



APERITIVO

Aperitivo on italialainen perinne, jossa kokoonnutaan nauttimaan antipasteja ja juomia ennen illallista – täydellinen tapa aloittaa upea ilta.

SPUMANTI

Prosecco Brut kevyt ja virkistävä kuohuviini Veneton alueelta	glass 10,7
Ferrari Brut elegantti ja tasapainoinen kuohuviini Franciacortan alueelta. Kuohuviini valmistetaan shampanja metodilla	12,5
Bellini prosecco, persikkapyree x	11,9
Alkoholiton kuohuviini 0,0% alkoholiton kuohuviini	7
Cocktails E mocktails	
Olivia gin tonic malfy giniä, tomarchio tonicia, rosmariinia, sitruunaa, appelsiinia	15
Bella Olivia vodkaa, karpalomehua, passion-hedelmää, limeä h	13,5
Amaretto sour amarettoa, limeä	15
Bellini spritz prosecco, persikkapyree, persikka jäätee x	13
Limoncello spritz limoncelloa, prosecco, soodaa, sitruunaa x	15
Hugo spritz prosecco, seljankukkalikööri, limemehua, minttua x	15,5
Sarti Rosa spritz sarti rosa -likööri, prosecco, gazzosa, punaista greippiä, soodaa ja sitruunaa x	14
Sbagliato alla Olivia cinzano rosso, campari, prosecco, hibiscus, appelsiini x	12,9
Virgin Bellini non alcoholic alkoholitonta kuohuviiniä, persikkapyrettä	8,7
Virgin Bitter spritz non alcoholic alkoholitonta kuohuviiniä, bitter spritz siirappia	8,7
Virgin Hugo spritz non alcoholic seljankukkasiirappia, limemehua, minttua	8,7

Löydät koko viini- ja cocktailvalikoimamme juomalistalta

AITO JA AUTENTTINEN

Valmistamme kaikki kastikkeet ja lisukkeet alusta alkaen käyttäen keittiössämme vain tuoreimpia raaka-aineita. Italialaiset raaka-aineemme tuodaan suoraan huoletisesti valituilta tuottajilta Italiasta, mikä takaa todellisen aitouden ja aitoja makuja.

INSALATE E ZUPPA

Insalata pollo e pancetta kananrintaa ja pancettaa sekä Grana Padanoa, salaattia, kuivattuja tomaatteja, soijapapuja sekä pikkelöityä punasipulia. Kastikkeena hunajasinappi-vinagrette. Tarjoillaan focaccian kanssa (kanan alkuperämaa Suomi) (sisältää possua) so, m, h, x, e, se, o	20
Insalata chèvre e parma salaattisekoitusta, jossa uunipaahdettuja chilihunajassa marinoituja punajuuria, pikkelöityä kurpitsaa ja farroa, hunaja-sinappi vinaigretissä. Päällä chèvreä, Prosciutto di Parmaa ja paahdettuja kurpitsansiemeniä. Tarjoillaan focaccian kanssa (sisältää possua) m, h, se, x	19,5
Voidaan tarjoilla myös ilman Prosciutto di Parmaa	17,5
Insalata al salmone laktoositon lämminsavustettua lohta, salaattia, kesäkurpitsaa, uunissa paahdettua punajuuria, porkkanoitia, pikkelöityä punasipulia ja piparjuurella maustettua crème fraiche -kastiketta. Tarjoillaan focaccian kanssa (lohi Norjasta) f, h, m, x, se, o	23,5
Insalata piccola salaattisekoitus, kirsikkatomaatteja, marinoitua punasipulia ja hunajasinappi-vinaigretta se, x, o	4,5
Zuppa di zucca grande vegetariano kermaista kurpitsakeittoa paistettujen jättisiitakesienien, savukerman ja gorgonzola-krutonkien kera. Tarjoillaan focaccian kanssa. Saatavana myös alkuruokana m, h, e, s, x, o	20,5

SECONDI

Pollo alla Fiorentina laktoositon kananrintaa täyteläisessä kermakastikkeessa, kirsikkatomaatteja, sipulia ja pinaattia. Tarjoillaan uunissa paahdettujen lohoperunoiden kanssa (kanan alkuperämaa Suomi) m, x, o	27,5
Risotto Milanese con salmone kermaista saharimisottoa, tarjoillaan uunissa paahdetun lohen kera (lohi Norjasta) m, s, x, e	30
Filetto al vino rosso grillattu häränsisäfilee truffeillä maustetun selleripyreen, paistetun broccolinin, runsaan punaviinikastikkeen ja uuniperunoiden kanssa (härkä Uruguasta tai Brasiiliasta) m, s, x	38,5
Maiale all'arancia hitaasti kypsennettyä appelsiini-balsamicokastikkeella glaseerattua porsaan niskaa, selleripyrettä, pinaattia sekä uunipaahdettuja perunoita (porsaan alkuperämaa Suomi) m, s, x	26,5

... ITALIAN PARHAILLA MAUILLA!

