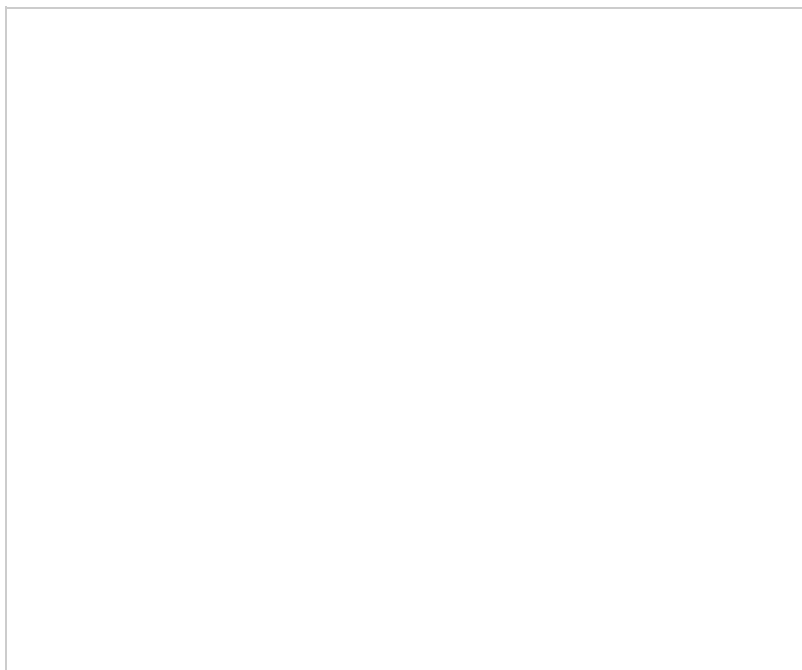




Lampaankareeta, hunajaa, rosmariinia, päärynää, sitrushedelmää, mangoa ja pistaasia.

Uusi oliivin maustama syysmenu Tallink Siljan ruotsinlaivoilla joulukuuhun asti

17.9.2015 11.16



Italialainen kokki **Davide Zunino** puhuu ruoasta mahtavalla intohimolla. Hän on kotoisin Pohjois-Italian Liguriasta ja ylläpitää Milanossa suosittua *Mimmo Milano* -ravintolaa. Zunino on työskennellyt eri puolilla Italiaa ja Espanjaa. Nyt hän on matkustanut Itämerelle asti inspiroimaan oliiviöljymenuta, jota tarjoillaan ruotsinlaivoilla joulukuun puoliväliin saakka.

Teksti ja kuvat Adrián Soto

Menu sisältää 12 ruokalajia, joista kaikki eturuoasta jälkiruokaan on maustettu oliiviöljyllä. Menu on tarjolla Ravintola Tavolätassa. Niistä voi valita vapaasti neljän ruokalajin ateriakokonaisuuden, joka sisältää lisäksi espressokahvin ja 0,5 litran oliiviöljypullon vietäväksi. Tämän menun hinta on 75 euroa.

– Menu on makuelämys, missä hieno oliiviöljy yhdistyy laadukkaisiin ruoka-aineisiin. Listalla on esimerkiksi turskaa, härkää, punajuurisosetta, lampaankareeta ja metsämarjasalaattia. Todella italialaisen keittiön parasta antia, hehkuttaa Tallink Siljan ravintolapäällikkö **Tomi Söderström**.

Pienet *Taggiasca*-oliivit on kylmäpuristettu, mistä saadaan hyvin maukas ja kullankeltainen *ROI-oliiviöljy*.

– Italialainen ruoka on selvästi matkustajien suosikkiruokaa. Laivojen ravintoloissa ei ole tarjolla ihan perinteisiä pizzoja ja pastoja, mutta viime vuonna Helsingin-reitille avattu Ravintola Tavoläta on erittäin pidetty, jatkaa Söderström.

ROI-oliiviöljyä tehdään vuodessa noin 10 000 litraa. Se tarkoittaa, että Tallink Siljan ruotsinlaivojen syyssesongin aikana menee kaupaksi 10 - 20 prosenttia koko vuoden tuotannosta.

Esimerkki menun alkuruoasta:

Punajuurisosetta, oliiviöljyparfait, kuningasrapua, unikonsiemeniä ja suolasitruunaa.



Kokki Davide Zunino ylläpitää Milanossa suosittu ravintola.



Graaviturskaa, härkätartar, hasselpäkinämaltoa, oliivipölyä.



Marjasalaattia, passiohedelmää, sitruunaconfit, litsisorbetti, lämmintä neitsysoliiviöljykeittoa.

