

The background of the menu cover is a painting of a Venetian canal scene. It shows a narrow canal with several gondolas. In the foreground, a gondola is moving towards the viewer, leaving a wake. In the middle ground, another gondola is further down the canal. The buildings on either side are multi-story, with windows and balconies. A small bridge with a metal railing crosses the canal in the middle ground. The overall color palette is warm, with shades of gold, brown, and red, giving it a classic, artistic feel.

La Galleria

MENU

Italian restaurant

@lagalleriahelsinki

MENÙ COMPLETI / SET MENUS

Wine pairing +20 € / Viinisuositukset +20 €

La tradizione (Pizza Menu)

* Benvenuto della Casa

Antipasto Galleria

Choice of Pizza / Valitsemasi Pizza

Tiramisu (VE)

49 €

Intreccio (Pasta Menu)

* Benvenuto della Casa

La Galleriana (VE, G)

Choice of Pasta / Valitsemasi Pasta

Tiramisu (VE)

49 €

Oltrepò (Risotto Menu)

* Benvenuto della Casa

Gamberi sott'olio all'aglio (L)

Choice of Risotto / Valitsemasi Risotto

Tiramisu (VE)

53 €

Mare e Terra (Meat & Fish)

* Benvenuto della Casa

Antipasto Galleria (L)

Choice of Meat & Fish / → Valitsemasi liha-
tai kala-annos

Tiramisu (VE)

65 €

Vegetarian alternative available upon request from the waiter / Kasvisvaihtoehto saatavilla pyydettyäessä tarjoilijalta

* Each set menu is served with freshly sliced cured meat, cut on our Berkel machine, along with our garlic-chili condiment.

* Jokainen set-menu tarjoillaan vastaleikatulla ilmakeivillä lihallalla, joka viipaloidaan Berkel-koneella, sekä valkosipuli-chilikastikkeella.

APPETIZERS / ALKUPALAT

1. ANTIPASTO GALLERIA (L)

16 €

Italialainen leikkelelautanen: valikoima ilmakeivattuja lihoja, saksanpähkinöitä, viikunahilloa ja kotitekoista valkosipulileipää.

Italian-style cold cuts platter featuring a curated selection of cured meats, walnuts, fig jam, and homemade garlic bread.

2. TAGLIERE DI FORMAGGI (VE)

16 €

Valikoima juustoja, tarjoiltuna hillon, pähkinöiden ja kotitekoisen valkosipulileivän kanssa.

A diverse selection of cheeses served with jam, nuts, and homemade garlic bread.

3. GAMBERI SOTT'OLIO ALL'AGLIO (L)

16 €

Katkarapuja paistettuna oliiviöljyssä, valkosipulin ja chilin kera, tarjoiltuna lämpimän valkosipulileivän kanssa.

Prawns sautéed in olive oil with garlic and chili, served with warm garlic bread.

4. LA GALLERIANA (VE, G)

17 €

Tuore burrata tarjoiltuna paahdetun punajuuren ja kurpitsan kanssa, viimeistelty tuoreella basilikalla ja ripauksella hunajaa.

Fresh burrata served with roasted beetroot and pumpkin, fresh basil and a delicate drizzle of honey.

5. BEEF TARTARE (L,G)

19 €

Perinteinen naudan tartarpihvi anjoviksella, sinapilla, suolakurkulla, kapriksella, sitruunalla ja kananmunalla.

Classic beef tartare with anchovies, mustard, pickled cucumber, capers, lemon, and egg.



SALADS / SALAATIT

6. INSALATA CAPRESE (VE, G)

15 €

Buffalomozzarella, tomaatteja, basilikaa ja pestoa, viimeisteltynä balsamicokastikkeella ja oliiviöljyllä

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil & pesto, finished with balsamic glaze and olive oil.

7. INSALATA DI ZUCCA (VE, G)

18 €

Paahdettua kurpitsaa, paistettuna ja karamellisoituna konjakin kanssa, viimeisteltynä parmesaanilla ja tuoreilla yrteillä.

Roasted pumpkin sautéed and caramelized with cognac, finished with Parmesan and fresh greens.

8. FORMAGGIO DI CAPRA (G)

19 €

Grillattua vuohenjuustoa, salaattisekoitusta, kirsikkatomaatteja ja artisokkaa, tarjoiltuna sitrusvinagretilla ja ripauksella hunajaa.

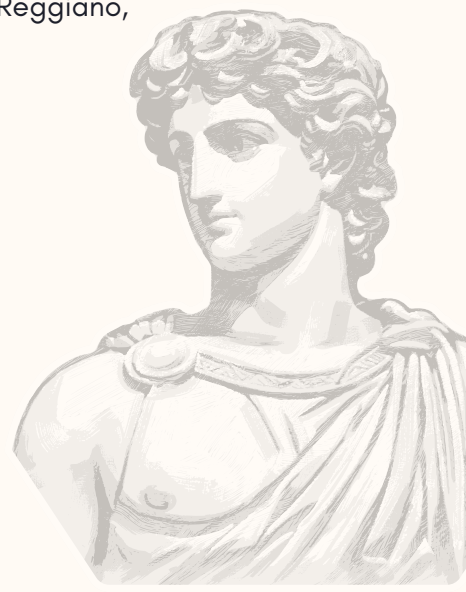
Grilled goat cheese with a fresh salad mix, cherry tomatoes and artichoke, served with a citrus vinaigrette and a touch of honey.

9. BURRATA E POMODORINI (VE)

19 €

Pizza-leivän päällä burrata-salaatti - raikas salaattisekoitus, täyteläinen burrata, Parmigiano-Reggiano, makeat kirsikkatomaatit, balsamicokastike ja pesto.

Pizza bread topped with burrata salad, fresh mixed greens, Parmigiano Reggiano, cherry tomatoes, balsamic dressing, and pesto.



PIZZA

Kaikki pizzat mahdollista saada myös gluteenittomalla pohjalla (+3 €).

All pizzas can be made with gluten free base (+3 €).

Kysy vegaani vaihtoehdosta/Ask for vegan option.

10. MARGHERITA (VE)

17 €

Perinteinen italialainen pizza tomaattikastikkeella, mozzarellalla, Parmigiano-Reggianolla, tuoreella basilikalla ja ripauksella ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Traditional Italian pizza with tomato sauce, mozzarella, Parmigiano-Reggiano, fresh basil, and a drizzle of extra virgin olive oil.

11. DIAVOLA

22 €

Mausteinen pizza tomaattikastikkeella, mozzarellalla, Ventricina-salamilla, Nduja-makkaralla, chilillä, valkosipulilla ja tuoreella persiljalla.

Spicy pizza with tomato sauce, mozzarella, Ventricina salami, Nduja sausage, chili, garlic, and fresh parsley.

12. SALAME

20 €

Pizza tomaattikastikkeella, Fior di Latte -mozzarellalla, Napolin salamilla ja tuoreella basilikalla.

Pizza with tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Napoli salami, and fresh basil.

13. PARMA

23 €

Perinteinen pizza tomaattikastikkeella, mozzarellalla, San Daniele -kinkulla, mehukkailla kirsikkatomaateilla, pecorinolla ja tuoreella rucolalla.

Classic pizza topped with tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham, juicy cherry tomatoes, Pecorino, and fresh arugula.

14. VEGETARIANA (VE)

21 €

Pizza paahdetulla munakoisolla, mozzarellalla, tomaattikastikkeella, pinjansiemenillä, aurinkokuivatuilla tomaateilla, artisokalla ja ripauksella balsamicosiirappia.

Pizza with grilled eggplant, mozzarella, tomato sauce, pine nuts, balsamic glaze, sun-dried tomatoes, and artichoke.

PIZZA

Kaikki pizzat mahdollista saada myös gluteenittomalla pohjalla (+3 €).

All pizzas can be made with gluten free base (+3 €).

Kysy vegaani vaihtoehdosta/Ask for vegan option.

15. BURRATA

24 €

Pizza tomaattikastikkeella ja mozzarellalla, päällystettynä San Daniele -kinkulla, kirsikkatomaateilla, tuoreella rucolalla ja nokarellisella burrataa.

Tomato sauce and mozzarella pizza topped with San Daniele ham, cherry tomatoes, fresh arugula, and a dollop of burrata.

PIZZE BIANCHE

Pizzat ilman tomaattikastiketta. / Pizzas without tomato sauce.

16. PIZZA AL TARTUFO (VE)

27 €

Pizza tryffelikastikkeella, mozzarellalla, kinkulla, sienillä ja persiljalla, viimeistelty vastaraastetulla tryffelillä.

Pizza with truffle sauce, mozzarella, Jamon, mushrooms, and parsley, finished with freshly shaved truffle.

17. BIANCA QUATTRO FORMAGGI (VE)

21 €

Valkoinen pizza mozzarellalla, gorgonzolalla, Pecorinolla, vuohenjuustolla ja Taleggiolla.

White pizza with mozzarella, gorgonzola, Pecorino, goat cheese, and Taleggio.

18. SALMONE

25 €

Pizza Fior di Latte -mozzarellalla, savustetulla lohella, ricotalla, tuoreella ruohosipulilla ja ripauksella kaviaaria.

Pizza with Fior di Latte mozzarella, smoked salmon, ricotta, fresh chives, and a touch of caviar.

19. BRESAOLA

27 €

Pizza mozzarellalla ja bresaolalla, viimeisteltyä aromaattisella rakuunapestolla.

Pizza with mozzarella and bresaola, finished with aromatic tarragon pesto.

PASTA

20. PASTA ALLA RUOTA (VE)

28 €

Perinteinen "Pasta alla Ruota" – pasta sekoitettuna juustopyörässä, joka antaa täyteläisen ja kermaisen lopputuloksen.

