

ANTIPASTI JAGAMISEKS

Itaalias ei ole antipasti ainult toit – see on hetk enne, kui peamise söögikorra algustatakse.

OLIVE PAZZO  8€
majaoliivid

BURRATA  6€
oliivi-päikesekuivatatud tomati salsa/
murulauk/oliiviõli

BRUSCHETTAD 8€
San Marzano tomatid/anšoovis/
basiilikuõli

C'EST LA VIE  15€
itaalia juustud-salaamid/oliivid/
artišokk

FESTA C'EST LA VIE  59€
itaalia juustud-salaamid/hummus/
bruschettad/kanamaksa patee/oliivid

MELANZE FRITTE  12€
frititud munataim/roheline salsa /
granaatõuna balsamico/parmesan

PRIMO PIATTO EELROOG

Primi Piatti on Itaalia söömaaja algus – aeg, kus laud täitub lõhnade, naeru ja vestlusega.

COTTO TONNATO 15€
cotto sink/tuunikala aioli/kapparisalsa/
krõbe parmesan

PATÉ DI FEGATO 12€
kanamaks/brioche sai/brändi

TARTARE DI MANZO 16€
veise välisfilee/pastinaak/basiiliku
majonees/ürdiõli

HUMMUS  9€
ürdid/röstpähkel/pitsasai/oliiviõli

COZZE 15€
sinimerekarbid/porru-koorekaste/
focaccia

Küsi teenindajalt infot allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta.

PIZZA ROSSO

Tomatipõljal pitsad.

MARGHERITA  11€
Pazzo marinara/mozzarella/parmesan/
basiilik

CRUDO BURRATA 16€
Pazzo marinara/prosciutto crudo/
burrata/rukola/parmesan

CALABRESE ALLA PAZZO 15€
Pazzo marinara/mozzarella/salaami
inferno/oliivid/rosmariin/küüslauk

DIAVOLA  15€
Pazzo marinara/mozzarella/nduja/
marineeritud sibul/salsa verde



PIZZA BIANCA

Heledad juustupõljal pitsad.

4 FORMAGGI  14€
gorgonzola/mozzarella/parmesan/
pecorino

MORTADELLA 15€
mozzarella/basiiliku pesto/mortadella
sink/röstpähklid

TARTUFO FUNGHI  15€
mascarpone/mozzarella/austerservik/
trühvel/rukola/asiago juust

AL CAPRINO  14€
kitsejuust/rosmariin/tšillimesi/
röstpähklid

SUPP

ZUPPA DI POMODORO  7€
tomati kreemsupp/kuivatatud
oliivid/vinnutatud tomat/
basiilikuõli/focaccia

ZUPPA DI FRUTTI 13€
sinimerekarbid/krevetid/veenuskarbid/
köögiviljanuudel/bisque

RISOTTO

Risoto on pärit Põhja-Itaaliast, Lombardia piirkonnast. Pärineb see Milano ümbrusest, mil 14.-15. sajandil tekkis vajadus luksusliku ja kergesti valmistatava roa järele.

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO  16€
shiitake seened/marineeritud
shimeji seened/asiago juust/trühvel

RISOTTO AI GAMBERETTI 17€
tomatikaste/parmesan/krevetid/
küüslauk/nori basiiliku krõps

RISOTTO ALLA 'NDUJA 15€
nduja/sidrun/pecorino



PASTA

Lõuna Itaalias Napoli linna lähedal (ja Pazzo köögis) on maailma kõrge parem kliima pasta valmistamiseks.

CARBONARA DI PAZZO 16€
guanciale seapõsk/60°muna/pecorino/
must pipar/must parmesan

PASTA GUANCIA DI MANZO 18€
veisepõsk/rigatonid/parmesanivaht/
murulauk/parmesan

AGLIO E OLIO  14€
küüslauk/petersell/tšillihelbed/
krõbe parmesan

FRUTTI DI MARE 18€
sinimerekarbid/krevetid/
veenuskarbid/ürdi-valge veini kaste

TORTELLINI AL TARTUFO 16€
prosciutto crudo/trühvli-koorekaste/
crudo crumble

SECONDO PIATTO

PEAROOG

Pearooga nimetatakse secondo'ks ning tavaliselt on see liha- või kalaroog.

GUANCIA DI MANZO 24€
veisepõsk/kartulikreem/kuivatatud
kapsas/grillitud rooma salat/
punase veini kaste

SPIEDINI DI GAMBERI 21€
krevetivardad/põletatud sigur/
tomati-mereanni leem

POLLO ALLA MILANESE 20€
paneeritud kana/röstkartul/rooma
salat/caesari majonees/
parmesan/munakollasegeel

FILETTO DI AGNELLO 28€
talle välisfilee/roheline
salsa/küpsetatud kale/bimi

CONTORINI LISANDID

FOCACCIA ÜRDIVÕIGA  8€
nduja õli/parmesan

LAMELEIB  4€
oliiviõli/soolahelbed

SAIAKORV  3€
focaccia oliivide ja rosmariiniga

TRÜHVLI-KARTULIKREEM 5€

RÖSTITUD KÖÖGIVILJAD 5€

PÕLETATUD MAIS PARMESANIGA 5€

DOLCI

MAGUSTOIT

Magustoidud viivad rännakule Põhja-Itaaliasse, kust pärineb tiramisù ja Lõuna-Itaaliasse, kust tulevad cannolid.

MOUSSE AL CIOCCOLATO 9€
šokolaadi crèmeux/pähklikreem/
oliiviõli/maldoni sool/tuille

TIRAMISU 8€
mascarpone/vahukoor/brändi/kakao

CANNOLID 8€
pistaatsiakreemiga

GELATO E SORBETTO 3€
küsi tänaseid maitseid