

Starters

TARTARE DI SPADA AFFUMICATO CON CITRONETTE AL PISTACCHIO E CREMA DI BASILICO 16

savumiekkakalatartaria, pistaasicitronettea ja basilikakreemiä
smoked swordfish tartare with pistachio citronette and creamed basil
**gluten free / *lactose free*

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

carpaccio bresaola-leikkeleestä rucola- ja parmesaanipedillä citronetten kera
carpaccio of bresaola on a bed of rocket and parmesan with citronette
**gluten free*

CAPRESE DI BUFALA AL SESAMO 15

puhvelinmozzarella, tomaattia ja sesaaminsiemeniä
buffalo mozzarella, tomatoes and sesame seeds
**gluten free / *vegetarian*

PROSCIUTTO DI CINGHIALE DI NORCIA, MOZZARELLA DI BUFALA, RIDUZIONE DI MONTEPULCIANO E TARTUFO NERO 17

ilmakuivattua villisikakinkkua, puhvelinmozzarella, montepulciano-punaviinikastiketta ja mustaa tryffeliä
wild boar dry-cured ham, buffalo mozzarella, montepulciano red wine sauce and black truffle
**gluten free*

LE NOSTRE BRUSCHETTE 12

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

INSALATA CON PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA, BURRATA, PESCHE E RIDUZIONE AL VINO 16

salaattia,ilmakuivattua kinkkua Norcian alueelta, burrataa, persikkaa ja punaviinikastiketta
salad with dry-cured ham from Norcia, burrata, peaches and red wine sauce
**gluten free*

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON ARANCE

MARINATE ALLO CHARDONNAY E GELATINA ALLA MENTA 17
savutonnikalacarpaccio, chardonnay-marinoitua appelsiinia ja minttuhyytelöä
smoked tuna carpaccio, chardonnay marinated oranges and jelly mint
**gluten free / *lactose free*

TAGLIERE SPECIAL:

TONNO AFFUMICATO CON RUCOLA, CULATELLO E PECORINO, BRUSCHETTA AL POMODORO 19

*kolmen alkupalan tarjotin: savutonnikalaa rucolan kera, culatelloa pecorinin kera
ja tomaattibruschettaa*

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

INSALATA DI SPADA E GAMBERETTI CON

CARCIOFI MARINATI ALL'AGLIO, CETRIOLI E MOUSSE DI RICOTTA ALLA MENTA E PISTACCHIO 16

*salaattia, miekkakalaa, katkarapuja, valkosipulimarinoitua artisokkaa ja kurkkua
mintulla ja pistaasilla maustetun ricottamoussen kera*

salad with swordfish and shrimps with garlic marinated artichokes and cucumber
with mint and pistachio flavored ricotta mousse

**gluten free*

SELEZIONE PJAZZA 18

Pjazzan lajitelma leikkeleitä ja juustoja

Pjazza selection of cold cuts and cheeses

**gluten free*

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI, MIELE,

CONFETTURA DI MIRTILLO, FICHI E MANDORLE TOSTATE 15

italialainen juustotarjotin mustikkahillon, hunajan, kuivattujen viikunoiden ja manteleiden kera

selection of Italian 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 CON SUGO DI POMODORI CILIEGIA, MELANZANE E BASILICO FRESCO 18

orecchiette-pastaa, kirsikkatomaattikastiketta, munakoisoa ja tuoretta basilikaa

orecchiette pasta with cherry tomato sauce, eggplant and fresh basil

**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

ORECCHIETTE IN CREMA DI PARMIGIANO, ASPARAGI, RUCOLA E SEMI DI PAPAVERO 18

orecchiette-pastaa parmesaanikreemin, parsan, rucolan ja unikonsiementen kera

orecchiette pasta, with parmigiano sauce, asparagus, rocket and poppy seeds

**vegetarian*

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE SU CREMA DI SEPPIA AL NERO 20

tagliatelle-pastaa simpukoiden ja mustekalan musteella maustetun mustekalakreemin kera

tagliatelle pasta with clams and squid ink pureé

RISOTTO AI GAMBERI E LIMONE 20

sitruunalla maustettua katkarapurisottoa

lemon flavored risotto with prawns

**gluten free*

TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO CON CREMA DI FAGIOLINI E ANETO 18

kotitekoista taglioloni-pastaa, kylmäsavulohta, tilliä ja vihreää papusosetta

homemade tagliolini-pasta, smoked salmon, dill and creamed green beans

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI AGNELLO ALLA MENTA 19

kotitekoista pappardelle-pastaa ja mintulla maustettua karitsaragua

homemade pappardelle pasta and mint flavored lamb ragu

**lactose free*

Main and Side Dishes

SALMONE CON POMODORINI ARROSTO, SALSA DI CIPOLLOTTO PRIMAVERILE E INSALATINA ALLE FRAGOLE E ASPARAGI 27

*uunipaahdettua lohifilettä, mehustettuja kirsikkatomaatteja, kevätsipulikastiketta
ja salaattia parsan ja mansikoiden kera*

oven roasted salmon fillet, confit cherry tomatoes, spring onion sauce with strawberries and asparagus salad

