Villa SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

L'Inizio del Viaggio
The Journey Begins / Matkan alku

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

Valikoima italialaisia leikkeleitä ja juustoja, tarjoiltuna artesaanileivän, Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyn, 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.

Essenza di Mare 12€

Välimeren sinisimpukoita, paistettuna valkosipulin, mustapippurin, persiljan ja Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyn kanssa.
Perinteinen napolilainen resepti – yksinkertainen ja intensiivinen kunnianosoitus meren puhtaalle maulle.

-

Mediterranean mussels sautéed with garlic, black pepper, parsley and Guglielmi extra virgin olive oil.
A traditional Neapolitan interpretation that enhances the pure flavour of the sea with simplicity and character.

Respiro del mare 14€

Simpukoita, paistettuna valkosipulin, valkoviinin, persiljan, chilin ja Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyn kanssa.
Välimerellisen keittiön klassikko – meren hienovaraisin ja puhtain ilmentymä.

-

Mussels sautéed with garlic, white wine, parsley, chili, and Guglielmi extra virgin olive oil.
A Mediterranean classic – the most delicate and pure expression of the sea.

Villa SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Tra Onde e Profumi di Mare
Among Waves and Sea Aromas / Aaltojen ja meren tuoksujen välissä

Ravioli fatti in casa ripieni di gambero argentino, astice americano e granchio 27€

Käsintehty ravioli, jonka täytteenä argentiinalaista katkarapua, amerikkalaista hummeria ja rapua, Tarjoillaan sahramikastikkeessa, mustapippurin, syötävien kukkien, tuoreen persiljan ja Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyn kanssa.

-

Homemade ravioli filled with Argentine prawn, American lobster and crab, served with saffron sauce, black pepper, edible flowers, fresh parsley and Guglielmi extra virgin olive oil.

Spaghetti alla Luciana 27€

Käsintehdyt tuoreet spagetit, joissa mureaa mustekalaa ja hitaasti kypsennetty kirsikkatomaattikastike, mustia oliiveja, kapriksia, valkosipulia, chiliä ja tuoretta persiljaa. Viimeistelty Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyllä.
Ylistys Napolinlahden tuoksuille – makeuden, suolaisuuden ja meren olemuksen täydelliselle tasapainolle.

-

Homemade fresh spaghetti with tender octopus and slow-cooked cherry tomato sauce, black olives, capers, garlic, chili and fresh parsley.
Finished with Guglielmi extra virgin olive oil.
An homage to the scents of the Gulf of Naples, where sweetness, saltiness and the essence of the sea meet in perfect harmony.

-

Paccheri allo scoglio 27,5€

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.

Orecchiette al Salmone Affumicato con Gorgonzola e Tartufo (L) 28.50 €

Orecchiette-pastaa, suomalaista savustettua lohta, Gorgonzola D.O.P kastike, musta Tryffeli Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

Orecchiette pasta, Finnish smoked salmon, Gorgonzola D.O.P sauce, black truffle, Guglielmi extra virgin olive oil.

Villa SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Tra Colline e Profumi di Terra
Among Hills and Earthly Aromas / Kukkuloiden ja maan tuoksujen välissä

Tagliatelle al Ragu´ Napoletano 27€

Tuoretta, käsintehtyä tagliatelle-pastaa, suomalaista naudanlihaa ja jauhelihaa hitaasti haudutettuna tomaattikastikkeessa. Viimeistelty 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 and 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.

Panzerotti ai funghi porcini 24€

Käsintehdyt panzerotit, täytteenä herkkutatteja ja ricottaa, tarjoiltuna voissa ja salvian kanssa.
Viimeistelty mustapippurilla ja 24-kuukautisella Parmigiano Reggiano D.O.P. -juustolla.
Hienovarainen kohtaaminen metsän aromien ja italialaisen perinteen välillä.

-

Homemade panzerotti filled with porcini mushrooms and ricotta, served in butter and sage, finished with black pepper and 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P.
A delicate encounter between forest aromas and Italian tradition.

Oro nero d´Autunno 27€

Italialaista Venere-kokoriisiä, uunissa paahdetun kurpitsan kermaa, italialaista makkaraa ja 24-kuukautista Parmigiano Reggiano D.O.P.
Kurpitsa paahdetaan hitaasti makeutensa korostamiseksi ja muokataan samettiseksi kastikkeeksi, joka ympäröi täyteläisen Venere-riisin ja makkaran suolaisen syvyyden.

