



MENU
MENÜÜ

MOKTEILID - MOCKTAILS

Grapefruit Spritz 6,50

Greibimahl, Sanbitter, ingveriõlu
Grapefruit juice, Sanbitter, ginger beer

Green Spirit 6,50

Basiilik, kurk, õunamahl, ananassimahl,
laimimahl, leedrisiirup
Basil, cucumber, apple-, pineapple- and lime
juice, elderflower syrup

Ebaküdoonia Limonaad 6,50

Ebaküdoonia siirup, laimimahl, mullivesi
Quince syrup, lime juice, sparkling water

APERITIIVID - APERITIFS

Port Tonic 9,00

Extra dry valge port, toonik
Extra dry white port, tonic water

Airone Spritz 9,50

Airone Rosso, prosecco, mullivesi
Airone Rosso, prosecco, sparkling water

Pear Spritz 9,50

Xante, ebaküdoonia siirup, prosecco
Xante, quince syrup, prosecco

Royal Bellini 10,00

Virsikupüree, DUBL Spumante
Peach puree, DUBL Spumante

KOKTEILID - COCKTAILS

Buckthorn n' Basil 9,00

Plantation valge rumm, basiilik, astelpaju, mullivesi, laimimahl
Plantation white rum, basil, sea-buckthorn, sparkling water, lime juice

Averna Sour 9,50

Averna, laimimahl, munavalge
Averna, lime juice, egg white

Feeling Abruzzo 10,00

Juniperium, Amaro di Abruzzo, agaavisiirup, ananassimahl, laimimahl, jõhvikabitter
Juniperium, Amaro di Abruzzo, agave syrup, pineapple juice, lime juice, cranberry bitter

Mint Julep 10,00

Bulleit bourbon, laim, münt
Bulleit bourbon, lime, peppermint

Cassis Bramble 10,00

Tanqueray Ten, creme de cassis, laimimahl
Tanqueray Ten, creme de cassis, laimimahl

Reposado Smash 12,00

Casamigos reposado, Cointreau, laim, agaavisiirup, münt
Casamigos reposado, Cointreau, lime, agave syrup, peppermint

*Kõiki klassikalisi kokteile küsige teenindajalt.
Feel free to ask any other classical cocktail from your waiter.*

LE NOVITÀ DELLA NOSTRA CUCINA
UUED ROAD MEIE KÖÖGIST
NOVELTIES FROM OUR KITCHEN

Gazpacho	7,00
Külmsupp purustatud tomatite, kurgi, paprika, oliivõli, basiilika ja ricotta juustuga Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil , basil and ricotta	
Spaghetti al limone	8,50
Spaghetti sidrunikastmega Spaghetti with lemon sauce	
Risotto con barbabietola e caprino	9,00
Risotto punapeedi ja kitsejuustuga Risotto with beetroot and goat cheese	
Tagliatelle alla Zarina	13,50
Tagliatelle suitsulõhe, viina ja forellimarjaga / Tagliatelle with smoked salmon, vodka and trout roe	
Tortelloni ripieni di gamberi con cremosa salsa di gamberi	15,00
Tortelloni kreveti täidisega kreemjas kreveti kastmes Tortelloni with shrimp filling in creamy shrimp sauce	
Arrosto di quaglia disossata con crema di spinaci tartufata	20,00
Rõstitud konditustatud vutt kreemja spinati ja trühvli kastmega Roasted deboned quail with creamy spinach and truffle sauce	
Salmerino alpino con salsa di crostacei	22,50
Arktika paalia krevetikastmes Arctic char in shrimp sauce	
Controfiletto di cervo con salsa di fichi e gorgonzola	24,00
Madalal temperatuuril küpsetatud hirveliha viigimarjakastme ja gorgonzola juustuga Slow cooked venison medaillons with fig sauce and gorgonzola cheese	
‘Nduja	10,00
Tomatikaste, mozzarella, ‘nduja salaami, paprika / Tomato sauce, mozzarella, ‘nduja, bell pepper	
Caprese	12,00
Tomatikaste, mozzarella, kirsstomat, värske basiilik / Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil	

