9.00€
<i>Peroni alcohol free 0%</i>	7.70€
<i>Lonkero</i>	7.50 €
<i>Cider (cloudy apple/pear extra dry)</i>	7.50 €

Bollicine (kuohuviinit)

	<i>12cl</i>	<i>/</i>	<i>75cl</i>
<i>Prosecco Superiore Asolo DOCG Loredan Gasparini</i>	12 €		42 €
<i>Vegan Prosecco Alberto Nani - Organic-</i>	12 €		42 €
<i>Prosecco Rose' Santome</i>	12€		39 €
 <i>Oro del Marchese La fortezza (Dry)</i>	 8€		 20 €

Vini Bianchi *(valkoviinit)*

<i>(House white)</i>	12cl/ 16 cl/ 24cl/ 75cl
<i>House white wine La Fortezza Falanghina–Campania</i>	10,5 €/ 13,5€/ 16,5€/39€
<i>Miopasso Pinot Grigio Doc – Sicily Italy</i>	11,9€ / 13,9€/ 16,9€/42 €
<i>Chardonnay “Cibadies” Italy</i>	11,2€ / 14,4€/44 €
<i>Riesling Doc Trentino Zanotelli</i>	50 €

Vini Rossi (punaviinit)

<i>(House red)</i>	12cl 16cl 24cl 75cl
<i>Nero D’Avola Sicilia DOC</i>	11,5€/ 13,9€/ 16,9€/ 42€
<i>Mancinello Nero di Troia Apulia-Italy</i>	12,9€/ 15,9€/ 18,9€/ 54€
<i>Barbanera Chianti Riserva Tuscany -Italy-</i>	12,9€/ 15,9€/ 18,9€/ 54€
<i>Poggio del Concone Toscana Rosso IGT</i>	54€
<i>Valpolicella Ripasso DOCG Ca’ Vegar</i>	15€/ 17€/ 23€/ 54€
<i>Amarone della Valpolicella DOCG 16%vol. 2016</i>	18€/ 21€/ 25€/ 90€

COKTAIL

<i>Limoncello spritz</i>	13 €
<i>Aperol spritz</i>	13 €
<i>Campari spritz</i>	13€
<i>Minttu spritz</i>	13€
<i>Gin Tonic</i>	12.00 €
<i>Mojito</i>	12,50 €
<i>Negroni</i>	13.50 €
<i>Cuba Libre</i>	12.00 €
<i>Martini</i>	12.00 €
<i>Campari Orange</i>	12,5€
<i>Negroni Sbagliato</i>	12,50 €
<i>Americano</i>	12,00 €
<i>Espresso Martini</i>	13,50 €

CAFFE'

<i>Caffe' Americano</i>	3.90 €
<i>Espresso / Doppio espresso</i>	3.20 € / 4.90 €
<i>Cappuccino</i>	5.40 €
<i>Caffe' Latte</i>	5.80 €
<i>Caffe' Corretto (with Grappa)</i>	6.00 €
<i>Caffe' with fresh cream</i>	4.90 €
<i>Tè</i>	3.90 €
<i>Irish Coffee</i>	9.90 €
<i>(coffee, whisky, whipped cream)</i>	

LIQUORI

<i>Amaretto di Disaronno</i>	9.50 €
<i>Limoncello Di Sorrento</i>	9.50 €
<i>Crema Fragola/Melone</i>	9.50€
<i>Grappa Aglianico</i>	9.90 €
<i>Tiramisu'</i>	9.5€
<i>Amaro del Capo</i>	9.5€

DOLCI

We adhere to the tradition by meticulously handcrafting all our food and desserts. Using exclusively natural and carefully chosen ingredients. Our passion gives birth to our strict commitment to quality.

Tiramisu' di Carmen (L,G) 13€

Pannacotta (L, G) 8,90 €
(strawberry, raspberry, blackcurant or mango&passionfruit)

L'affogato 11,90€
(coffee and gelato)

GELATO 100% NATURAL ARTIGIANALE

M cup (1 flavor) 6.80€

L cup (1-2 flavors) 7.80€

XL cup (2-3 flavors) 8.80€
(pistacchio +1€)

*Our gelato made by **Carmen** is crafted with the highest quality ingredients and no compromises. Each flavor is born from a meticulous selection of the finest raw materials, ensuring a unique sensory experience.*

Some of the ingredients used include:

-Bronte DOP pistachio, considered a global delicacy for its intense flavor and unmistakable creaminess.

Single-origin Peruvian chocolate, selected for its rich and enveloping aromatic profile.

-Papua New Guinea vanilla, with delicate, fragrant notes that enhance every bite.

-Iranian saffron, a prized spice that adds a sophisticated and unexpected taste.

-Piedmont I.G.P. hazelnut, renowned for its superior quality and delicate yet persistent flavor.

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA