



**Mangia bene, vivi meglio.**

—

**Syö hyvin niin voit  
paremmin.**

Jos pidit Vaelsan pastoista, voit ostaa niitä myös kotiin, hyvin varustetuista ruokakaupoista. Vaelsa-tuorepastavalikoimaamme kuuluu tuttujen makujen lisäksi maukkaita erikoisuuksia. Kaikki pastat ovat italialaisten kokkiemme käsintekemiä Helsingissä. Ne ovat täysin lisäaineettomia ja vain tuoreista raaka-aineista valmistettuja.





## Sydän Italiassa – Koti Helsingissä

Ravintoloitsija Paola Chiodo syntyi Roomassa, kasvoi Milanossa  
ja opiskeli äitinsä suvun ympäröimänä Helsingissä.  
Kahden kulttuurin tytöllä oli mahdollisuus poimia molemmista maista parhaat palat.

Sisulla ja intohimolla syntyi idea tunnelmallisesta ravintolasta, joka tarjoaa aitoa, käsin tehtyä  
tuorepastaa ja muita italialaisia makuelämyksiä. Vuonna 2009 Paola avasi Vaelsan\*, jossa ruokaa  
tehdään rakkaudella, parhaista mahdollisista raaka-aineista, asiakkaan makuhermoja hellien.

Paola onnistui puhumaan huipputason  
roomalaiskeittiömestari Lorenzo Eleuterin johtamaan keittiötään.  
Eleuteri on hakenut vauhtia monesta eturivin italialaiskeittiöstä ympäri maailmaa.

Uudistunut Vaelsa tarjoaa oikeaa, autenttista italialaista ruokaa  
– klassista roomalaista, mutta myös muita Italian keittiön klassikoita.

**Benvenuti!**

\* **VAELSA** = **V**alentina, **E**lisa ja **S**andra.

Kuulostaa italialta ja niinhän se onkin.

Ravintola sai nimensä Paolan tyttärien mukaan.



# Antipasti

Pieni suolainen herättelee suun suuremmille ruokalajeille, mutta ei täytä vielä vatsaa. Paolan oma suosikki on Vitello Tonnato.

## VITELLO TONNATO CON CIALDE DI PANE

12€

Vasikanlihaa, tonnikalamajoneesia, kapriksia ja leipälastuja  
Tunt skuret kalvkött, tonfiskmajonäs, kapris och bröd  
Thinly-sliced veal topped with tuna mayonnaise, capers and bread

## PANZANELLA ALLE MELANZANE CON "MUIKKU" FRITTI

12€

Suomalaisia paistettuja muikkuja munakoisoa, leipää ja salaattipeti  
Finsk stekt siklöja med äggplanta, bröd och salladsbädd  
Fried Finnish vendace with eggplant, bread and crisp salad bed

## CROSTONE DI PANE AL POMODORO ARROSTO CON BURRATA AL PESTO

12€

Itsetehtyä maalaisleipä, paistettu tomaatti, burrata, tuoretta basilikapesto  
Hemlagad lantlig stil bröd med rostad tomat, burrata och basilikapesto  
Homemade country style bread, roasted tomato, burrata and fresh basil pesto

## CROCCANTE DI RISO ALLO ZAFFERANO CON VERDURE AL BASILICO

12€

Sahramilla maustettu rapea riisikakku kasviksilla ja basilikakastike  
Saffram kryddad krispig riskaka med grönsaker och basilikasås  
Crispy saffron rice cake with vegetables and basil sauce



# Primi piatti

Vaelsassa pasta tehdään käsin tuoreista raaka-aineista ja keitetään aina "al dente". Jos haluat pastasi kypsempänä tai gluteenittomana, mainitse toiveesi tarjoilijalle. Pitkän kaavan mukaan syödessä voit tilata pastan väliannoksena myös puolikkaana.

## RISOTTO AGLI ASPARAGI, UOVO E TALEGGIO G

18€

Parsarisotto, kananmunalla ja taleggio-juustolla  
Sparrisrisotto, ägg och taleggio-ost  
Asparagus risotto, egg and taleggio cheese

## CAPELLINI AGLI SCAMPI, LIMONE E BOTTARGA DI COZZE Gp L

23€

Capellini pastaa meriravuilla, sitruunaa ja simpukka bottargaa  
Capellini pasta med havskräfta, citron och mussla bottarga  
Capellini pasta with scampi, lemon and mussel bottarga

## RIGATONI ALLA GRICIA CON CARCIOFI Gp

18€

Rigatoni pastaa porsaanposkea, pecorino juustoa ja artisokkaa  
Rigatoni pasta med kultingskind, pecorino ost och ärtskocka  
Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese and artichoke

## TAGLIATELLE DI MAIS PRIMAVERA (KEITTOAIKA 12 MIN) G

16€

Maissi tagliatelle primavera (tomaattia, kevätsipulia, herneitä, parsaa, kesäkurpitsaa, basilikaa ja ruohosipulia)  
Majs tagliatelle primavera (tomat, vårlök, ärtor, sparris, zucchini, basilika och gröslök)  
Corn tagliatelle primavera (tomato, springonion, peas, asparagus, zucchini, basil and chives)

### PERHEEN PIENIMMILLE

Alle 12-vuotiaille asiakkaillemme tarjoamme useimmat ruoat puolikkaina annoksina puoleen hintaan.