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Bruschetta	5,50
Rõstitud saiad tomati, küüslaugu ja oliivõliga Roasted bread with tomatoes, garlic and olive oil	
Crostini misti	6,00
Crostini valik erinevate katetega (artišokipesto, kanamaksapasteet, suitsulõhekreem) Selection of crostini (artichoke pesto, chicken liver patè and smoked salmon cream)	
Burrata con pomodorini e basilico fresco	11,00
Burrata kirsstomatite ja värsked basiilikuga Burrata with cherry tomatoes and fresh basil leaves	
Carciofi grigliati	11,50
Grillitud artišokid / Grilled artichokes	
Caprino grigliato con avocado e cous cous allo zafferano	12,00
Grillitud kitsejuust safrani cous cous'iga ja värsked avokaado salatiga Grilled goat cheese with saffron couscous and fresh avocado salad	
Salumi misti	12,00
Erinevad itaalia salaamid / Plate of Italian salamis	
Prosciutto di Parma	12,00
Parma sink / Parma ham	
Carpaccio al parmigiano	12,00
Veise carpaccio parmesani juustuga / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Mozzarella di bufala con prosciutto di Parma e rucola	12,00
Pühvlimozzarella Parma singi ja rukolaga / Buffalo mozzarella with Parma ham and rocket salad	
Misto di formaggi	12,00
Juustuvalik / Cheese plate	
Carpaccio di salmone con crema di avocado	12,00
Lõhe carpaccio avokaadokreemi ja kalamarjaga / Salmon carpaccio with avocado cream and fish roe	
Vitello tonnato**	13,00
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Insalata di gamberi alla Controvento	13,50
Krevetisalat Controvento moodi / Prawn salad, Controvento style	
Ostriche N°3 La Fleur pour Carina (3 pezzi)**	14,00
Austrid Nr 3 (3 tk) / Oysters N°3 (3 pieces)	
Gamberi selvatici grigliati in salsa di ghi, chili e aglio	14,00
Grillitud looduslikud krevetid selitatud või-, tšilli- ja küüslaugukastmes Grilled wild prawns in ghee, chili & garlic sauce	

*** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability.*

Per un consiglio in caso di allergia pregasi consultare il cameriere / Allergeni kohta küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

PRIMI PIATTI - PASTAROAD JA RISOTTO - FIRST DISHES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino*	8,50
Spagetid oliivõli, küüslaugu ja tšilliga / Spaghetti with olive oil, garlic and chilli	
Spaghetti al limone	8,50
Spaghetti sidrunikastmega Spaghetti with lemon sauce	
Penne all' arrabbiata*	9,00
Penne tšilliga tomatikastmes / Penne with chilli in tomato sauce	
Risotto con barbabietola e caprino	9,00
Risotto punapeedi ja kitsejuustuga Risotto with beetroot and goat cheese	
Spaghetti alla bolognese	10,00
Spaghetti bolognese kastmes / Spaghetti in bolognese sauce	
Rigatoni cacio e pepe	10,00
Rigatoni parmesani juustu ja musta pipraga Rigatoni with parmesan cheese and black pepper	
Melanzane alla parmigiana	10,00
Küpsetatud baklažaan Parma moodi / Baked eggplant, Parma style	
Linguine al pesto	12,50
Linguine pestokastmes Genova moodi / Linguine with basil, Genova style	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	12,50
Spagetid muna ja peekoniga / Spaghetti with bacon and egg	
Lasagne tradizionale	12,50
Lasagne	
Risotto ai porri, taleggio e porcini	13,00
Risotto porru, taleggio juustu ja puravikuga Risotto with leek, taleggio and boletus mushrooms	
Tagliatelle alla Zarina	13,50
Tagliatelle suitsulõhe, viina ja forellimarjaga / Tagliatelle with smoked salmon, vodka and trout roe	
Spaghetti alle vongole veraci**	15,00
Spaghetti veenuskarpidega / Spaghetti with clams	
Linguine alla diavola*	16,00
Linguine krevettidega teravas koorekastmes Linguine with prawns in spicy cream sauce	

