



MENU
MEHIO

MOCKTAILS

Grapefruit Spritz 6,50

грейпфрутовый сок, sanbitter лимонад,
имбирное пиво

Green Spirit 6,50

свежий базилик, огурец, яблочный сок,
ананасовый сок, сок лайма, сироп бузины

Ebaküdoonia Limonaad 6,50

Сироп из айвы, сок лайма, газированная вода

APERITIVO

Port Tonic 9,00

Белый портвейн extra dry, тоник

Airone Spritz 9,50

Ликёр Airone Rosso, просекко, газированная
вода

Pear Spritz 9,50

Xante грушевый ликёр, сироп из айвы, просекко

Royal Bellini 10,00

персиковое пюре, DUBL игристое вино

KOKTEILID - COCKTAILS

Buckthorn n' Basil 9,00

Plantation ром, свежий базилик, облепиха, газированная вода, сок лайма
Plantation rum, basil, sea-buckthorn, sparkling water, lime juice

Averna Sour 9,50

Аверна, сок лайма, яичный белок
Averna, lime juice, egg white

Feeling Abruzzo 10,00

Juniperium джин, амаро di Abruzzo, сироп агавы, ананасовый сок, сок лайма, клюквенный биттер
Juniperium, Amaro di Abruzzo, agave syrup, pineapple juice, lime juice, cranberry bitter

Mint Julep 10,00

Bulleit бурбон, сок лайма, мята
Bulleit bourbon, lime, peppermint

Cassis Bramble 10,00

Tanqueray Ten джин, ликёр из черной смородины, сок лайма
Tanqueray Ten, creme de cassis, laimimahl

Reposado Smash 12,00

Casamigos текила, Cointreau апельсиновый ликёр, лайм, сироп агавы, мята
Casamigos reposado, Cointreau, lime, agave syrup, peppermint

*Мы также делаем классические и другие безалкогольные коктейли - спросите у
своего официанта*

NOVELTIES FROM OUR KITCHEN

НОВИНКИ НАШЕЙ КУХНИ

Gazpacho	7,00
Холодный суп из перетёртых помидор, огурцов, паприки, оливкового масла, базилика и сыра рикотта	
Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil , basil and ricotta	
Spaghetti al limone	8,50
Спагетти в лимонном соусе	
Spaghetti with lemon sauce	
Risotto con barbabietola e caprino	9,00
Ризотто со свёклой и козьим сыром	
Risotto with beetroot and goat cheese	
Tagliatelle alla Zarina	13,50
Тальятелле в томатно-сливочном соусе с водкой, икрой форели и копчёным лососем	
Tagliatelle with smoked salmon, vodka and trout roe	
Tortelloni ripieni di gamberi con cremosa salsa di gamberi	15,00
Тортеллони с начинкой из креветок в кремове-креветочном соусе	
Tortelloni with shrimp filling in creamy shrimp sauce	
Arrosto di quaglia disossata con crema di spinaci tartufata	20,00
Зажаренное филе перепёлки в кремовом соусе из шпината и трюфеля	
Roasted deboned quail with creamy spinach and truffle sauce	
Salmerino alpino con salsa di crostacei	22,50
Арктический голец в креветочном соусе	
Artic char in shrimp sauce	
Controfiletto di cervo con salsa di fichi e gorgonzola	24,00
Приготовленные на медленном огне медальоны из оленины с соусом из инжира и сыра горгонзола	
Slow cooked venison medaillons with fig sauce and gorgonzola cheese	
’Nduja	10,00
Томатный соус, моцарелла сыр, салями ‘ндуя, паприка	
Tomato sauce, mozzarella, ‘nduja, bell pepper	
Caprese	12,00
Томатный соус, моцарелла сыр, помидоры черри, свежий базилик	
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil	

APPETIZERS - ЗАКУСКИ

Bruschetta	5,50
Поджаренный хлеб с помидорами, чесноком и оливковым маслом Roasted bread with tomatoes, garlic and olive oil	
Crostini misti	6,00
Кростини с разными добавками (песто из артишоков, паштет из куриной печени, крем из копченого лосося) / Selection of crostini (artichoke pesto, chicken liver patè and smoked salmon cream)	
Burrata con pomodorini e basilico fresco	11,00
Буррата (моцарелла со сливочным кремом) с помидорами черри и свежем базиликом Burrata with cherry tomatoes and fresh basil leaves	
Carciofi grigliati	11,50
Артишоки на гриле / Grilled artichokes	
Caprino grigliato con avocado e cous cous allo zafferano	12,00
Козий сыр на гриле с авокадо и кускус с шафраном Grilled goat cheese with saffron couscous and fresh avocado salad	
Salumi misti	12,00
Ассорти из итальянской салями / Plate of Italian salamis	
Prosciutto di Parma	12,00
Пармская ветчина / Parma ham	
Carpaccio al parmigiano	12,00
Карпаччо из говядины с сыром пармезан и рукколой / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Mozzarella di bufala con prosciutto di Parma e rucola	12,00
Буффало моцарелла с Пармской ветчиной и салатом руккола Buffalo mozzarella with Parma ham and rocket salad	
Misto di formaggi	12,00
Сырное ассорти / Cheese plate	
Carpaccio di salmone con crema di avocado	12,00
Карпаччо из лосося, кремом из авокадо и красной икрой / salmon carpaccio	
Vitello tonnato**	13,00
Тонкие ломтики телятины с соусом из тунца / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Insalata di gamberi alla Controvento	13,50
Салат в стиле Controvento с креветками / Prawn salad, Controvento style	
Ostriche N°3 La Fleur pour Carina (3 pezzi)**	14,00
Устрицы №3 (3 шт) / Oysters N°3 (3 pieces)	
Gamberi selvatici grigliati in salsa di ghi, chili e aglio	14,00
Дикие креветки на гриле в масляном соусе с чесноком и чили / Grilled wild prawns in ghee, chili & garlic	

*** 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 küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

FIRST DISHES - ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Spaghetti aglio, olio e peperoncino*	8,50
Спагетти в оливковом масле с чесноком и перцем чили / Spaghetti with olive oil, garlic and chilli	
Spaghetti al limone	8,50
Спагетти в лимонном соусе / Spaghetti with lemon sauce	
Penne all' arrabbiata*	9,00
Пенне в томатном соусе с перцем чили и чесноком / Penne with chilli in tomato sauce	
Risotto con barbabietola e caprino	9,00
Ризотто со свёклой и козьим сыром / Risotto with beetroot and goat cheese	
Spaghetti alla bolognese	10,00
Спагетти с соусом болоньез / Spaghetti in bolognese sauce	
Rigatoni cacio e pepe	10,00
Ригатони с чёрным перцем и сыром пармезан Rigatoni with parmesan cheese and black pepper	
Melanzane alla parmigiana	10,00
Гратен из баклажанов с пармезаном / Baked eggplant, Parma style	
Linguine al pesto	12,50
Лингвини с соусом песто по-генуэзски / Linguine with basil, Genova style	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	12,50
Спагетти с яйцом и ветчиной / Spaghetti with bacon and egg	
Lasagne tradizionale	12,50
Мясная лазанья / Lasagne	
Risotto ai porri, taleggio e porcini	13,00
Ризотто с луком-пореем, сыром таледжио и белыми грибами Risotto with leek, taleggio and boletus mushrooms	
Tagliatelle alla Zarina	13,50
Тальятелле в томатно-сливочном соусе с водкой, икрой форели и копчёным лососем Tagliatelle with smoked salmon, vodka and trout roe	
Spaghetti alle vongole veraci**	15,00
Спагетти вонголе / Spaghetti with clams	
Linguine alla diavola*	16,00
Лингвини с креветками в остром томатно-сливочном соусе	

** 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

HOUSE MADE STUFFED PASTA ДОМАШНЯЯ РУКОДЕЛЬНАЯ ПАСТА С НАЧИНКОЙ

Tortelloni burro e salvia	14,50
Тортеллони с сыром рикотта и шпинатом в шалфейно-сливочном соусе Tortelloni stuffed with ricotta and spinach in sage-butter sauce	
Tortelloni ai porcini e tartufo	15,00
Тортеллони с белыми грибами и трюфельной сальсой, в сливочно-пармезановом соусе Tortelloni stuffed with porcini mushrooms and truffle salsa in butter-parmesan sauce	
Tortelloni ripieni di gamberi con cremosa salsa di gamberi	15,00
Тортеллони с начинкой из креветок в кремово-креветочном соусе Tortelloni with shrimp filling in creamy shrimp sauce	