# Secondi piatti

## INVOLTINO DI SPIGOLA IN SPEZIE PORCHETTA SU VERDURE AI CAPPERI E SPUMA DI LIMONE G L

29,70€

Yrtti- ja valkosipulimaustettuja meribassirullia, kasviksia, kaprista ja sitruunavaahtoa  
Havsabborrerullar smeksatta med örter och vitlök, grinsoker, capris och citronskum  
Herb and garlic seasoned seabassrolls with vegetables, capers and lemon foam

## FILETTO AI FINFERLI E PATATE G L

29,70€

Naudan sisäfilepihvi, kantarellikastikkeessa ja paahdetuilla perunoilla  
Biffilé med kantarellsås och rostad potatis  
Beef fillet with chantarelle sauce and roasted potatoes

## CARRÉ D'AGNELLO ALLA MEIDITERRANEA CON PATATE E CHUTNEY DI CARCIOFI G L

27,50€

Lampaankyljyksiä artisokka-chutneyllä ja paahdetuilla perunoilla  
Lammkarree med knöärtskocka-chutney och rostad potatis  
Lamb rack with artichoke-chutney and roasted potatoes

## POLLO AI PEPERONI CON PATATE ARROSTO G L

24,50€

Paprikabroileria paahdetuilla perunoilla ja tomaatti-paprikakastikkeella  
Paprikakäckling med rostad potatis och tomat-paprikasås  
Pepperchicken with roasted potatoes and tomato-peppersauce

## PANELLE SICILIANE IN ZUPPETTA DI POMODORO E ASPARAGI G V

18€

Persiljalla maustettua kikherne polentaa tomaattisose ja parsaa  
Kikärts polenta med persilja, tomat-sås och sparris  
Chickpea polenta with tomato sauce and asparagus

### PERHEEN PIENIMILLE

Alle 12-vuotiaille asiakkaillemme tarjoamme useimmat ruoat  
puolikkaina annoksina puoleen hintaan.

# Vaelsa suositusmenu

**CROSTONE DI PANE AL POMODORO ARROSTO CON BURRATA AL PESTO**

**RIGATONI ALLA GRICIA CON CARCIOFI**

**CARRÉ D'AGNELLO CON PATATE E CHUTNEY DI CARCIOFI**

**TIRAMISU IN COPPA**

**Valitse 2, 3 tai 4 annosta**

**2 vapaavalintaista annosta 30€**

**3 vapaavalintaista annosta 40€**

**Koko menu 55€**

## **PERHEEN PIENIMILLE**

**Alle 12-vuotiaille asiakkaillemme tarjoamme useimmat ruoat  
puolikkaina annoksina puoleen hintaan.**

# Lorenzon maistelumenu

**CROSTONE DI PANE AL POMODORO ARROSTO CON BURRATA AL PESTO**

**PANZANELLA ALLE MELANZANE CON "MUIKKU" FRITTI**

**CAPELLINI AGLI SCAMPI, LIMONE E BOTTARGA DI COZZE**

**POLLO AI PEPERONI CON PATATE ARROSTO**

**SORBETTO DELLA CASA**

**BABA CON FRAGOLE E LIMONCELLO**

**60€**

**Viinipaketti 35€**



**LAKTOOSITON / LACTOSE FREE**



**GLUTEENITON / GLUTEN FREE**



**GLUTEENITTOMANA PYYDETTÄESSÄ / GLUTEN FREE UPON REQUES**



**VEGAANINEN / VEGAN**



**VEGAANINEN PYYDETTÄESSÄ / VEGAN UPON REQUEST**

Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa ravintolan henkilökunnalta.



# Dolci

**Jälkiruoka ei ole koskaan liikaa, vaan makea päätös täydelliselle aterialle.  
Paola vannoo leivosten hyvää tekevään voimaan ja niinpä  
jälkiruoat tehdään Vaelsassa itse.**

## **GELATO E SORBETTO DELLA CASA**

**6€**

Käsintehtyä italialaista jäätelöä marja-, suklaa- tai kinuskikastikkeella  
Hemgjord italiensk glass med bär-, choklad- eller caramel sås  
Homemade Italian ice cream with chocolate, wildberries or caramel sauce

## **TIRAMISU IN COPPA**

**10€**

## **CANNOLO SICILIANO**

**10€**

Ricottajuustoa, suklaata ja sokeroitua sitruunan kuorta  
Ricottaost, choklad och kandad citronbark  
Ricotta cheese, chocolate and candied lemon bark

## **BABA CON FRAGOLE E LIMONCELLO**

**10€**

Limoncello Baba ja mansikoita  
Limoncello Baba med jordgubbe  
Limoncello Baba with strawberries

## **CROSTATINA CON CREMA, CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO**

**10€**

Kerma-suklaapiiras marjoilla  
Grädd-chokladpaj med bär  
Cream and chocolate pie with berries

## **BIANCOMANGIARE CON CROCCANTE AL PISTACCHIO SU ZUPPETTA DI ARANCE E FRAGOLE**

**10€**

Mantelimaitovanukas, appelsiinimansikkakastike ja pistaasikrokantti  
Mandel mjölkpudding, apelsinjordgubbsås och pistaschkrokant  
Almond milk pudding, orange-strawberry sauce and pistachio croquant