**piccante / vürtsine / spicy ** Si prega chiedere disponibilità./Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu./Please ask for availability.*

Per un consiglio in caso di allergia pregasi consultare il cameriere / Allergeenide kohta küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

PASTA RIPIENA FATTA A MANO
KÄSITSI VALMISTATUD TÄIDETUD PASTA
HOUSE MADE STUFFED PASTA

Tortelloni burro e salvia	14,50
Tortelloni ricotta ja spinatiga salvei-võikastmes Tortelloni stuffed with ricotta and spinach in sage-butter sauce	
Tortelloni ai porcini e tartufo	15,00
Tortelloni puraviku ja trühvliga või-parmesanikastmes Tortelloni stuffed with porcini mushrooms and truffle salsa in butter-parmesan sauce	
Tortelloni ripieni di gamberi con cremosa salsa di gamberi	15,00
Tortelloni kreveti täidisega kreemjas kreveti kastmes Tortelloni with shrimp filling in creamy shrimp sauce	

PESCE - KALA - FISH

Cozze fresche all' aglio e al vino bianco**	16,00
Värsked rannakarbid küüslaugu-valge veini kastmes Fresh steamed mussels in garlic and white wine sauce	
Pesce persico all'aglio e rosmarino**	16,00
Ahvenafileed küüslaugu ja rosmariini kastmes Perch fillets in garlic and rosemary sauce	
Lucioperca fresca saltata in padella alla Controvento	18,00
Pannil praetud värsked kohafilee Controvento moodi Pan fried fresh pikeperch fillet in Controvento style	
Branzino al forno (400-600g)**	19,00
Ahjus küpsetatud huntahven / Oven baked sea bass	
Salmerino alpino con salsa di crostacei	22,50
Arktika paalia krevetikastmes Artic char in shrimp sauce	
Gamberoni saltati al rosmarino e aglio	26,00
Krevetid rosmariini ja küüslauguga Pan fried prawns in rosemary and garlic	
+ extra gamberone / tiigerkrevett / tiger prawn	6,50
Sogliola al forno alla mugnaia (400-500g)**	37,00
Ahjus küpsetatud merikeel sidruni-või kastmes Oven baked dover sole in lemon-butter sauce	

**piccante / vürtsine / spicy ** Si prega chiedere disponibilità./Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu./Please ask for availability.*

Per un consiglio in caso di allergia pregasi consultare il cameriere / Allergeniide kohta käisi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

CARNE - LIHA - MEAT

Fegato alla Veneziana**	16,00
Praetud vasikamaks Veneetsia moodi Pan fried calf liver, Venetian style	
Bistecca di manzo	18,00
Grillitud veiseliha Grilled beef	
Arrosto di quaglia disossata con crema di spinaci tartufata	20,00
Rõstitud konditustatud vutt kreemja spinati ja trühvli kastmega Roasted deboned quail with creamy spinach and truffle sauce	
Controfiletto di cervo con salsa di fichi e gorgonzola	24,00
Madalal temperatuuril küpsetatud hirveliha viigimarjakastme ja gorgonzola juustuga Slow cooked venison medaillons with fig sauce and gorgonzola cheese	
Tagliata al parmigiano	29,50
Tükeldatud veisesisefilee parmesaniga Beef pieces with parmesan cheese	
Carré di agnello al timo e olive nere (400 g)	32,00
Tallekarree tüümianiga musta oliivi kastmes Lamb chops with thyme and black olive sauce	
Filetto alla brace in stile italiano (220g)	34,50
Grillitud veisesisefilee steik Itaalia moodi Grilled beef fillet steak, Italian style	
Filetto ai porcini (220g)	37,50
Grillitud veisefilee steik puravikukastmes Grilled beef fillet steak with porcini mushrooms- cream sauce	
Filetto al gorgonzola (220g)	37,50
Grillitud veisesisefilee steik gorgonzola kastmes Grilled beef fillet steak with gorgonzola sauce	
Filetto tartufato (220g)	39,00
Grillitud veisesisefilee steik trühvlisalsakastmes Grilled beef fillet steak with truffle salsa sauce	

*** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability*

Per un consiglio in caso di allergia pregasi consultare il cameriere / Allergeenide kohta küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

CONTORNI - LISANDID - GARNISH

Patate fritte	3,00
Friikartulid French fries	
Patate al forno con burro e aglio	3,00
Ahjukartul küüslauguses võis Oven baked potatoes in garlic butter	
Insalata mista	5,00
Segasalat Mixed vegetable salad	
Insalata di pomodori e cipolla rossa	5,00
Tomati- punase sibula salat Tomato and red onion salad	
Spinace fresco, saltato con aglio e olio di oliva	5,00
Värske spinat küüslaugu ja oliivõliga Fresh spinach with garlic and olive oil	
Fagioli in agro	5,00
Hautatud türgi oad hapus sidrunikastmes Steamed haricots in sour lemon sauce	
Fagioli lessati al pomodoro	6,00
Hautatud türgi oad tomatikastmes Steamed haricots in tomato sauce	

ZUPPE - SUPID - SOUPS

Gazpacho	7,00
Külmsupp purustatud tomatite, kurgi, paprika, oliivõli, basiilika ja ricotta juustuga Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil , basil and ricotta	
Zuppa di pesce e frutti di mare	12,00
Tomatine kalasupp mereandidega Tomato based fish soup with seafood	

** piccante / vürtsine / spicy ** Si prega chiedere disponibilità./Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu./Please ask for availability.*

Per un consiglio in caso di allergia pregasi consultare il cameriere / Allergienide kohta käisi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

PIZZA

Margherita	8,00
Tomatikaste, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	
Veneto	10,00
Tomatikaste, mozzarella, sink / Tomato sauce, mozzarella, ham	
`Nduja	10,00
Tomatikaste, mozzarella, `nduja salaami, paprika / Tomato sauce, mozzarella, `nduja, bell pepper	
Calabria*	10,50
Tomatikaste, mozzarella, terav salaami Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Sicilia*	11,50
Tomatikaste, mozzarella, kitsejuust, grillitud köögiviljad Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, grilled vegetables	
Caprese	12,00
Tomatikaste, mozzarella, kirsstomat, värsked basiilik / Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil	
Liguria	12,00
Tomato sauce, mozzarella, octopus, squid, mussels, anchovy, prawns, capers Tomatikaste, mozzarella, kaheksajalg, kalmaarid, rannakarbid, anšoovis, krevetid, kapparid	
Pachino	12,50
Tomatikaste, mozzarella, kitsejuust, kirsstomatid Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, cherry tomatoes	
Emilia Romagna	12,50
Tomatikaste, mozzarella, Parma sink Tomato sauce, mozzarella, Parma ham	
Toscana	12,50
Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, pickled tomatoes, basil Tomatikaste, mozzarella, fenkoli salaami, marineeritud tomatid, basiilik	
Alba	13,00
Tomatikaste, mozzarella, trühvlisalaami, parmesan, värsked basiilik, trühvliõli Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, fresh basil, truffle oil	
Marche	13,00
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, pirn, kreeka pähkel Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Sardegna	13,00
Tomatikaste, mozzarella, sink, seemed, artišokid Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	

*** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability*

Per un consiglio in caso di allergia pregasi consultare il cameriere / Allergeenide kohta küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