FISH - РЫБНЫЕ БЛЮДА

Cozze fresche all' aglio e al vino bianco**	16,00
Свежие мидии, приготовленные, с чесноком, в соусе из белого вина Fresh steamed mussels in garlic and white wine sauce	
Filetto di pesce persico al aglio e rosmarino**	16,00
Филе окуня с чесноком и розмарином Perch fillets in garlic and rosemary sauce	
Lucioperca fresca saltata in padella alla Controvento	18,00
Свежее филе судака, обжаренное на сковороде, в стиле Controvento Pan fried fresh pikeperch fillet in Controvento style	
Branzino al forno (400-600g)**	19,00
Запеченый сибас Oven baked sea bass	
Salmerino alpino con salsa di crostacei	22,50
Арктический голец в креветочном соусе Artic char in shrimp sauce	
Gamberoni saltati al rosmarino e aglio (4 pezzi)	26,00
Жареные креветки с розмарином и чесноком (4шт) Pan fried prawns in rosemary and garlic	
+ extra tiger prawn / дополнительная тигровая креветка	6,50
Sogliola al forno alla mugnaia (400-500g)**	37,00
Запеченный в духовке морской язык в лимонно-сливочном соусе 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 / Allergienide kohta küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

MEAT - МЯСО

Fegato alla Veneziana**	16,00
Говяжья печень по-венециански Pan fried calf liver, Venetian style	
Bistecca di manzo	18,00
Отбивная из говядины на гриле Grilled beef	
Arrosto di quaglia disossata con crema di spinaci tartufata	20,00
Зажаренное филе перепёлки в кремовом соусе из шпината и трюфеля Roasted deboned quail with creamy spinach and truffle sauce	
Controfiletto di cervo con salsa di fichi e gorgonzola	24,00
Приготовленные на медленном огне медальоны из оленины с соусом из инжира и сыра горгонзола Slow cooked venison medaillons with fig sauce and gorgonzola cheese	
Tagliata al parmigiano	29,50
Медальоны из говядины с сыром пармезан Beef pieces with parmesan cheese	
Carré di agnello al timo e olive nere (400 g)	32,00
Каре ягнёнка в соусе из тимьяна и маслин Lamb chops with thyme and black olive sauce	
Filetto alla brace in stile italiano (220g)	34,50
Стейк из говядины на гриле по-итальянски (без соуса) Grilled beef fillet steak, Italian style	
Filetto ai porcini (220g)	37,50
Стейк из говядины в сливочном соусе с белыми грибами Grilled beef fillet steak with porcini mushrooms- cream sauce	
Filetto al gorgonzola (220g)	37,50
Стейк из говядины на гриле в сливочном соусе с сыром горгонзола Grilled beef fillet steak with gorgonzola sauce	
Filetto tartufato (220g)	39,00
Стейк из говядины на гриле в сливочном соусе с трюфелями 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

GARNISH - ГАРНИР

Patate fritte	3,00
Картофель фри French fries	
Patate al forno con burro e aglio	3,00
картофель с маслом и чесноком Oven baked potatoes in garlic butter	
Insalata mista	5,00
Салат из свежих овощей Mixed vegetable salad	
Insalata di pomodori e cipolla rossa	5,00
Салат из помидор и красного лука Tomato and red onion salad	
Spinace fresco, saltato con aglio e olio di oliva	5,00
Шпинат с чесноком и оливковым маслом Fresh spinach with garlic and olive oil	
Fagioli in agro	5,00
Варёная стручковая фасоль в лимонном соусе Steamed haricots in sour lemon sauce	
Fagioli lessati al pomodoro	6,00
Варёная стручковая фасоль в томатном соусе Steamed haricots in tomato sauce	