**lactose free*

CARRÉ DI AGNELLO CON MOUSSE DI RICOTTA, PATATE RUSTICHE E RIDUZIONE DI MONTEPULCIANO 29

karitsankareta, ricottamoussea, uunissa paahdettuja perunoita ja montepulciano-punaviinikastiketta

lamb ribs with ricotta mousse, roasted potatoes and montepulciano red wine 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

FAGIOLINI AL LIMONE CON MANDORLE TOSTATE E SESAMO 8

*sitruunalla maustettuja
vihreitä papuja, paahdettuja
manteleitä ja seesaminsiemeniä*
lemon flavored green beans with
toasted almonds and sesame seeds
**vegetarian/gluten free/lactose free*

INSALATINA MISTA CON FRAGOLE, ASPARAGI E GRANA 8

*vihersalaattia, mansikoita, parsaa ja
grana-juustoa*
mixed garden salad with strawberries,
asparagus and grana
**vegetarian/ gluten free*

PATATE RUSTICHE ALLA LAVANDA 8

*laventelilla maustettuja
paahdettuja perunoita*
lavender flavored roasted potatoes
**vegan/gluten free/lactose free*

Pizze



DIAVOLA 15

tulista salamia, tomaattikastiketta, mozzarella ja persiljaa

spicy salami, tomato sauce, mozzarella and parsley

ORTOLANA 18

munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, mozzarella, kirsikkatomaatteja, sieniä, valkosipulia ja rucolaa

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

**vegetarian — available vegan*

ROMANA 16

ilmakuivattua kinkkua, tomaattikastiketta, mozzarella ja basilikaa

dry cured ham, tomato sauce, mozzarella, and basil

MISS ITALY 20

ilmakuivattua kinkkua, puhvelinmozzarella, kirsikkatomaatteja, mozzarella ja rucolaa

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

MEDITERRANEA 17

kirsikkatomaatteja, puhvelinmozzarella, tomaattikastiketta, basilikaa ja yrttisalsaa

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

**vegetarian*



BUFALA E FUNGHI 18

puhvelinmozzarella, herkkusieniä, aurinkokuivattua tomaattia, mozzarella, tomaattikastiketta, ja chiliöljyä

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

**vegetarian*



THIS IS NOT CAPRICCIOSA 16

ventricina-leikkelettä, kirsikkatomaattia, mozzarella, oliiveja ja artisokkaa

ventricina salami, cherry tomatoes, mozzarella, olives and artichokes

CASTELLAMMARE 18

savutonnikalaa, pistaasipesto ja mozzarella

smoked tuna, pistachios pesto and mozzarella

QUATTRO FORMAGGI 15

mozzarella-, parmesaani-, gorgonzola- ja provola-juustoa
mozzarella, parmesan, gorgonzola and provola cheese

**vegetarian*

PIZZA PARMIGIANA 17

munakoisoa, puhvelinmozzarella, tomaattikastiketta, parmesaania ja tuoretta basilikaa
aubergines, buffalo mozzarella, tomato sauce, parmigiano and fresh basil

**vegetarian*

MARGHERITA 13

tomaattikastiketta, mozzarella ja tuoretta basilikaa
tomato sauce, mozzarella and basil

**vegetarian*

GUSTOSA 17

ventricina-salamia, italialaista kokolihamakkaraa, tomaattikastike, mozzarella ja pehmeää juustoa
ventricina salami, Italian sausage, tomato sauce, mozzarella 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

PATATE E TARTUFO 17

perunoita, mozzarella, tryffeliä ja mustapippuria
potatoes, mozzarella, truffle and black pepper

**vegetarian*

INFERNO 20

tulista salamia, puhvelinmozzarella, kirsikkatomaatteja, mozzarella ja basilikaa
spicy salami, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella and basil

GAMBERONI 20

argentalaisia jättikatkarapuja, kirsikkatomaatteja, oreganoa, yrttisalsaa, tomaattikastiketta ja balsamicoa
argentinian prawns, tomato sauce, oregano, green sauce, cherry tomatoes and balsamico

**lactose free*

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

to share (2 plates) /sliced + 2 €

extra meat, cheese or vegetable + 2 €

extra spices + 1 €

Dessert

TIRAMISÙ MATCHA E AMARETTO 9

kahvilla maustettuja savoiardikeksejä mascarponekreemillä, amarettomuruja ja matchaa
savoiard biscuits soaked in coffee with mascarpone cream, amaretto biscuit and matcha

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*

SORBETTO AI LAMPONI CON CIOCCOLATO FONDENTE AL ROSMARINO 9

vadelmasorbettia ja rosmariinilla maustettua suklaakastiketta
raspberry sorbet with rosemary flavored dark chocolate

SORBETTO AL LIMONE 9

sitruunasorbettia

lemon sorbet

**vegan / *lactose free*

IL GELATO 9

päivän jäätelövalikoima

ice cream selection of the day

PROFITEROLES 9

suklaakuorutettuja tuulihattuja crème chantilly-täytteellä
cream puff with chocolate ganache