DOLCI - MAGUSTOIDUD - DESSERT

Gelato italiano artigianale** (1 pallina)	3,90
Käsitsi valmistatud Itaalia jäätis (1 pall) / Hand-made Italian ice cream (1 scoop)	
Sorbetto italiano artigianale / sorbett / handmade Italian sorbet.	3,90
Panna cotta	6,00
Torta di cioccolato dello chef	6,00
Peakoka šokolaadikook / chef's chocolate cake	
Semifreddo al pistacchio.	6,00
Tiramisù alla Controvento dal 1994	6,50
Gelato affogato al caffè e al whisky	8,00
Viskisse ja kohvisse uputatud jäätis / Ice-cream in whisky & coffee	
Colonel	8,00
Sidrunisorbett puhtas viinas / Lemon sorbet in pure vodka	
Misto di formaggi.	12,00
Juustuvalik / Cheese plate	

VINO DA DESSERT E PORTO - DESSERT- JA PORTVEINID - DESSERT AND PORT WINES

Royal Oporto Extra Dry White. 8cl	6,00
Vin Santo del Chianti Classico DOC, La Castellina 8cl	9,00
Recioto della Valpolicella DOCG, Villa Girardi. 8cl	12,50
Van Zellers 10 Year Old Tawny Port 8cl	13,00
Niepoort 20 Year Old Tawny Port. 8cl	20,00
Moscato d'Asti DOCG, Villa Giada 37,5cl	32,00

CAFFÈ - KOHV - COFFEE

Espresso / caffè	2,30
Espresso macchiato	2,50
Cacao.	3,50
Cappuccino / Caffè latte.	3,50
Espresso corretto	3,50
Espresso brändi või grappaga / Espresso with brandy or grappa	
Tè	3,50
Tee kannus / pot of tea (2 tassi / 2 cups)	
Tee kannus / pot of tea (4 tassi / 4 cups)	5,00
Caffè irlandese / Iiri kohv / Irish coffee	7,00

ACQUA E BIBITE - VESI JA KARASTUSJOOGID - WATER AND SOFT DRINKS

S. Pellegrino 50cl	3,20
Mullivesi / Sparkling water	
Acqua Panna. 50cl	3,20
Allikavesi / Spring water	
Caraffa di acqua	1,50
Kannuvesi / Jug of water	
Sanbitter 10cl	2,50
Succo. 25cl	2,50
Mahl / Juice	
Coca Cola / Coca Cola Zero. 25cl	2,50
Tonic / Soda water 20cl	3,00
Fentiman's Ginger beer 27,5cl	4,50
"Big Tom" succo di pomodoro piccante 27,5cl	4,50
Vürtsikas tomatimahl / Spicy tomato juice	
"Galvanina" soda organica italiana 35,5cl	5,00
Itaalia orgaaniline limonaad (küsi maitseid) / Italian organic lemonade (ask for the flavours)	

BIRRA - ÕLU - BEER

Peroni Nastro Azzurro	33cl/50cl	5,30/6,00
Birra chiara alla spina / Light draught beer		
Purtse “Kämp” Laagriõlu.	33cl/50cl	5,50/6,50
Birra artigianale Estone / Estonian craft lager		
Clausthaler Original 0%	33cl	3,00
Galipette Brut	33cl	5,50
Kuiv õunasiider / Dry apple cider		
Ichnusa “Anima Sarda”	33cl	6,00
Ichnusa “Non Filtrata”	33cl	6,00
Purtse Pale Ale	33cl	6,00
Purtse “Metsik Ida” IPA	33cl	6,00
Purtse “Plaadimeri Hot” Tomato Gose	33cl	6,00
Mikkeller Drink’in the Sun 0,3%	33cl	6,00
Maisel’s Weisse	50cl	6,50
Purtse “Siidisuka” Sweet stout	33cl	7,00
Birrificio Italiano Tipopils	33cl	7,00

