

# Starters

## TARTARE DI TONNO AFFUMICATO SU CREMA DI COZZE ALLO ZENZERO E PANE ALL'AGLIO 16

*savutonnikalatartaria, inkiväärillä maustettua sinisimpukkakreemiä ja valkosipulibruschettaa*  
smoked tuna tartare with ginger flavored blue mussel sauce and garlic bruschetta

## CARPACCIO DI BRESAOLA SU LETTO DI RUCOLA E GRANA 16

*carpaccio bresaola-leikkeleestä rucola- ja parmesaanipedillä*  
carpaccio of bresaola on a bed of rocket and parmesan  
*\*gluten free*

## CAPRESE DI BUFALA AL SESAMO 15

*puhvelinmozzarella, tomaattia ja unikonsiemeniä*  
buffalo mozzarella, tomatoes and poppy seeds  
*\*gluten free / \*vegetarian*

## BURRATA DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA CON MIELE AL TARTUFO 17

*burrata-puhvelinmozzarella, Norcian ilmakeivattua kinkkua ja tryffelihunajaa*  
buffalo burrata, dry-cured ham from Norcia and truffle honey  
*\*gluten free*

## LE NOSTRE BRUSCHETTE 12

*bruschetta-valikoima*  
selection of bruschette  
*\*vegan \*lactose free*

## INSALATA CON BRESAOLA, CAPRINO, POMODORI SECCHI E PANE DI SEGALE 16

*salaattia, bresaolaa, vuohenjuustoa, aurinkokuivattuja tomaatteja ja ruisleipää*  
salad with bresaola, goat cheese, sundried tomatoes and rye bread

## CARPACCIO DI SPADA, CITRONETTE AL LIME E PISTACCHI 17

*savumiekkakalacarpaccio, lime-citronette ja pistaasipähkinöitä*  
smoked sword fish carpaccio, lime citronette and pistachios  
*\*gluten free*

**TAGLIERE SPECIAL: PESCE SPADA AFFUMICATO  
CON RUCOLA, CULATELLO E PECORINO, BRUSCHETTA AL POMODORO 19**

*kolmen alkupalan tarjotin: savumiekkakalaa rucolan kera, culatelloa pecorinon kera  
ja tomaattibruschettaa*

three starters: smoked swordfish and rucola; culatello salumi and pecorino;  
bruschetta and tomatoes

**INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO, POMODORI CILIEGINI,  
CARCIOFI MARINATI ALL'AGLIO E CETRIOLI CON MAJONESE ALL'ARANCIA 16**

*salaattia, savulohta, valkosipulimarinoitua artisokkaa, kurkkua, kirsikkatomaatteja ja appelsiinimajoneesia*  
salad with smoked salmon, garlic-marinated artichokes, cherry tomatoes and orange majonnaise

*\*gluten free*

**SELEZIONE PJAZZA 18**

*Pjazzan lajitelma leikkeleitä ja juustoja*

Pjazza selection of cold cuts and cheeses

**SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI, MIELE,  
CONFETTURA DI MIRTILLO, FICHI E MANDORLE TOSTATE 15**

*juustotarjotin, jossa valikoituja juustoja mustikkahillon, hunajan,  
kuivattujen viikunoiden ja manteleiden kera*

selection of cheese with blueberry marmalade, honey, dry figs and almonds

*\*vegetarian \*gluten free*

**FOCACCIA CON ORIGANO, OLIVE E POMODORINI 8**

*oliivi-kirsikkatomaattifocaccia*

focaccia with olives and cherry tomatoes

*\*lactose free / \*vegan*

**TAGLIERE DI CULATELLO CON PECORINO SEMISTAGIONATO E OLIVELLE 16**

*alkupalatarjotin, jossa italialaisen gastronomisen leikkeleperinteen huippua culatelloa,  
12 kuukautta kypsytettyä Umbrian pecorinoa sekä oliiveja*

premium cold cut culatello salumi, served with 12 month cured pecorino from Umbria and olives