ROOMALAISTA PIZZAA

Valmistamme aitoa roomalaista pizzaa! Taikinamme lepää vähintään 24 tuntia ja sisältää vähemmän kosteutta kuin muut pizzatyypit, mikä antaa sille tunnusomaisen rapean rakenteen. Pizzamme paistetaan 350°C:ssa, jolloin lyhyt paistoaika takaa täydellisen rapean pinnan ja kevyen, ilmavan sisuksen.

PIZZA MODERNA

Olemme haastaneet perinteiset rajat ja luoneet pizzoja, joissa on ainutlaatuisia makuja ja luovia twistejä.

Arlecchino marinoitua kanaa, chilitahnaa, mozzarella fior di latte -juustoa, Pecorino Romanoa, rucolaa ja sitruunaa (kanan alkuperämaa Suomi) h, m	19,5
Parma ai pomodori secchi chèvre-kerma, hunajaa, Prosciutto di Parmaa, puolikuivattuja tomaatteja, mozzarella fior di latte-juustoa, rucolaa ja pinjansiemeniä (sisältää possua) h, m, pk	22
Manzo matto nautan sisäfilee, rakuunakastiketta, perunalastuja, tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, purjoa ja pikkelöityä punasipulia (härkä Uruguasta tai Brasiiliasta) h, m, e, x, bl, o	22,5
'Nduja e salsiccia 'ndujaa, salsicciaa (possua), stracciatellaa, tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, basilikaöljyä ja rucolaa h, m	21,5

Lactose or gluten-free? Kaikki pizzat voidaan pyynnöstä valmistaa laktoosittomalla mozzarellalla ja gluteenittomista raaka-aineista. Kysy lisätietoja tarjoilijaltasi.	
Maidoton tai Vegaani? Osa pizzoista voidaan tehdä maidottomana tai vegaanisena.	
Gluteeniton pizza	+1,5
Vegaaninen juusto vegano	+2

EXTRA

Aioli e, se, x	2
Chilitahna	2
Pesto alla Genovese pk, m, e	2
Vegaanista 'ndujaa so, x	2

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana Täydellinen jaettavaksi! antipasto suosikkituotteitamme: Prosciutto di Parmaa, mozzarella di bufalaa, tomaattia, Parmigiano Reggianoa, fenkolisalamia, mortadellaa, vihreitä oliveja, aiolia, focacciaa (saatavilla myös kasvisvaihtoehto) (sisältää possua) h, m, pk, x, e	23,5
Focaccia vegetariano focacciaa, dipeinää pesto alla genoveseä, aiolia ja vegaanista 'ndujaa h, e, m, pk, se, so, x	7,2
Focaccia sarda vegetariano paistettuja pizzataikinaviipaleita, rosmariinia, pecorinoa, Grana Padanoa ja aiolia h, e, m, se, x	8
Tozzetti di polenta paistettuja polentatikkuja merisuolalla ja rosmariinilla, tarjoillaan aiolin kanssa h, m, e, bl, se, x	6
Patate al tartufo vegetariano uunissa paahdetut perunat truffeli-aiolilla ja parmesanmuruilla h, m, e, x, se	7
Olive bella di Cerignola vegano vihreitä oliveja	4,7
Zuppa di zucca piccola vegetariano kermaista kurpitsakeittoa paistettujen jättisiitakesienien, savukerman ja gorgonzola-krutonkien kera. Tarjoillaan focaccian kanssa. Saatavana myös pääruokana m, h, e, s, x, o	12
Manzo tonnato klassisen Vitello Tonnaton twistimme – Ohuita viipaleita häränsisäfileestä, tarjoiltuna kermanaisen tonnikala-majoneesikastikkeeseen, paistettujen kapristen, pikkelöidyn punasipulin, pikkelöityjen sinapinsienien ja rucolan kanssa se, x, f, e, o	17,5
Carpaccio ohueksi viipaloitua raakakypsytettyä häränsisäfilettä, karamellisoitua truffelisipulia, Parmigiano Reggianoa, pinjansiemeniä, rucolaa ja sitruunalohko m, x, pk, o	17
Calamari fritti friteerattua kalmaria, Grana Padanoa, aiolia ja sitruunaa h, m, bl, se, x	11
Bruschetta ai pomodorini vegetariano rapeaksi paistettua focacciaa. Päällä stracciatellaa, vegaanista 'ndujaa sekä sekoitus kuivattuja ja marinoituja tomaatteja h, m, so, x	14,5
Caprese di Olivia vegetariano marinoituja tuoreita kirsikkatomaatteja, bufala mozzarellaa, balsamicoa, basilikaöljyä ja focacciaa m, h, x	13

