

The background of the menu is a painting of a Venetian canal scene. It shows several gondolas on the water, with people inside. The canal is flanked by tall, historic buildings with many windows and balconies. A small bridge is visible in the distance. The overall color palette is warm, with a lot of yellows, oranges, and browns, giving it a classic, artistic feel.

La Galleria

MENU

Italian restaurant

@lagalleriahelsinki

APPETIZERS / ALKUPALAT

1. ANTIPASTO GALLERIA (L)

14 €

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)

15 €

Valikoima juustoja, tarjottuna 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)

15 €

Katkarapuja paistettuna oliiviöljyssä, valkosipulin ja chilin kera, tarjottuna 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 tarjottuna paahdetun punajuuren ja kurpitsan kanssa, viimeistelty tuoreella basilikalla ja ripauksella hunajaa.

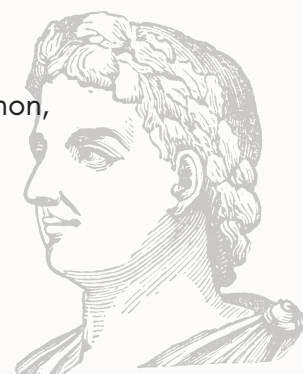
Fresh burrata served with roasted beetroot and pumpkin, fresh basil and a delicate drizzle of honey.

5. BEEF TARTARE (L,G)

18 €

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

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



SALADS / SALAATIT

6. SALMON SALAD (L)

18 €

Savustettua lohta sisältävä salaatti artisokilla, pinjansiemenillä, salaattisekoituksella, kirsikkatomaateilla ja ripauksella ekstra-neitsytoliiviöljyä.

Smoked salmon salad with artichokes, pine nuts, mixed greens, cherry tomatoes, and a drizzle of extra virgin olive oil.

7. PARMA SALAD (L)

17 €

Salaattisekoitus Parmankinkulla, Parmigiano-Reggianolla, kirsikkatomaateilla, meloniviipaleilla ja balsamicokastikkeella.

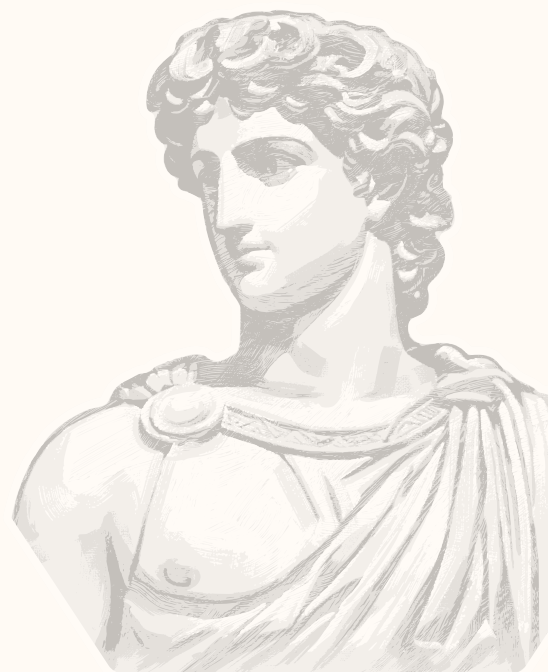
Mixed salad with Parma ham, Parmigiano-Reggiano, cherry tomatoes, melon slices, and a balsamic dressing.

8. BURRATA SALAD (VE)

18 €

Burrata-salaatti salaattisekoituksella, Parmigiano-Reggianolla, kirsikkatomaateilla, balsamicokastikkeella ja pestolla.

Burrata cheese salad with mixed salad, Parmigiano Reggiano cheese, cherry tomatoes, and 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.

9. MARGHERITA (VE)

15 €

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.

10. DIAVOLA

19 €

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.

11. SALAME

19 €

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

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

12. PARMA

20 €

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.

13. VEGETARIANA (VE)

19 €

Pizza paahdetulla munakoisolla, ricotalla, mozzarellalla, tomaattikastikkeella, pinjansiemenillä ja ripauksella balsamico-siirappia.

Pizza with grilled eggplant, ricotta, mozzarella, tomato sauce, pine nuts, and a drizzle of balsamic glaze.