*\*gluten free*

# Pasta

## ORECCHIETTE PICCANTI AL BROCCOLO ROMANESCO 18

*orecchiette-pastaa, romanesco-kukkakaalia ja chiliä*

orecchiette pasta with romanesco cauliflower and chili

*\*vegan*

## BUCATINI ALL' AMATRICIANA CON GUANCIALE DI NORCIA E PECORINO ROMANO DOP 19

*kotitekoista bucatini-pastaa, guanciale-pekonia, tomaattikastiketta ja pecorino romanoa*

homemade bucatini pasta, guanciale bacon, tomato sauce and pecorino cheese

## TAGLIOLINI IN CREMA DI GAMBERI AL PARMIGIANO E PUNTE DI ASPARAGO 19

*kotitekoista tagliolini-pastaa katkarapu-parmesaanikreemin ja parsan kera*

homemade tagliolini pasta, with shrimps and parmigiano sauce and asparagus

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLE VONGOLE SU CREMA DI SEPPIA AL NERO 20

*chitarra-spaghettia simpukoiden ja mustekalan musteella maustetun mustekalakreemin kera*

guitar strings spaghetti with clams and squid ink puree

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CAPELANTE E ZUCCHINE AL NATURALE 22

*sahramilla maustettua kampasimpukkarisottoa ja rapeaa kesäkurpitsaa*

saffron risotto with scallops and crunchy zucchini

*\*gluten free*

## ORECCHIETTE AL PESTO, CILIEGINI ARROSTO E PINOLI TOSTATI 18

*orecchiette-pastaa, pestoa, mehustettuja kirsikkatomaatteja ja paahdettuja pinjansiemeniä*

orecchiette pasta, pesto, confit tomatoes and toasted pine nuts

*\*vegetarian*

## PAPPARDELLA AL RAGÙ DI AGNELLO E RICOTTA FORTE 19

*kotitekoista pappardelle-pastaa, karitsaragua ja kypsytettyä ricottaa*

homemade pappardelle pasta, lamb ragu and ricotta forte

# Main and Side Dishes

## ORATA INTERA CON POMODORINI ARROSTO, CIPOLLOTTO PRIMAVERILE E MAJONESE AGLI AGRUMI 27

*uunipaahdettua kultaotsa-ahventa, mehustettuja kirsikkatomaatteja, kevätsipulia ja sitrusmajoneesia*  
oven roasted Mediterranean gilt-head seabream, confit cherry tomatoes, spring onions and citrus mayonnaise

## FILETTO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA CON PATATE DOLCI AL TARTUFO E CHIANTI IN RIDUZIONE 30

*naudan sisäfilepihviä, rucolaa, tryffelillä maustettua bataattia ja chianti-kastiketta*

tenderloin filet with rucola, truffled sweet potatoes and chianti sauce

*\*gluten free*

## GAMBERONI ARGENTINI ARROSTO CON INSALATINA 24

*paahdettuja argentiinalaisia jättikatkarapuja ja puutarhasalaattia*

roasted Argentinian prawns with mixed garden salad

*\*gluten free \*lactose free*

## SIDE DISHES

### BROCCOLO ROMANESCO

AL LIMONE 8

*sitruunalla maustettua*

*romanesco-kukkakaalia*

lemon flavored romanesco\_cauliflower

*\*vegan/gluten free/lactose free*

### INSALATINA DI FRUTTA SECCA E

CROSTINI DI SEGALE 8

*vihersalaattia, kuivattuja viikunoita,*

*pähkinöitä ja ruiskrutonkeja*

mixed garden salad

*\*vegan/ gluten free/ lactose free*

### PATATE DOLCI AL TARTUFO

NERO 8

*tryffelillä maustettua bataattia*

truffled sweet potatoes

*\*vegan/gluten free/lactose free*

# Pizze

## DIAVOLA 15



*tulista salamia, tomaattikastiketta, mozzarellaa ja persiljaa*

spicy salami, tomato sauce, mozzarella and parsley

## ORTOLANA 18

*munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, mozzarellaa, kirsikkatomaatteja, sieniä, valkosipulia ja rucolaa*

aubergines, courgettes, peppers, mozzarella, champignons, rocket and garlic

*\*vegetarian — available vegan*

## ROMANA 16

*tomaattikastiketta, mozzarellaa, ilmakuivattua kinkkua ja basilikaa*

tomato sauce, mozzarella, dry cured ham and basil

## MISS ITALY 20

*ilmakuivattua kinkkua, puhvelinmozzarellaa, kirsikkatomaatteja, mozzarellaa ja rucolaa*

dry cured ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella and rocket

## MEDITERRANEA 17

*tomaattikastiketta, kirsikkatomaatteja, puhvelinmozzarellaa, basilikaa ja yrttisalsaa*

tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil and herb salsa

*\*vegetarian*

## BUFALA E FUNGHI 18



*puhvelinmozzarellaa, tomaattia, herkkusieniä, aurinkokuivattua tomaattia, mozzarellaa ja chiliöljyä*

buffalo mozzarella, tomato, champignons, sundried tomatoes, mozzarella and chili oil