SOUPS - СУПЫ

Gazpacho	7,00
Холодный суп из перетёртых помидор, огурцов, паприки, оливкового масла, базилика и сыра рикотта Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil , basil and ricotta	
Zuppa di pesce e frutti di mare	12,00
Томатный суп с морепродуктами 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 / Allergeniide kohta küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

PIZZA - ПИЦЦА

Margherita	8,00
Tomato sauce, mozzarella / Томатный соус, сыр моцарелла	
Veneto	10,00
Tomato sauce, mozzarella, ham / Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина	
'Nduja	10,00
Томатный соус, моцарелла сыр, салями 'ндуя, паприка / Tomato sauce, mozzarella, 'nduja, bell pepper	
Calabria*	10,50
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami / Томатный соус, сыр моцарелла, острая салями	
Sicilia*	11,50
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables / Томатный соус, сыр моцарелла, козий сыр, жареные на гриле овощи	
Caprese	12,00
Томатный соус, моцарелла сыр, помидоры черри, свежий базилик Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil	
Liguria	12,00
Tomato sauce, mozzarella, octopus, squid, mussels, anchovy, prawns, capers Томатный соус, сыр моцарелла, осьминоги, кальмары, мидии, анчоусы, креветки, каперсы	
Pachino	12,50
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, cherry tomatoes Пицца с козьим сыром, моцареллой и помидорами черри	
Emilia Romagna	12,50
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham / Томатный соус, сыр моцарелла, Пармская ветчина	
Toscana	12,50
Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, pickled tomatoes, basil Томатный соус, сыр моцарелла, салями приправленная семенами фенхеля, маринованные помидоры, базилик	
Marche	13,00
Spicy gorgonzola cheese, truffle salsa, honey, pear, walnut Пикантный сыр горгонзола, сальса с трюфелем, мёд, груша, грецкий орех	
Alba	13,00
Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, fresh basil, truffle oil Томатный соус, сыр моцарелла, салями с трюфелем, сыр пармезан, свежий базилик, трюфельное масло	
Sardegna	13,00
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, артишоки	

*** 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

DESSERT - ДЕСЕРТЫ

Gelato italiano artigianale** (1 pallina)	3,90
Hand-made Italian ice cream (1 scoop) / Итальянское мороженое ручной работы (1 шарик)	
Sorbetto italiano artigianale / sorbett / handmade Italian sorbet.	3,90
Итальянское сорбе ручной работы (1 шарик)	
Panna cotta / Панна کوتа (заварной крем)	6,00
Шоколадный торт от шеф-повара	6,00
Фисташковый semifreddo	6,00
Tiramisù alla Controvento dal 1994	6,50
Gelato affogato al caffè e al whisky	8,00
Мороженое в виски и кофе	
Colonel	8,00
Lemon sorbet in pure vodka / Лимонный сорбет в водке	
Misto di formaggi	12,00
Сырное ассорти / Cheese plate	

DESSERT AND PORT WINES - ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА И ПОРТВЕЙНЫ

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

COFFEE & TEA - КОФЕ И ЧАЙ

Espresso / caffè	2,30
Эспрессо / кофе	
Espresso macchiato	2,50
Эспрессо с „капелькой“ молока	
Cacao	3,50
Какао	
Cappuccino / Caffè latte	3,50
Капучино / латте	
Espresso corretto	3,50
Эспрессо с бренди или граппой	
Té	3,50
Чай в чайничке (2 чашки)	
Чай в чайничке (4 чашки)	5,00
Кофе по-ирландски / Irish coffee	7,00

WATER AND SOFT DRINKS - ВОДА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

S. Pellegrino 50cl	3,20
Sparkling water / Газированная вода	
Acqua Panna 50cl	3,20
Spring water / Негазированная вода	
Caraffa di acqua	1,50
Jug of water / Питьевая вода	
Sanbitter 10cl	2,50
Сок 25cl	2,50
Coca Cola / Coca Cola Zero 25cl	2,50
Тоник / Сода 20cl	3,00
Fentiman's Имбирное пиво 27,5cl	4,50
“Big Tom” острый томатный сок 27,5cl	4,50
“Galvanina” soda organica italiana 35,5cl	5,00
Итальянский органический лимонад (спросите про вкусы)	