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.

14. BURRATA

22 €

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.

15. POMODORINI (VE)

17 €

Pizza kirsikkatomaateilla, mozzarellalla, chilillä, valkosipulilla, tuoreella rucolalla ja ripauksella balsamico-siirappia.

Pizza with cherry tomatoes, mozzarella, chili, garlic, fresh arugula, and a drizzle of balsamic glaze. *Also available in vegan version.*

16. FRUTTI DI MARE

23 €

Pizza tomaattikastikkeella ja mozzarellalla, päällystettynä sinisimpukoilla, marinoiduilla kuningatarkatkaravuilla, tuoreella persiljalla ja sitruunalohkolla.

Tomato sauce and mozzarella pizza topped with mussels, marinated king prawns, fresh parsley, and a lemon wedge - a seafood lover's favorite.

17. LA GALLERIA PIZZA

23 €

Pizza tomaattikastikkeella, Espanjalaisella kinkulla, Parmigiano-Reggianolla ja tuoreilla sienillä.

Pizza with tomato sauce, Spanish ham, Parmigiano-Reggiano, and fresh mushrooms.



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.

18. PIZZA AL TARTUFO (VE)

28 €

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

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

PIZZE BIANCHE

Pizzat ilman tomaattikastiketta. / Pizzas without tomato sauce.

19. QUATTRO BIANCA (VE)

18 €

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

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

20. SALMONE

23 €

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.



PASTA

21. PASTA ALLA RUOTA (VE)

24 €

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

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

22. TONNARELLI ALLA CARBONARA

19 €

Perinteinen Tonnarelli alla Carbonara – pasta sekoitettuna rapean guancialen, kermaisten munien ja Pecorino Romanon kanssa.

Traditional Tonnarelli alla Carbonara tossed with crispy guanciale, creamy eggs, and Pecorino Romano.

23. TONNARELLI AL TARTUFO BURRO E PARMEGIANO (VE)

22 €

Tonnarelli-pasta voin, tryffeliöljyn, Parmesan-juuston ja paistettujen sienien kera.

Tonnarelli pasta with butter, truffle oil, Parmesan, and sautéed mushrooms.

24. SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (L)

23 €

Spagettia italialaisessa tomaattikastikkeessa, kuningatarkatkaravuilla, sinisimpukoilla ja tuoreella persiljalla – merenelävien herkku.

Spaghetti in Italian tomato sauce with king prawns, mussels, and fresh parsley – a seafood delight.

25. BOLOGNESE (L)

23 €

Täyteläinen italialainen lihakastike yrteillä ja tomaateilla.

Rich Italian meat sauce with herbs and tomatoes.



MEAT & FISH

LIHA JA KALA

26. CARRÉ DI AGNELLO

32 €

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

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

27. FILETTO DI MANZO

30 €

Naudan sisäfileepihvi, tarjoiltuna perunamuussikakun ja luumukastikkeen kera.

Beef tenderloin served with a potato cake and plum sauce.

28. FILETTO DI SALMONE (G)

27 €

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

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

RISOTTO

29. TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO (G, VE)

28 €

Kermainen risotto, jossa on paistettuja sieniä ja aromaattisia tryffeli siivuja.

Creamy risotto with sautéed mushrooms and aromatic truffle.

30. SEAFOOD RISOTTO (G)

25 €

Kermainen 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

31. TIRAMISU (VE)

11 €

Kodin oma tiramisu - klassinen italialainen jälkiruoka.

House-made tiramisu - a classic Italian dessert.

32. PANNACOTTA (L,G)

10 €

Vaniljapannacotta tarjoillaan valintasi mukaan vadelma- tai suklaakastikkeella.

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

33. Sorbet (L,G, VG)

9 €

Sorbet pistassirouheella

Sorbet with pistachio crumbles



LASTEN MENU / KIDS MENU

34. PASTA BOLOGNESE (L)

11 €

Täyteläinen italialainen lihakastike yrteillä ja tomaateilla.

Rich Italian meat sauce with herbs and tomatoes.

35. 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.

36. 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.

37. QUATTRO BIANCA (VE)

11 €

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

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







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