



Vaelsa

Vaelisa

Home in Helsinki – Heart in Italy

Vaelisa was founded and is owned by Paola Chiodo, an Italian lady who moved to Finland in 1982.

Paola's motto is

**Mangia bene, Vivi meglio.
Eat well, Live better.**

And that's why she wanted to open her own restaurant, to gather friends and families together to enjoy good food in a warm and welcoming atmosphere.

If you are wondering what Vaelisa means,

Valentina Elisa Sandra

The three daughters of Paola

Benvenuti!



Paola Chiodo
Founder & Owner



Aperitivi

Spritz

APEROL

Aperol, Prosecco,
Soda, Orange
10€

HUGO

Prosecco, Mint, Soda
Elderflower syrup
10€

CAMPARI

Campari, Prosecco,
Soda, Orange
10€

Classics

CAMPARI SODA

Campari & Soda
6€

AMERICANO

Campari, Martini Rosso
& Sparkling Water
9€

NEGRONI

Campari, Martini Rosso
& Beefeater Gin
10€

Sparkling

PROSECCO

Italian sparkling Wine
9€

BELLINI

Prosecco
& Peach puree
9€

LEHTIKUOHU

Alcohol-Free
Sparkling Drink
7€

Gin&Tonic

BEEFEATER

Gin, Tonic & Lemon
10€

HELSINKI GIN

Gin, Tonic & Grapefruit
12€

BOMBAY SAPPHIRE

Gin, Tonic & Lemon
11€

Bevande

BIRRA

BOTTLE

Birra Moretti *0,33l* 7€
Seasonal Beers 7 - 7,5€

SIDRO

Orchard Thieves Crisp Apple *0,33l* 7€
Happy Joe Dry Apple *0,275l* 7€

LONG DRINK

Original Gin Long Drink 7€
Grapefruit

Helsinki Long Drink 9€
Red Grapefruit

NON ALCOLICI

San Pellegrino *0,5l* 5€
Novelle Mineral Water *0,33l* 3€
Novelle Still Water *0,5l* 3,5€
Heineken Beer 0,0% *0,33l* 4,6€
Soda *0,33l* 3,4€
Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Jaffa
Fruit Juice 2€
Apple, Orange, Cranberry, Peach
Milk 1,5€

Ask for the winelist!





Antipasti

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

A selection of Italian cold cuts and cheeses

Valikoima italialaisia leikkeleitä ja juustoja

13€/18€

ALICI MARINATE CON BURRATA E ZUCCHINE ALLA MENTA

Marinated white anchovies with burrata cheese and zucchini chips

Marinoitua vaaleaa anjovista, burrata juustoa ja kesäkurpitsasipsejä

13€/18€

Insalate

INSALATA CON SALMONE

Coldsmoked salmon, lettuce, cherry tomatoes, pickled cucumber, lemon vinaigrette
& along with crispy bread

*Kylmäsavulohta, salaattia, kirsikkatomaattia, pikkelöytyä kurkkua, sitruunavinaigrette
& lisäksi rapeaa leipää*

13€/18€

INSALATA CON BRESAOLA

Bresaola - dry cured beef, parmigiano,
rucola, lettuce, balsamico sauce & along with crispy bread

*Bresaola - ilmakeivattua naudanlihaa, parmesania,
rucolaa, salaattia, balsamicokastiketta & lisäksi rapeaa leipää*

13€/18€

INSALATA CON MOZZARELLA DI BUFALA

Buffalo mozzarella, fresh tomato, rucola, lettuce & along with crispy bread

Buffalo mozzarella, tuore tomaatti, rucolaa, salaattia & lisäksi rapeaa leipää

13€/18€



Pizza

The preparation of the dough takes always up to 3 days. The slow process ensures as light and healthy pizza as possible. During the 3 days almost all unhealthy ingredients such as sugar and yeast will disappear. This way the pizza wont cause any bloating or other harm.

