

Papàn ruokalista kesäkunnossa

Kesäisemmät ja kevyemmät maut korostuvat ristorante Papà Giovannin 3.4. uudistuneella ruokalistalla. Lisää tarjontaa on kala- ja salaattiruoissa, ja oliiviöljyä käytetään enemmän.

Vaikka kesän saapuminen näyttää Suomessa aina yhtä epävarmalta, Papà Giovannin uusi ruokalista suuntautuu suvea kohti. Koko Italian monipuolista ruokakulttuuria edustavalle listalle tekevät entréen kevyemmät, kesäisemmät raaka-aineet.

- Lisäsimme erityisesti salaattiannoksia sekä kala- ja äyriäisruokia. Myös jälkiruokia on vaihdettu kevyempiin, kertoo keittiömestari Petri Simonen.

Ravintolan 30 annoksen listalla 20 on täysin uusia. Tulokkaiisiin kuuluvat muun muassa Pohjois-Italialle tyypillinen Limoncello-liköörillä ja sitruunamehulla marinoitu lohisalaatti sekä punajuuri-raviolisalaatti. Jälkiruoissa uusia ovat semifreddo-jäädye sekä eksoottinen hedelmäminestrone, hedelmäkeitto sorbetin ja lettusuikaleiden kera.

Kaloille oliiviöljyhunttu

Oma lukunsa uudella listalla on oliiviöljy. Kuten kaikissa saapasmaan keittiöissä, Papàssakin oliiviöljyä lisätään automaattisesti kaikkiin kylmiin ruokiin. Nyt tämä runoilija Homeroksen ”nestemäinen kulta” antaa makuaan myös kaloille, jotka saavat oliiviöljykasteensa jo valmistuksen alkuvaiheessa.

- Valelemme raa'an kalan oliiviöljyllä ennen kypsennystä. Näin kala saa väriä, makua ja suojaa kuivumiselta, Petri Simonen kuvailee.

Keittiömestarin mukaan oliiviöljyn aromit tulevat parhaiten esiin juuri italialaiselle keittiölle tyypillisten selkeiden ja puhtaiden raaka-aineiden seurassa.

- Oliiviöljy sisältää ihmisen elimistölle hyödyllisiä rasvahappoja ja kivennäis- ja hivenaineita, siksi olen jättänyt omasta ruokavaliostani pois kaikki muut rasvat.

Klassikot pysyvät

Uudistuksista huolimatta ruokalistan klassikkoannokset pitävät pintansa. Yksi suursuosikeista on Antipasto Misto, vähintään kaksin syötävä alkuruoka, joka on läpileikkaus Papàn kylmistä ruoista.

- Antipastomme on osoittautunut erinomaiseksi seurusteluruoaksi viinin kera. Annosta tilataan kuukaudessa kuutisensataa annosta, Petri Simonen kertoo

Papà Giovanni, italialaisen ruoka- ja viinikulttuurin keskus Helsingissä, täyttää tänä vuonna täydet 10 vuotta. American Express –kortin haltijat äänestivät maaliskuussa Papàn Helsingin parasta palvelua tarjoavaksi ravintolaksi.

Lisätietoja:

Petri Simonen, keittiömestari
puh. 0500 887 077
e-mail: petri.simonen@sok.fi

Anna-Maija Halmetoja, ravintolanjohtaja
puh. 050 3640 245
e-mail: anna-maija.halmetoja@sok.fi