VINI SPUMANTI - VAHUVAINID - SPARKLING WINES

Prosecco Brut, Treviso DOC, Casa Bianca	14cl	8,00
	75cl	35,00
Prosecco Rose Millesimato Brut, La Gioiosa.	14cl	8,00
	75cl	35,00
“DUBL” Spumante Brut, Metodo Classico, Feudi di San Gregorio	14cl	11,00
	75cl	53,00
Cava Brut Reserva, Celler Vell (Bio).	75cl	36,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut, Canella	75cl	38,00
“1531” Cremant de Limoux, Brut Réserve Millesime, Sieur d’Arques.	75cl	45,00
“Cuvée Royale” Franciacorta DOCG Brut, Marchesi Antinori	75cl	57,00
Franciacorta DOCG Brut Rose, Mirabella (Bio)	75cl	60,00

SHAMPANJAD - CHAMPAGNE

Charles Mignon "Premium Reserve" 1er Cru Brut NV	20cl	25,00
Charles Mignon "Premium Reserve" 1er Cru Brut NV	37,5cl	48,00
André Clouet Grande Reserve Brut	75cl	80,00
Veuve Clicquot Reserve Cuvee Brut	75cl	105,00
Billecart Salmon Reserve Brut	75cl	105,00
Piper-Heidsieck "Essentiel" Blanc de Blancs, Extra Brut	75cl	125,00
Veuve Clicquot Rosé Brut	75cl	125,00
Billecart Salmon Rosé Brut	75cl	150,00
Dom Perignon	75cl	350,00
Krug Grande Cuveé Brut NV	75cl	370,00
Dom Perignon Brut Rosé 2006	75cl	500,00

VINI BIANCHI - VALGED VEINID - WHITE WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine	22cl	8,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Garofoli	110cl	38,00

Trentino-Alto Adige / Südtirol

Gewürztraminer, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	41,00
"Kristallberg" Pinot Bianco, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	51,00

Friuli-Venezia-Giulia

"Sharis", Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37,5cl	29,00
Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, Torre Rosazza	75cl	38,00
Sauvignon Blanc, Collio DOC, Livon	75cl	48,00
Pinot Grigio, Collio DOC, Livio Felluga	75cl	65,00

Piemonte

Gavi di Gavi DOCG, Alasia	75cl	45,00
„Blangé" Arneis, Langhe DOC, Ceretto (Bio)	75cl	56,00

Lombardia

„Campo Dottore“ Riesling, Oltrepo Pavese DOC, Calatroni (Bio)	22cl	11,00
	75cl	37,00

Veneto

Soave DOC, Tenuta di Corte Giacobbe	22cl	9,50
	75cl	31,00
Soave Classico DOC, Monte Tondo	37,5cl	18,00
“Soarda” Vespaiolo, Breganze DOC, Contra Soarda (Bio)	75cl	48,00

Toscana

Vermentino Chardonnay, Toscana IGT, Tenuta Montecchiesi.	22cl	9,50
	75cl	31,00
„Fontanelle“ Chardonnay, Toscana IGT, Banfi	75cl	55,00
„Mezzo Braccio“ Riesling, Toscana IGT, Tenuta Monteloro.	75cl	59,00

Abruzzo

Pecorino, Terre di Chieti IGP, Ulisse	75cl	38,00
---	----------------	-------

Umbria

“Campogrande” Orvieto Classico DOC, Santa Cristina	75cl	30,00
--	----------------	-------

Campania

Falanghina del Sannio DOC, Feudi di San Gregorio.	22cl	9,90
	75cl	35,00
Greco di Tufo DOCG, Pietracupa	75cl	65,00
Fiano di Avellino DOCG, Pietracupa	75cl	65,00

Puglia

Chardonnay, Puglia IGT, Tormaresca, Antinori	75cl	30,00
“Askos” Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli	75cl	50,00

Sicilia

“Coste a Preola” Grillo, Terre Siciliane IGP, Tenuta Gorgi Tondi.	75cl	36,00
---	----------------	-------