Traditional "Pasta alla Ruota" – pasta mixed in a wheel of cheese for a luscious, creamy finish.

21. TONNARELLI ALLA CARBONARA

22 €

Perinteinen Tonnarelli alla Carbonara – pasta sekoitettuna rapean guancialen, kermaisten munien ja Pecorino Romanon kanssa. (*voidaan valmistaa gluteenittomana)

Traditional Tonnarelli alla Carbonara tossed with crispy guanciale, creamy eggs, and Pecorino Romano. (*can be made gluten-free)

22. RAVIOLI AL GORGONZOLA

26 €

Raviolia, joissa on ricottaa ja parmakinkkua, tarjoiltuna gorgonzolakermakastikkeessa, viimeisteltynä saksanpähkinöillä ja rucolalla.

Ravioli filled with ricotta and Parma ham, served in a gorgonzola cream sauce, finished with walnuts and arugula.

23. SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (L)

25 €

Spagettia italialaisessa tomaattikastikkeessa, kuningatarkatkaravuilla, sinisimpukoilla ja tuoreella persiljalla – merenelävien herkku. (*voidaan valmistaa gluteenittomana)

Spaghetti in Italian tomato sauce with king prawns, mussels, and fresh parsley – a seafood delight. (*can be made gluten-free)



MEAT & FISH

LIHA JA KALA

24. CARRÉ DI AGNELLO

38 €

Mehukas karitsankare, tarjoiltuna paahdettujen vihannesten, perunamuussikakun ja täyteläisen raakunakastikkeen kera.

Juicy lamb rack served with roasted vegetables, mashed potato cake, and a rich tarragon sauce.

25. FILETTO DI MANZO (G)

36 €

Naudan sisäfileepihvi, tarjoiltuna perunamuussikakun ja luumukastikkeen kera.

Beef tenderloin served with a potato cake and plum sauce.

26. FILETTO DI SALMONE (G)

32 €

Paistettua lohta, tarjoiltuna paistettujen vihannesten, kermaisen risoton ja punajuurikastikkeen kera.

Pan-seared salmon with sautéed vegetables, creamy risotto, and beetroot sauce.

RISOTTO

27. TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO (G, VE)

28 €

Risotto paistetuilla sienillä ja aromaattisilla tryffelisiivuilla.

Risotto with sautéed mushrooms and aromatic truffle slices.

28. SEAFOOD RISOTTO (G)

26 €

Kermanen arboriorisotto, haudutettuna hitaasti valkoviinissä ja mereneläväliemessä, viimeistelty mehukkailla katkaravuilla ja tuoreilla yrteillä.

Creamy arborio risotto slowly cooked in white wine and seafood stock, finished with tender shrimp and fresh herbs.

DESSERTS / JÄLKIRUOAT

29. TIRAMISU (VE)

11 €

Kodin oma tiramisu - klassinen italialainen jälkiruoka.

House-made tiramisu - a classic Italian dessert.

30. PANNACOTTA (L,G)

10 €

Vaniljapannacotta tarjoillaan valintasi mukaan vadelma- tai suklaakastikkeella.

Vanilla pannacotta served with your choice of raspberry or chocolate sauce.

31. Sorbet (L,G, VG)

9 €

Sorbetti



LASTEN MENU / KIDS MENU

32. MARGHERITA (L)

10 €

Perinteinen italialainen pizza tomaattikastikkeella, mozzarellalla, Parmigiano-Reggianolla, tuoreella basilikalla ja ripauksella ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Traditional Italian pizza with tomato sauce, mozzarella, Parmigiano-Reggiano, fresh basil, and a drizzle of extra virgin olive oil.

33. SALAME (L)

11 €

Pizza tomaattikastikkeella, Fior di Latte -mozzarellalla, Napolin salamilla ja tuoreella basilikalla.

Pizza with tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Napoli salami, and fresh basil.

34. QUATTRO BIANCA (VE)

11 €

Valkoinen pizza mozzarellalla, gorgonzolalla, Pecorinolla, vuohenjuustolla ja Taleggiolla.

White pizza with mozzarella, gorgonzola, Pecorino, goat cheese, and Taleggio.





morelloform.com

440

The background is a painting of a narrow Venetian canal. The buildings are multi-story with arched windows and balconies. A bridge with a metal railing spans the canal. The water is dark and reflects the buildings. The overall color palette is warm, with yellows, oranges, and browns.

La Galleria

“Cooking is, in itself, science. It is up to the cook to make it art.”

— Pellegrino Artusi, 1891

**Jos sinulla on allergioita, ilmoita siitä henkilökunnallemme.
Turvallisuutesi on meille ensisijaisen tärkeä.**

**If you have any allergies, please inform our staff.
We take allergies seriously, Your safety is our priority.**

G - Gluten Free / Gluteeniton

L - Lactose free / Laktoositon

VG - Vegan / Vegaani

VE - Vegetarian / Kasvisruoka

@lagalleriahelsinki