-

Italian Venere black rice, oven-roasted pumpkin cream, Italian sausage and 24-month Parmigiano Reggiano D.O.P.
The pumpkin is slowly roasted to enhance its natural sweetness, then blended into a velvety cream that embraces the rich Venere rice and the savoury depth of the sausage.

Villa SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Armonie del Mare
Harmonies of the Sea / Meren harmoniat

Branzino all´arancia 27.5€

Meriahvenfilee, kevyesti kypsennetty appelsiinimarinadissa, tarjoiltuna voissa haudutettujen pinaattien ja perunapyreen kanssa.
Harmoninen yhdistelmä meren hienovaraisuutta ja sitrushedelmien raikkautta.

-

Sea bass fillet gently cooked in an orange marinade, served on a bed of buttered spinach and mashed potatoes.
A harmony between the delicacy of the sea and the brightness of citrus.

Gamberoni al vino bianco 25,5€

Argentiinalaisia jättikatkarapuja (L1)(6Kpl), paistettuna valkoviinissä, valkosipulin ja persiljan kanssa, tarjoiltuna kotitekoisen leivän päällä tomaattikastikkeen kanssa.
Yhdistelmä intensiivisyyttä ja hienostuneisuutta – välimerellisen keittiön hengessä.

-

Argentinian king prawns (6p) sautéed with white wine, garlic and parsley, served on homemade toasted bread with tomato sauce.
A dish that combines intensity and finesse, inspired by the Mediterranean spirit.

Villa SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Armonie della Terra
Harmonies of the Land / Maan harmoniat

Parmigiana di melanzane di Carmen 24€

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

-

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

Polpette Nanninella 25€

Napolilaisia lihapullia hitaasti kypsennetyssä tomaattikastikkeessa, 24 kuukautta kypsytettyä Parmigiano Reggiano D.O.P. -juustoa, mustapippuria ja kotitekoista pizzaleipää.
Valmistettu Carmenin äidin tädin, täti Nanninan, vanhan reseptin mukaan.
Voittaja-annos italialaisessa televisio-ohjelmassa Little Big Italy.
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 pizza bread.
Prepared following the ancient recipe of Aunt Nannina, aunt of Carmen's mother.
Winner dish of the Italian TV show Little Big Italy.
Served with aubergines or fresh pasta.

Essenza di Terra 22€

Grillattua naudanlihaa, tarjoiltuna rosmariiniperunoiden ja vihersalaatin kanssa.
Viimeistelty 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.

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Le Pizze

The Classics of Tradition / Perinteen Klassikot

(Prepared with sprouted wheat flours)

Marinara 14 €

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

-

Tomato sauce, Piennolo cherry tomatoes, garlic confit, homemade dehydrated basil, basil, mountain oregano, Guglielmi extra virgin oil.

Lisäys: Cantabrico Anchovies + € 3.90

Margherita 15 €

Tomaattikastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, basilikaa, Guglielmin extra-neitsytoliiviöljyä.

-

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

Lisäys: San Daniele ilmakuivattu kinkku + 4.90 €

Diavola 20,70 €

Tomaattikastiketta hitaasti kypsenetyn Calabrialaisen chilin kanssa, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Calabrialaista tulista salamia, Calabrialaista 'ndujaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Tomato sauce with Calabrian chilly cooked at low temperature, 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 olives, basil, Guglielmi extra virgin olive oil

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Le Pizze

Exclusive Creations / Eksklusiiviset Luomukset

(Prepared with sprouted wheat flours)

Napoli 21,70 €

Napolilaista makeaa salamia, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Piennolo punaisia kirsikkatomaatteja, Italialaista ricotta moussea, hitaasti kypsenettyä paahdettua Piennolo tomaattikermaa, mustapippuria, basilikaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

Neapolitan sweet salami, La Sorrentina firodilatte-mozzarella, Piennolo red cherry tomatoes, Italian ricotta mousse, roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, 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, käsin-leikattuja 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, hand-cut 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 basilikakastiketta, La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, San Daniele D.O.P ilmakuivattua kinkkua, rucolan versoa, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, balsamiviinietikkaa, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

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

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Le Pizze

Exclusive Creations / Eksklusiiviset Luomukset

(Prepared with sprouted wheat flours)

Alba 3.0 Veg. 21,70 €

La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, Piennolo kirsikkatomaatteja, rucolan versoa, hitaasti kypsenettyä paahdettua Piennolo tomaattikermaa, käsin-leikattuja 24kk Parmigiano Reggiano D.O.P lastuja, Guglielmi extra-neitsytoliiviöljyä.