BEER & CIDER - ПИВО И СИДР

Peroni Nastro Azzurro	33cl/50cl	5,30/6,00
Light draught beer / Разливное светлое пиво		
Purtse “Kämp” Laagriõlu.	33cl/50cl	5,50/6,50
Estonian craft beer / Эстонское крафтовое пиво		
Clausthaler Original 0%	33cl	3,00
Galipette Brut	33cl	5,50
Dry apple cider / Сухой яблочный сидр		
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

SPARKLING WINES - ИГРИСТОЕ ВИНО

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

CHAMPAGNE - ШАМПАНСКОЕ

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 Cuvée 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 Cuvée Brut NV	75cl	370,00
Dom Perignon Brut Rosé 2006	75cl	500,00

WHITE WINE - БЕЛОЕ ВИНО

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	43,00
„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	60,00

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 Gorghi Tondi 75cl36,00

Sardegna

“Is Argiolas” Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas 75cl50,00

France

Chablis AOC, Bourgogne, Garnier & Fils 75cl62,00

“N7” Sancerre AOC, Loire, Donatien Bahuaud 75cl65,00

Pouilly Fuissé AOC, Bourgogne, Louis Max 75cl69,00

Spain

“Milmanda“ Chardonnay, Conca de Barberà DO, Torres 75cl99,00

ROSÉ WINES - ПОЗОВОЕ ВИНО

“Albia”, Toscana IGT, Ricasoli 22cl9,50
75cl32,00

“Petula Rosé”, Luberon AOC, Rhône, Marrenon 75cl37,00

“Spazio Libero”, Toscana IGT, Villa La Ripa 75cl40,00

RED WINE - КРАЧОЕ ВИНО

Vino della casa / Majavein / Housewine 22cl7,40

Merlot delle Venezie IGT, Casa Lunardi 110cl36,00

Trentino-Alto Adige/ Südtirol

“Ludwig” Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl65,00

Lombardia

„Sassorosso“ Grumello, Valtellina Superiore DOCG, Nino Negri 75cl47,00

Sfursat di Valtellina DOCG, Nino Negri 75cl72,00

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

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 75cl240,00

2015 Sassicaia, Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido 75cl450,00

Abruzzo

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Cantina Tollo (Bio) 75cl28,00

Campania

“Dal Re” Aglianico, Irpinia DOC, Feudi di San Gregorio 75cl40,00

Puglia

Primitivo di Manduria DOC, Feudi di San Gregorio. 22cl9,90

75cl35,00

“Sasseo” Primitivo, Salento IGT, Masseria Altemura 75cl39,00

“Dionysos” Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani 75cl69,00

Sicilia

“Siccari” Appassimento, Terre Siciliane IGT, Purato (Bio, vegan) 22cl9,00

75cl30,00

Nero d’Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio. 75cl35,00

Sardegna

S’ Arai, Isola dei Nuraghi IGT, Pala. 75cl85,00

Spain

„Fuentespina 7“, Ribera del Duero DO, Bodegas Avelino Vegas 75cl36,00

“Mas la Plana” Cabernet Sauvignon, Penedes DO, Torres 75cl120,00

“Roda I” Reserva, Rioja DOCa, Bodegas Roda. 75cl120,00

France

“Les Vasées” Mercurey Rouge 1er Cru AOC, Bourgogne, Louis Max . . . 75cl95,00

“Les Lièvres” Nuits St Georges AOC, Bourgogne, Louis Max. 75cl120,00

LIQUERS - ЛИКЁРЫ

Bailey's	4cl	5,00
Cachaca.	4cl	5,00
Jägermeister	4cl	5,00
Vana Tallinn	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

APERITIFS - АПЕРИТИВ

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

BITTERS - БИТТЕРЫ

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

RUM - ПОМ

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

WHISKY - ВИСКИ

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

GIN - ДЖИН

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

BRANDY - БРЕНДИ

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

CALVADOS - КАЛЬВАДОС

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

ARMAGNAC & COGNAC - АРМАНЬЯК & КОНЬЯК

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 - ТЕКИЛА

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

VODKA - ВОДКА

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

GRAPPA - ГРАППА

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