Classics

MARGHERITA

(also vegan version)

Mozzarella - Basil - Tomatosauce
Mozzarella - Basilika - Tomaattikastike

14€

Add prosciutto +2€

TRICOLORE

(white pizza)

Homemade Pesto - Mozzarella - Cherry Tomato - Buffalo mozzarella
Vaelsan Pesto - Mozzarella - Kirsikkatomaatti - Buffalo mozzarella

15€

PARMIGIANA

(also vegan version)

Parmigiano - Eggplant - Mozzarella - Tomatosauce - Basil
Parmesaani - Munakoiso - Mozzarella - Tomaattikastike - Basilika

16€

DIAVOLA

Mozzarella - Spicy Salami - Parsley - Tomatosauce
Mozzarella - Maustainen Salami - Persilja - Tomaattikastike

16€

BRESAOLA

(white pizza)

Mozzarella - Rucola - Dry Cured Beef - Parmigiano - Lemon Vinaigrette
Mozzarella - Rucola - Ilmakuivattua nautaa - Parmesaani - Sitruunavinaigrette

17€

TIROLESE

Mozzarella - Tomatosauce - Brie cheese - Speck
Mozzarella - Tomaattikastike - Brie juusto - Speck

18€

SALMONE

(white pizza)

Cold Smoked Salmon - Red Onion - Capers - Mozzarella - Sour Cream
Kylmäsavulohi - Punasipuli - Kapris - Mozzarella - Smetana

18€



Summer

FOCCACIA WHOLE GREEN

(white pizza)

Hummus - Fava Beans - Baby Spinach - Pine nut - Drop of soy sauce
Hummus - Härkäpapu - Baby Pinaatti - Pinjansiemen - Soijakastikkeen pisara
15€

VALENTINA

(vegan)

New potato - Porcini Mushroom - Rosemary
Uusi peruna - Herkkutatti - Rosmariini
16€

SANDRA

(vegan)

Tomatosauce - Olive - Sun dried tomatoe - Garlic - Eggplant - Basil
Tomaattikastike - Oliivi - Aurinkokuivattu tomaatti - Valkosipuli - Munakoiso - Basilika
16€
Add vegan cheese or mozzarella +2€

ELISA

(white pizza)

Artichokes - Rucola - Homemade Pesto - Pine Nut - Burrata cheese - Lemon Vinaigrette
Artisokka - Rucola - Vaelsan Pesto - Pinjansiemen - Burrata juusto - Sitruunavinaigrette
18€

CROSTINO AL TARTUFO

(white pizza)

Ham - Emmental Cheese - Truffle Paté
Kinkku - Emmental Juusto - Tryffelitahna
18€

COCKTAIL DI GAMBERI

Tomatosauce - Baby Shrimps - Rucola - Cocktail Sauce - Paprika Powder
Tomaattikastike - Katkarapu - Rucola - Cocktail kastike - Paprikajauhe
17€

Extra

1 €

Rucola, Pesto, Mozzarella, Tomato sauce, Garlic, Pine nuts
Rucola, Pesto, Mozzarella, Tomaattikastike, Valkosipuli, Pinjansiemenet

2 €

Prosciutto - dry cured ham, Ventricina - spicy salami, Buffalo mozzarella,
Bresaola - dry cured beef, Vegan Cheese, Smoked Salmon, Emmental cheese, Burrata cheese, Parmesan, Ham
Prosciutto - ilmakuivattu kinkkua, Ventricina - mausteista salamia, Buffalo mozzarella,
Bresaola - ilmakuivattua nautaa, Vegaanijuustoa, Kylmäsavulohi, Emmental juusto, Burrata juusto, Parmesaani,
Kinkku



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.