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto genovese vegetariano linguinea, pesto alla Genovese, stracciatellaa, Grana Padanoa, pinjansiemeniä h, pk, m, e	17,5
Linguine all'arrabbiata e stracciatella linguinea mausteisessa tomaattikastikkeessa, jossa on valkosipulia, chiliä ja yrtejä, päällä stracciatellaa vegetariano h, m, e	19
Voidaan tarjoilla myös ilman stracciatellaa vegano h, e	15,5
Panzerotti ai funghi vegetariano panzerotti, täytetty ricottajuustolla ja porcini-sienillä, tarjoillaan runsaassa parmesaani-voikastikkeessa. Päällä paistettuja sieniä h, m, e	21,5
Linguine al profumo di mare laktoositon linguine-pastaa, scampeja, kesäkurpitsaa, chiliä, sitruunaa, laktoositonta kermaa h, m, sk, x, s, f, e	25,5
Pasta pollo ubriaco laktoositon mezz rigatoni pastaa täyteläisessä ja kermaisessa tomaattikastikkeessa, jossa on kananrintaa, chiliä ja pekonia (kanan alkuperämaa Suomi) (sisältää possua) h, m, e	22
Pasta carbonara vähälaktoosinen linguine-pastaa kastikkeessa, jossa on munankeltuista, Pecorino Romanoa ja Grana Padanoa. Päällä rapeaa guancialea ja Kampot-pippuria (sisältää possua) h, m, e	19
Pasta di manzo vähälaktoosinen tuoretta tagliatellea tarjoiltuna täyteläisessä ja kermaisessa kastikkeessa härän sisäfileen ja sienten kanssa (alkuperämaa Uruguay tai Brasiilia) h, m, s, e	24
Pasta alla zozzona mezz rigatoni pastaa kermaisessa tomaattikastikkeessa, jossa on valkosipulia, chiliä, pecorinoa, Grana Padanoa ja munankeltuista, sekä salsicciaa ja guancialea (sisältää possua) h, m, e, x	19,5

Kaikki pastat, lukuun ottamatta Panzerotti ai Funghi, voidaan pyynnöstä valmistaa gluteenittomista raaka-aineista. Kysy lisää tarjoilijaltasi.

Gluteeniton pasta	+1,5
--------------------------	------

BAMBINI alle 12-vuotiaille lapsille

Pizza margherita h, m, e	10
Pizza al prosciutto cotto h, m	10
Pasta pesto h, pk, m, e	10
Pasta carbonara h, m, e	10
Pasta pollo ubriaco h, m, e	10

PIZZA TRADIZIONALE

Olivian klassiset italialaiset pizzat ovat valmistettu perinteitä kunnioittaen, korkealaatuista raaka-aineista, puhtailla ja aidoilla mauilla.

Margherita vegetariano San Marzano -tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, Grana Padanoa, basilika h, e, m	14,9
Diavola tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, mausteista salamia, pecorinoa, oreganoa (sisältää possua) h, m, se, x	18,5
Prosciutto di Parma tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, parmaninkkua, pinjansiemeniä, rucolaa, Grana Padanoa (sisältää possua) e, h, m, pk	19,5
Salame al tartufo tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, truffelisalamia sienien kanssa sekä karamellisoitua sipulia (sisältää possua) h, m, x	20,5
Stracciatella di burrata vegetariano tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, stracciatellaa, puolikuivattuja keltaisia ja punaisia tomaatteja, basilikaöljyä, balsamicoa ja rucolaa h, m, x	19,5
Prosciutto cotto tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, kinkkua h, m	18
Cappicciosa tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, sienii, oreganoa, kinkkua, marinoituja artisokkia ja oliveja h, m	19
Quattro formaggi vegetariano mozzarella fior di latte -juustoa, gorgonzola piccante, Pecorino Romano ja Grana Padano h, m, e, x *	18