*\*vegetarian*

## CAPRICCIOSA 16

*tomaattia, mozzarellaa, herkkusieniä, oliiveja, artisokkaa ja keittokinkkua*

tomato, mozzarella, champignons, olives, artichokes and cooked ham

## CESARE 16

*romanesco-kukkakaalia, guanciale-pekonia, puhvelinmozzarellaa, aurinkokuivattua tomaattia ja mozzarellaa*

romanesco-cauliflower, guanciale-bacon, buffalo mozzarella, sundried tomatoes and mozzarella

## QUATTRO FORMAGGI 15

*mozzarella-, parmesaani-, gorgonzola- ja provola-juustoa*

*mozzarella, parmesan, gorgonzola and provola cheese*

*\*vegetarian*

## PIZZA PARMIGIANA 17

*munakoisoa, puhvelinmozzarella, tomaattia, parmesaania ja tuoretta basilikaa*

*aubergines, buffalo mozzarella, tomato, parmigiano and fresh basil*

*\*vegetarian*

## MARGHERITA 13

*tomaattikastiketta, mozzarella ja tuoretta basilikaa*

*tomato sauce, mozzarella and basil*

*\*vegetarian*

## GUSTOSA 17

*tomaattia, mozzarella, ventricina-salamia, italialaista kokolihamakkaraa ja pehmeää juustoa*

*tomato, mozzarella, ventricina salami, Italian sausage and soft cheese*

## PIZZA ALPINA 20



*tatteja, ilmakeivattua kinkkua, provola-, parmesaani- ja gorgonzolajuustoa, mozzarella ja persiljaa*

*porcini mushrooms, dry cured ham, provola, parmesan and gorgonzola cheese, mozzarella, parsley*

## SMOKE ON THE WATER 22

*savutonnikalaa, savumiekkakalaa, herkkutattia, scamorza-juustoa ja mozzarella*

*smoked tuna, smoked swordfish, porcini mushrooms, scamorza cheese and mozzarella*

## INFERNO 20

*tulista salamia, puhvelinmozzarella, kirsikkatomaatteja, mozzarella ja basilikaa*

*spicy salami, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella and basil*

## NORCINA 22

*kokolihamakkaraa, herkkutatteja, ricottaa, mozzarella ja tryffeliä*

*Italian sausage, porcini mushrooms, ricotta, mozzarella and truffles*

*gluteeniton / glutenfri / gluten free + 2 €- (may contain small traces of gluten)*

*o share (2 plates) /sliced + 2 €*

*extra meat, cheese or vegetable + 2 €*

*extra spices + 1 €*

# Dessert

## TIRAMISÙ PISTACCHIO E AMARETTO 9

*kahvilla maustettuja savoiardikeksejä mascarponekreemilla, amaretto-keksiä ja pistaasia*  
savoiard biscuits soaked in coffee with mascarpone cream, amaretto biscuit and pistachios

## TIRAMISÙ CLASSICO 9

*kahvilla maustettuja savoiardikeksejä mascarponekreemillä*  
savoiard biscuits soaked in coffee with mascarpone cream

## PANNACOTTA ALLO ZAFFERANO E FRUTTI DI BOSCO 9

*sahramilla maustettua pannacottaa metsämarjakastikkeella*  
saffron pannacotta with forest berry sauce

*\*lactose free / \*gluten free*

## TORTINO AL RUM, CIOCCOLATO E SENTORI DI COCCO 9

*rommi-kookossuklaakakkua*  
coconut and rum chocolate cake

## TARTUFO NERO 9

*suklaatryffelijäätelökakkua*  
truffle-chocolate ice cream cake

## IL GELATO 9

*päivän jäätelövalikoima*  
ice cream selection of the day

## PROFITEROLES 9

*suklaakuorrutettuja tuulihattuja crème chantilly - täytteellä*  
cream puff with chocolate ganache