Sardegna

“Is Argiolas” Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas 75cl 50,00

France

Chablis AOC, Bourgogne, Garnier & Fils 75cl 62,00

“N7” Sancerre AOC, Loire, Donatien Bahuaud 75cl 65,00

Pouilly Fuissé AOC, Bourgogne, Louis Max 75cl 69,00

Spain

“Milmanda” Chardonnay, Conca de Barberà DO, Torres 75cl 99,00

ROSATO - ROOSAD VEINID - ROSÉ WINES

“Albia”, Toscana IGT, Ricasoli 22cl 9,50
75cl 32,00

“Petula Rosé”, Luberon AOC, Rhône, Marrenon 75cl 37,00

“Spazio Libero”, Toscana IGT, Villa La Ripa 75cl 40,00

VINI ROSSI - PUNASED VEINID - RED WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine 22cl 7,40

Merlot delle Venezie IGT, Casa Lunardi 110cl 36,00

Trentino-Alto Adige / Südtirol

“Ludwig” Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl 65,00

Piemonte

“Ruvei” Barbera d’Alba DOC, Marchesi di Barolo 22cl 11,00
75cl 37,00

Nizza DOCG, Tenuta Ca’ dei Mandorli, Ricossa 75cl 49,00

“Marne Brune” Nebbiolo d’Alba DOC, Fontanafredda 75cl 50,00

Barbaresco DOCG, Prunotto 75cl 77,00

“Pressenda” 2011 Barolo DOCG, Marziano Abbona 75cl 140,00

Lombardia

„Sassorosso“ Valtellina Superiore DOCG, Nino Negri	75cl	47,00
Sfursat di Valtellina DOCG, Nino Negri	75cl	72,00

Friuli-Venezia-Giulia

“Vertigo”, Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37,5cl	29,00
Merlot, Friuli Grave DOC, Vigneti Le Monde	75cl	30,00

Veneto

“Il Sestante” Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, Tommasi. . .	75cl	45,00
“Palazzo della Torre”, Veronese IGT, Allegrini	75cl	70,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi.	37,5cl	50,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi.	75cl	100,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini	75cl	190,00

Toscana

“Haurio” Chianti dei Colli Senesi DOCG, Mormoraia (Bio).	22cl	9,90
	75cl	35,00
“Peconio”, Toscana IGT, Villa La Ripa	75cl	37,00
“Rocca Guicciarda” Chianti Classico DOCG Riserva, Ricasoli	75cl	55,00
Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola	75cl	65,00
“Il Bruciato”, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori	75cl	69,00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino	75cl	70,00
“Il Seggio”, Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro, Allegrini	75cl	80,00
“Psyco”, Toscana IGT, Villa La Ripa	75cl	80,00
Chianti Classico DOCG Riserva, Tenuta Tignanello, Antinori.	75cl	85,00
“Promis”, Toscana IGT, Ca`Marcanda, Gaja	75cl	95,00
“Pian delle Vigne”, Brunello di Montalcino DOCG, Antinori.	75cl	115,00
“Tignanello”, Toscana IGT, Antinori.	75cl	240,00
2015 Sassicaia, Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido	75cl	450,00

Abruzzo

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Cantina Tollo (Bio)	75cl	28,00
--	----------------	-------