RIGATONI ALLA BOLOGNESE

Fresh Rigatoni pasta with Bolognese sauce
Rigatoni tuorepastaa Bolognese kastikkeessa
18€

PENNE AL SALMONE

Fresh Penne pasta with salmon sauce
Penne tuorepastaa lohi-kermakastikkeessa
18€

GNOCCHI MARE E MONTI LEGGERMENTE PICCANTI

Fresh gnocchi with shrimps, slightly spicy cherry tomato-chanterelle sauce and parsley
Tuoreita gnoccheja katkaravuilla, hieman mausteisessa kirsikkatomaatti-kanttarellikastikkeella
ja persiljalla
20€

SPAGHETTI POMODORO SAN MARZANO E BASILICO

Fresh Spaghetti pasta in San Marzano tomato-basil sauce
Spaghetti tuorepastaa San Marzano tomaatti-basilikakastikkeessa
16€

RISOTTO ALLA MILANESE CON SPINACINI FRESCHI

Saffron Risotto with spinach
Sahramirisotto pinaatilla
22€



Secondi Piatti

Pääruuan parissa voit viettää aikaa pidempäänkin. Siihen on Vaelsan keittiössäkin suhtauduttu intohimoisesti. Emme käytä mitään eineksiä, pakasteita tai valmiskastikkeita. Liha- ja kalaruokien liemet on tehty itse alusta loppuun.

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI DI BOSCO CON PATATE AL FORNO

Beef fillet with wild mushrooms with baked potatoes

Naudan sisäfilettä metsäsienillä ja uuniperunalla

32€

PESCE DEL GIORNO CON FAGIOLINI RIFATTI E PURE' DI PATATE

Fish of the day with green beans and mashed potatoes

Päivän kala vihreillä pavuilla ja perunamuusilla

32€

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplant casserole with parmesan

Munakoisopaistos parmeseanilla

22€





Dolci

MILLEFOGLIE DI RICOTTA ALLA VANIGLIA E LAMPONE

Millefeuille with vanilla ricotta and raspberries

Tuhattolehtinen vaniljaricotalla ja vadelmilla

11€

TIRAMISÙ

Homemade Tiramisu

Vaelsan Tiramisu

11€

GELATO ALLA VANIGLIA CON SALSE

Homemade Ice Cream with chocolate, caramel or berry sauce

Itsetehtyä jäätelöä suklaa-, kinuski tai marjakastikkeen kera

11€

CREME CARAMEL CON ARANCIA E FRAGOLE

Creme caramel with orange and strawberries

Paahtovanukas appelsiinillä ja mansikalla

11€

BUDINO DI COCCO

(vegan)

Coconut-chocolate pudding with berries and hazelnut crumble

Kookos-suklaavanukas, pähkinärouhetta ja metsämarjoja

11€

Vino da Dessert

Recioto della Valpolicella

10€

Caffè

| | |
|--------------------|------|
| Espresso | 2,5€ |
| Espresso Macchiato | 2,7€ |
| Cappuccino | 3,5€ |
| Caffè Latte | 4,5€ |
| Americano | 3€ |
| Doppio Espresso | 3,5€ |

| | |
|-------------------------------------|------|
| Cioccolata | 4,5€ |
| <i>Hot chocolate, Kaakao</i> | |
| Caffè Finlandese | 2,7€ |
| <i>Filter Coffee, Suodatinkahvi</i> | |
| Tè | 2,7€ |
| <i>Tea, Tee</i> | |

Digestivi

| | |
|---------------------|----|
| Fernet Branca | 7€ |
| Amaro Averna | 8€ |
| Sambuca | 8€ |
| Limoncello | 7€ |
| Amaretto di Saronno | 6€ |
| Vecchia Romagna | 7€ |

Selection of Grappa from 8€

Caffè Corretto from 5€

2cl of spirit in an Espresso





vaelsahelsinki



Taverna Vaelsa
Ristorante Vaelsa



Name: vaelsavisitor
Password - vaelsa2015

• POHJOISESPLANADI 9, HELSINKI • TEL. 09 698 0012 • VARAUKSET@VAELSA.FI •