Extra täyte pizzaan			
sipuli	2	mausteinen salami e	3
sienet	2	kinkku	3
oliivit	2	parmaninkku	3
rucola	2	kana	3
artisokka	2	'ndujaa	3



DOLCI

Panna cotta laktoositon klassinen kerma-vaniljajälkiruoka mustikkakastikkeella, punaviinissä marinoiduilla metsämarjoilla ja rapealla karamellikeksillä (sisältää liivatetta) m, h, x	11
Tiramisù espressolla ja rommilla kostutettuja keksejä, mascarpone-vaahtoa, suklaapaloja ja kaakaota (sisältää alkoholia) h, m, e	11,5
Soufflé al cioccolato suklaafondant passionhedelmäkastikkeella, suolakinusi-karamellisoiduilla popcornilla ja vaniljajäätelöllä h, m, e	13,5
Affogato al caffè vaniljajäätelöä, kuumaa espressoa, tummaa suklaata m, e	8,5
Gelato e sorbetto jäätelöpallo - kysy tarjoilijaltasi päivän valikoimasta m, e	5,5

GLOSSARIO	Prosciutto di Parma on ilmakuivattu kinkku, jota on kypsytetty vähintään 12 kuukautta. Kinkku tunnetaan hienostuneesta koostumuksestaan ja aromikkaasta maustaan
Mozzarella fior di latte juusto, joka on valmistettu pastöroidusta lehmänmaidosta. Juustolla on mieto ja kermanen maku, ja se tunnetaan elastisesta koostumuksestaan	Pancetta on kypsytetty possun kylkipalasta. Se on ohueksi viipaloitu, suolattu ja maustettu
Mozzarella di bufala alkuperäinen mozzarella, joka on valmistettu puhvelinmaidosta; kermanaisempi ja täyteläisempi kuin lehmänmaidosta tehty versio	Guanciale on kypsytetty sian poskea, jolla on rikas ja suolainen maku
Stracciatella samettinen juusto, joka valmistetaan revitystä pastöroidusta mozzarellasta ja kermasta; lopputulos on pehmeän kermanen ja hienostuneen makuinen	'Nduja on pähmeä ja levitettävä mausteinen makkara, joka on valmistettu sianlihas-ta ja chiliä. Vegaaninen 'nduja valmistetaan auringossa kuivatusta tomaateista, valkosipulista ja chiliä
Pecorino Romano kovajuusto, joka on valmistettu pastöroidusta lampaanmaidosta; tunnetaan voimakkaasta ja suolaisesta maustaan	Kampot-pepper on aromattinen pippuri, jossa on sitruunaa ja kukkainen tuoksu sekä mieto makeus.
Grana Padano on parmesanjuusto, joka on valmistettu lehmänmaidosta. Juusto tunnetaan miedosta ja pähkinäisestä maustaan, ja sitä on kypsytetty vähintään 9 kuukautta	Salsiccia on italialainen tuore-makkara, joka valmistetaan maustetusta porsaanlihasta. Mehevä, maukas ja aromikas, maustettuna valkosipulilla, fenkolilla ja yrteillä.
Parmigiano Reggiano on Italian tunnetuin parmesanjuusto, jota on kypsytetty vähintään 12 kuukautta ja jolla on rikas ja ominainen maku	Farro on muinainen italialainen viljalaji, jolla on pähkinäinen maku ja hieman sitkeä rakene. Runsaskuituinen ja proteiinipitoinen. Monikäyttöinen ja imee makuja erinomaisesti, minkä ansiosta se sopii täydellisesti salaatteihin.

COCKTAILS AL CAFFÈ

 Espresso martini vodkaa, kahvikööriä, espressoa h	 Caffè baileys kahvia, baileysia m
13	12
 Caffè corretto espressoa, sambuca	 Irish coffee kahvia, viskiä, kermaa m
13,5	13



bl ohra	l lupin	se sinappi
bl nilviäisiä	m maito	sk äyriäinen
c seesami	ma manteli	so soijapapu
e kananmunaa	o sipuli	v saksanpähkinöitä
f kalaa	pi pistiaapähkinä	x rikkidöksiä ja sulfiitti
ha hasselpähkinä	pk pinjansiemenet	
h vehnä	s selleri	