Campania

“Dal Re” Aglianico, Irpinia DOC, Feudi di San Gregorio 75cl 40,00

Puglia

Primitivo di Manduria DOC, Feudi di San Gregorio. 22cl 9,90

75cl 35,00

“Sasseo” Primitivo, Salento IGT, Masseria Altemura 75cl 39,00

“Dionysos” Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani 75cl 69,00

Sicilia

“Siccari” Appassimento, Terre Siciliane IGT, Purato (Bio, vegan) 22cl 9,00

75cl 30,00

Nero d’Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio. 75cl 35,00

Sardegna

S’ Arai, Isola dei Nuraghi IGT, Pala. 75cl 85,00

Spain

„Fuentespina 7“, Ribera del Duero DO, Bodegas Avelino Vegas 75cl 36,00

“Mas la Plana” Cabernet Sauvignon, Penedes DO, Torres 75cl 120,00

“Roda I” Reserva, Rioja DOCa, Bodegas Roda. 75cl 120,00

France

“Les Vasées” Mercurey AOC Premier Cru, Bourgogne, Louis Max 75cl 95,00

“Les Lièvres” Nuits St Georges AOC, Bourgogne, Louis Max. 75cl 120,00

LIQUORI - LIKÖÖRID - LIQUERS

Bailey’s 4cl 5,00

Cachaca. 4cl 5,00

Jägermeister 4cl 5,00

Vana Tallinn 4cl 5,00

Mandarine Napoleon 4cl 5,00

Amaretto di Saronno	4cl	5,00
Cointreau	4cl	5,00
Dom Benedictine	4cl	6,00
Sambuca	4cl	6,00
Ratafia Santo Spirito	4cl	6,00
Limoncello	4cl	6,00
Crème de cassis	4cl	6,00
Liquore di Alloro	4cl	6,00
Xante	4cl	6,00

APERITIVI - APERITIVID - APERITIFS

Carpano	4cl	4,00
Campari	4cl	4,50
Antica Formula	4cl	5,00
Airone Rosso	4cl	5,00
Pernod	4cl	6,00

AMARI - BITTERID - BITTERS

Amaro Montenegro	4cl	5,00
Amaro di Abruzzo	4cl	5,00
Averna	4cl	5,50
Fernet Branca	4cl	5,50
Nonino Amaro	4cl	7,00

BRÄNDI - BRANDY

Brandy de Jerez, Solera Reserva, Fernando de Castilla	4cl	5,00
Vecchia Romagna	4cl	5,00
Brandy Italiano di Poli	4cl	8,00

VISKI - WHISKY

Bushmills Original	4cl	5,00
Bulleit Bourbon	4cl	6,00
Bushmills 10YO	4cl	8,00
Bulleit Rye	4cl	8,50
Talisker 10YO	4cl	10,00
Laphroaig 10YO	4cl	11,00
Lagavulin 16YO	4cl	14,00

RUMM - RUM

Plantation 3 stars Artesanal White	4cl	6,00
Plantation Original Dark	4cl	6,00
Zacapa 23YO	4cl	10,00

DZINN - GIN

Tanqueray Ten	4cl	7,50
Junimperium Blended Dry Gin	4cl	7,50
Hendrick's	4cl	8,00
Marconi 46	4cl	10,00
Monkey 47	4cl	11,50

CALVADOS

Pere Magloire VSOP	4cl	7,00
Blanche de Normandie, Christian Drouin	4cl	7,50
Christian Drouin VSOP	4cl	12,00
Pere Magloire XO	4cl	13,00

ARMANJAK & KONJAK - ARMAGNAC & COGNAC

Frapin VSOP	4cl	10,00
Remy Martin VSOP.	4cl	10,00
Hine Rare VSOP.	4cl	10,00
Hennessy VSOP	4cl	12,00
Janneau XO	4cl	12,00
Delamain Pale & Dry XO.	4cl	17,00
Hennessy XO.	4cl	25,00

TEQUILA

Mezcal Joven "Se Busca"	4cl	6,50
Don Julio Blanco.	4cl	8,00
Casamigos Reposado	4cl	10,00

VIIN - VODKA

Moe	4cl	5,00
Belvedere	4cl	8,00
Ciroc	4cl	8,00

GRAPPA

Nonino Tradizionale.	4cl	6,00
Poli Miele	4cl	7,00
Sarpa di Poli	4cl	8,00
Sarpa Oro di Poli	4cl	8,00
Nonino il Merlot	4cl	9,00
Nonino il Prosecco	4cl	9,00
Poli Moscato Oro 'Cleopatra'	4cl	11,00
Poli Amarosa di Vespaiolo	4cl	13,00
Poli Grappa di Sassicaia	4cl	18,00