-

La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Piennolo cherry tomatoes, baby rocket, hand-cut 24months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes, roasted Piennolo tomato cream cooked at low temperature, Guglielmi extra virgin olive oil.

Sole d´Autunno 24,9€

Hitaasti matalassa lämpötilassa kypsennetty kurpitsakreemi, paahdetut paprikat, käsin veitsellä leikattu makkara, Latteria Sorrentinan savustettu provola-juusto, Taggiasca-oliivit, rapea punasipuli, tuore puglialainen burrata, tuoreet versot ja extra-neitsytoliiviöljy.

-

Pumpkin cream slowly cooked at low temperature, roasted peppers, hand-chopped sausage, smoked provola cheese from Latteria Sorrentina, Taggiasca olives, crispy copper onion, fresh Apulian burrata, fresh sprouts and extra virgin olive oil.

Forza del Sud 24 €

Napolilainen parsakaalikreemi, savustettu provola-juusto, paistettu villisalamimakkara, uunipaahdetut Piennolo-tomaatit Vesuviolta, paahdetut mantelit, tuoretta sitruunankuorta ja Guglielmin ekstra-neitsytoliiviöljyä raakana lisättynä

Cream of Neapolitan broccoli, smoked provola cheese, seared wild boar salami, confit Vesuvian Piennolo tomatoes, toasted almonds, fresh lemon zest, and Guglielmi extra virgin olive oil (added raw).

Villa SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Le Pizze

Pan-Baked Masterpieces / Padellino-mestariteokset

(Prepared with sprouted wheat flours)

A noble dough of Petra flours and sprouted grains, baked to achieve a rare harmony: crispy on the outside, soft and airy on the inside.
An experience that goes beyond pizza, where tradition and innovation meet in a masterpiece to be savoured.

-

Ylevä taikina Petra-jauhoista ja idätetyistä viljoista, paistettu saavuttamaan harvinainen harmonia: rapea ulkoa, pehmeä ja ilmava sisältä.
Elämys, joka menee pizzan tuolle puolen – perinteen ja innovaation kohtaaminen mestariteoksessa, joka on tehty nautittavaksi.

Aurora Boreale 27 € To Share (for 2)

Ricotta cream, Norwegian smoked salmon, fresh red currants, chestnut honey, selected sprouts, lemon zest, basil pearls, potato chips.

-

Ricottakreemi, norjalainen savulohi, tuoreet punaherukat, kastanjahunaja, valitut versot, sitruunankuori, basilikahelmiä, violetit perunalastut.

Nonna Pina 23 € To Share (for 2)

Paahdettua Piennolo-tomaattikastiketta, karamellisoitua peuransalamia, tulista calabrialaista spianataa, tuoretta ricottaa, fiordilatte-juustoa, raastettua appelsiininkuorta, rapeaa paahdettua pizzamurua, punaisen amarantin itujaja calabrialaista chili-perlagea öljyssä.

-

Roasted Piennolo tomato cream, caramelised venison salami, spicy Calabrian spianata, fresh ricotta, fior di latte, grated orange zest, crispy toasted pizza crumble, amaranth sprouts and Calabrian chili perlage in oil.

Maria Antonietta 27 € To Share (for 2) 50 TOP PIZZA *special top 50 pizza Europe*

La Sorrentina fiordilatte-mozzarellaa, rucola pestoa manteleilla, 100% Suomalaista carpaccio naudanlihaa, mustaa ja valkoista tryffeli perlagellaa, limen kuorta, tryffeli Guglielmi extra- neitsytoliiviöljyä.

-

La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, rocket pesto with almonds, 100% Finnish beef carpaccio meat, white and black truffle perlage, lime zest, truffle Guglielmi extra virgin olive oil.

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Menu Bambini (Lasten menu)

Polpette Nanninella with fresh pasta 12 €

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

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

👧 Grilled Beef Slice 12€

Grilled beef slice served with cucumbers and cherry tomatoes.

-

Grillattua naudanlihaa, tarjoiltuna kurkkujen ja kirsikkatomaattien kanssa.

