

Piazza



MENU DELLE FESTE

LUO OMA JUHLAMENUSI

CREATE YOUR OWN FESTIVE MENU

ANTIPASTI + SECONDI + DOLCI | 55

ANTIPASTI + PRIMI + SECONDI + DOLCI | 72

APERITIVO

BRUSCHETTA

RICOTTA & BEETROOT | 3

PROCIUTTO DI PARMA, MASCARPONE & BLACK CURRANT JAM | 5

MOZZARELLA & ANCHOVY | 4

TOMATOES & BASIL | 3

SALMONE, RICOTTA & SEAWEED CAVIAR | 5

SPECIAL OFFER WITH APERITIVO | 10€/glass

APEROL or CAMPARI SPRITZ/ NEGRONI/ HOUSE PROSECCO

Kysythän lisää tietoa, mikäli sinulla on allergioita tai erityisruokavalio
Ask us for more information, if you have allergies or special diet

Piazza

ANTIPASTI

CAPRESE DI BURRATA | 18

Burrata, luomutomaatit, basilikapesto, focaccia
Burrata, organic tomatoes, basil pesto, focaccia

CARPACCIO DI PJAZZA | 19

Marmorinaudan ulkofilee, poltettu rosmariini, rukola, parmesaani
Marbled beef, smoked rosemary, rucola, parmesan

PROSCIUTTO DI PARMA | 18

Parmankinkku, persimon, aurinkokuivatut tomaatit, oliivit
Parma ham, persimmon, sun-dried tomatoes, olives

TRANCI DI SALMONE E AVOCADO | 18

Poltettu graavilohifilee, avokado, merilevämäti
Salmon, avocado, seaweed caviar

FOCACCIA | 4

Kysyähän lisää tietoa, mikäli sinulla on allergioita tai erityisruokavalio
Ask us for more information, if you have allergies or special diet

Piazza

PRIMI

TAGLIATELLE CON CREMA DI BURRATA | 18

Kotitekoinen tomaattitagliatelle, burratamousse, kirsikkatomaatit, basilika, pinaatti
Homemade tomatotagliatelle, burrata mousse, cherry tomatoes, basil, spinach

RISOTTO CON FUNGHI | 19

Kolmen sieneen talonrisotto, parmesaani, purjo
Three mushrooms house risotto, parmesan, leek

RAVIOLI DI PJAZZA | 21

Kolmen juuston täyte, punajuurikastike, basilikapesto, saksanpähkinä
Three cheese filling, beetroot sauce, basil pesto, walnut

SECONDI

FARAONA AL ROSMARINO E PERA | 29

Helmikanan rintafile, sitruunarosmariinikastike, karamellisoitu päärynä
Guinea fowl breast fillet, lemon-rosemary sauce, caramelised pear

CARNE D'AGNELLO CON MELANZANE AFFUMICATA | 35

Karitsankare, metsäyrttikastike, savustettu munakoisopyree
Lamb chops, forest herb sauce, smoked eggplant puree
+5€ to the menu

SALMONE CON PURÈ AL NERO DI SEPPIA | 30

Lohifile, perunapyree seepian musteilla, jogurttikastike, mäti
Salmon fillet, mashed potatoes with squid ink, yogurt sauce, red caviar

ZUCCA CON QUINOA E CAVOLFIORE | 27

Paahdettu kurpitsa- ja kukkakaalipyree, quinoa, ricottakreemi, kastanja
Roasted pumpkin and cauliflower puree, quinoa, ricotta cream, chestnut

Piazza

DOLCI

TIRAMISU AL PISTACCHIO | 12

Savoiardikeksit, mascarpone, ricotta, pistaasi
Savoiard biscuits, mascarpone, pistachio

PANNA COTTA | 10

Vanilja panna cotta, vadelma-basilikakastike
Vanilla panna cotta, raspberry - basil sauce

FONDANT AU CHOCOLAT | 13

Kahden suklaan kakku, valkosuklaajäätelö
Two chocolate cake, white chocolate ice cream

PIATTO DI FORMAGGIO | 12 / 21

Jälkiruokajuustolautanen, mustaherukka hillo, krutonki, tryffelihunaja
Dessert cheese plate, black currant jam, croutons, truffle honey

SPECIAL OFFER WITH DOLCI: HOUSE DIGESTIVES 4cl / 7€

Kysythän lisää tietoa, mikäli sinulla on allergioita tai erityisruokavalio
Ask us for more information, if you have allergies or special diet

Piazza

MENU BAMBINI



MAIN + DESSERT | 18

PASTA AL PESTO | 16

Talon pasta klassisella pestokastikkeella
House pasta with classic pesto sauce

PASTA CON POMODORINI | 15

Talon pasta kirsikkatomaateilla
House pasta with cherry tomatoes

PASTA AL BURRO CON PARMIGIANO | 14

Talon pasta perinteisellä parmesaanivoikastikkeella
House pasta with traditional parmesan-butter sauce

SALMONE ARROSTO CON PATATE PURÈ | 21

Uunissa paahdettu lohifilee, perunamuusi, kermakastike
Roasted salmon filee, mashed potatoes, creamy topping
+ 5€ to the menu

IL GELATO E SORBETTO | 5

Päivän jäätelö- ja sorbettovalikoima
Ice cream & sorbet selection of the day

Kysythän lisää tietoa, mikäli sinulla on allergioita tai erityisruokavalio
Ask us for more information, if you have allergies or special diet