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

+ADD Extra ham or salami 3€

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Extras:

San Daniele ham *D.O.P*	*4.90*
Baked ham	*3.60*
Cetara yellowfin tuna	*4.90*
La Sorrentina fiordilatte-mozzarella, Calabrian n´duja, tomato sauce 100% Italiano	*3.90*
Baby rocket	*2.00*
Garlic Confit	*1.00*
Gluten free dough, (brown rice, corn, buckwheat flour)	*3.90*
Burrata	*3.90*
Fresh pasta	*6.90*

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

Villa SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Soft drinks (alkoholittomat juomat)

Italian Organic Beverages – Galvanina (in glass bottle)

Organic Cola Zero	*6,30 €*
Organic Cola (Caffeine Free)	*6,30 €*
Organic Orange Soda	*6,30 €*
Organic Gassosa	*6,30 €*
Organic Lemonade	*6,30€*
Organic Lemon Iced Tea	*6,30 €*
Organic Spritz 0% alc.	*8,90€*

San Pellegrino sparkling water 0,5l	*6,60 €*
Orange, or apple juice	*4.10 €*
Oransoda	*5,90 €*
Lemonsoda	*5,90 €*
Mocktail (strawberry or raspbery)	*7,50 €*

Birre (Oluet)

Peroni alla spina 0.4l	*10.90€*
Peroni Nastro Azzurro 0.33l	*8.60€*
Peroni GlutenFree 0.33l	*9.00€*
Peroni alcohol free 0%	*7.70€*

Refreshing (muut alkoholijuomat)

Lonkero	*7.50 €*
Cider *(cloudy apple/pear extra dry)*	*7.50 €*

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

COCKTAIL

- ***Limoncello spritz*** *13 €*
    - *Prosecco, limoncello, soda*
- **Arancello Spritz** 13€
    - *Prosecco, arancello, soda.*
- ***Aperol spritz*** *13 €*
    - *Prosecco, aperol, soda.*
- ***Campari Spritz*** *13€*
    - *Prosecco, campari, soda.*
- ***Minttu Spritz*** *13€*
    - *Prosecco, mint syrup, soda, Koskenkorva minttu.*
- ***Espresso Martini*** *13,50 €*
    - Vodka, kahlua, coffee.

- ***Gin Tonic*** *12.00 €*
    - *Tonic water, gin*
- ***Negroni*** *13.50 €*
    - *Campari, gin, vermouth rosso.*

- ***Cuba Libre*** *12.00 €*
    - *Coca Cola, white rum, lime.*

- ***Martini*** *12.00 €*
    - *Gin, vermouth dry.*
- ***Mojito*** *12,50 €*
    - *Soda,white rum, lime juce ,brown sugar, mint leave.*
- ***Campari Orange*** *12,5€*
    - *Campari, orange juice*

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Bollicine (kuohuviinit)

	12cl/	*75cl*
Prosecco Superiore Asolo DOCG Loredan Gasparini	12 €	42 €
Vegan Prosecco Alberto Nani - Organic-	12 €	42 €
Prosecco Rose´ Santome	12€	39€
Oro del Marchese La fortezza (Dry)		36 €

Vini Bianchi (valkoviinit)

	12cl/ 16 cl/ 24cl/ 75cl
White House Fiano IGT -Campania- Italy-	10,5 €/ 13,5€/ 16,5€/39€
Onorata Langhe DOC Favorita – Angelo Negro	10,8€/ 13,8/ 16,8€/ 41€
Miopasso Pinot Grigio Doc – Sicily_ Italy	10,9€ / 13,9€/ 16,9€/42 €
Cecilia Beretta Organic Soave DOC Classico Brognoligo	11,9€/ 14,5 €/ 17,5 €/ 45€
Bordon Blanco Rjoia Bodegas Franco Espanolas (Spain)	36 €
Chardonnay "Cibadies" Italy	44 €
Riesling Doc Trentino Zanotelli	50 €

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Caffe´

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

Liquori

- ***Amaretto di Disaronno*** *9.50 €*
- ***Limoncello Di Sorrento*** *9.50 €*
- ***Crema Pistacchio/Fragola/Melone*** *9.50€*
- ***Grappa Aglianico*** *9.90 €*
- **Crema al limoncello** (buffalo milk) 10.50 €
- ***Tiramusu´*** *9.5€*
- ***Amaro del Capo*** *9.5€*

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

Dolci

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

Tiramisu´ di Carmen Luna (L,G) *(Homemade Savoiardo biscuit)*	***13€***
Pannacotta (L, G)	***8,90 €***
Cheesecake	***8,90€***
L´affogato (coffee and gelato)	***11,9€***

Villa
SEVERINO
RISTORANTE • PIZZERIA

GELATO 100% NATURALE ARTIGIANALE

Carmen Luna

Carmen Luna is synonymous with 100% natural gelato, 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.

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.

M cup (1 flavor) 6.80

L cup (1-2 flavors) 7.80

XL cup (2-3 flavors) 8.80

Pistaasi + 1€