



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

Grappa Tonic	9,00
Nonino Grappa di Prosecco, toonik	
Grappa di Prosecco, tonic water	
Airone Spritz	9,50
Airone Rosso, prosecco, mullivesi	
Airone Rosso, prosecco, sparkling water	
Hugo	9,50
St. Germain, mullivesi, prosecco, münt	
St. Germain, sparkling water, prosecco, mint	

KOKTEILID - COCKTAILS

Bella Ciao	9,00
Plantation valge rumm, mullivesi, suhkrusiirup, laimimahl, jõhvikad, tüümian	
Plantation white rum, sparkling water, syrup, lime juice, cranberries, thyme	
Paper Plane	10,00
Bulleit Bourbon, Aperol, Nonino Amaro, sidrunimahl	
Bulleit Bourbon, Aperol, Nonino Amaro, lemon juice	
Feeling Abruzzo	10,00
Juniperium, Amaro di Abruzzo, agaavisiirup, ananassimahl, laimimahl, jõhvikabitter	
Juniperium, Amaro di Abruzzo, agave syrup, pineapple juice, lime juice, cranberry bitter	
Mezcal Sour	10,00
Mezcal Joven, suhkrusiirup, laimimahl, munavalge	
Mezcal Joven, sugar syrup, lime juice, egg white	
Paloma	10,00
Don Julio Blanco, värsk greibimahl, greibibitter, laimimahl, agaavisiirup	
Don Julio Blanco, grapefruit juice, grapefruit bitter, lime juice, agave syrup	
Monte Cherry	10,00
Ferrand 10 generations konjak, Amaro Montenegro, Cherry Heering	
Ferrand 10 generations cognac, Amaro Montenegro, Cherry Heering	

*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

Antipasto misto alla Controvento	10,00
Eelroa valik Controvento moodi Selection of appetizers, Controvento style	
Burrata con crema di balsamico tartufato	13,00
Burrata trühvli-balsamiädika kreemiga Burrata with truffle and balsamic cream	
Tartare di manzo al tartufo e parmigiano	16,00
Böff à la tartar trühvli ja parmesani juustuga Boeuf à la tartar with truffle and parmesan cheese	
Rigatoni al ragu di cinghiale	13,00
Rigatoni metssea raguuga / Rigatoni with wild boar ragout	
Risotto alle mandorle e pollo affumicato	13,00
Risoto mandlite ja suitsukanaga / Risotto with almonds and smoked chicken	
Gnocchi con salsiccia e funghi portobello	15,00
Gnocchi toorvorsti ja portobello seentega / Gnocchi with sausage and portobello mushrooms	
Gnocchi al tartufo	15,00
Gnocchi trühvliga kooretes juustukastmes /Gnocchi with truffle in creamy cheese sauce	
Risotto al nero di seppia	15,00
Must risoto seepiatindiga / Cuttlefish ink risotto	
Tagliatelle con Totani	18,50
Tagliatelle kalmaaridega / Tagliatelle with squid	
Seppie al inchiostro e polenta con zafferano	17,00
Grillitud seepia polenta ning safraniga / Grilled cuttlefish with polenta and saffron	
Totani alla griglia con tapenade di olive nere	27,00
Grillitud kalmaar musta oliivi tapenaadiga / Grilled squid with black olive tapenade	
Colonnata	15,00
Mozzarella, Colonnata pekk, portobello seened Mozzarella, lard of Colonnata, portobello mushrooms	

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Antipasto misto alla Controvento	10,00
Eelroa valik Controvento moodi Selection of appetizers, Controvento style	
Carciofi grigliati	12,00
Grillitud artišokid / Grilled artichokes	
Fiocco	12,00
Õrnamaitseline sea tagakintu laagerdatud sink / Tender cured ham from the back thigh of the pig	
Carpaccio di salmone con crema di avocado	12,00
Lõhe carpaccio avokaadokreemi ja kalamarjaga / Salmon carpaccio with avocado cream and fish roe	
Salumi misti e prosciutto Fiocco	13,00
Erinevad itaalia salaamid ja Fiocco sink / Plate of Italian salamis and Fiocco	
Burrata con crema di balsamico tartufato	13,00
Burrata trühvli-balsamiädika kreemiga Burrata with truffle and balsamic cream	
Carpaccio al parmigiano	13,00
Veise carpaccio parmesani juustuga / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Misto di formaggi	13,00
Juustuvalik / Cheese plate	
Vitello tonnato**	13,00
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Insalata di quaglia alla Controvento	13,50
Vutisalat Controvento moodi / Quail salad, Controvento style	
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	15,00
Grillitud looduslikud krevetid selitatud või-, tšilli- ja küüslaugukastmes Grilled wild prawns in ghee, chili & garlic sauce	
Caprino grigliato con insalata trevisana e chicci di melagrano	15,00
Grillitud kitsejuust punase redise ja granaatõuna seemnete salatiga Grilled goat cheese with red radish and pomegranate seed salad	
Tartare di manzo al tartufo e parmigiano	16,00
Böff à la tartar trühvli ja parmesani juustuga Boeuf à la tartar with truffle and parmesan cheese	

*** 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

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	
Penne all' arrabbiata*	9,00
Penne tšilliga tomatikastmes / Penne with chilli in tomato sauce	
Spaghetti alla bolognese	10,00
Spaghetti bolognese kastmes / Spaghetti in bolognese sauce	
Melanzane alla parmigiana	10,00
Küpsetatud baklaaan Parma moodi / Baked eggplant, Parma style	
Rigatoni cacio e pepe	11,00
Rigatoni parmesani juustu ja musta pipraga / Rigatoni with parmesan cheese and black pepper	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	12,50
Spagetid muna ja peekoniga / Spaghetti with bacon and egg	
Risotto alle mandorle e pollo affumicato	13,00
Risoto mandlite ja suitsukanaga / Risotto with almonds and smoked chicken	
Rigatoni al ragu di cinghiale	13,00
Rigatoni metssea raguuga / Rigatoni with wild boar ragout	
Lasagne tradizionale	14,50
Lasagne	
Gnocchi al tartufo	15,00
Gnocchi trühvliga koorekes juustukastmes / Gnocchi with truffle in creamy cheese sauce	
Gnocchi con salsiccia e funghi portobello	15,00
Gnocchi toorvorsti ja portobello seentega / Gnocchi with sausage and portobello mushrooms	
Risotto al nero di seppia	15,00
Must risoto seepiatindiga / Cuttlefish ink risotto	
Linguine alla diavola*	18,50
Linguine krevettidega teravas koorekastmes / Linguine with prawns in spicy cream sauce	
Tagliatelle con Totani	18,50
Tagliatelle kalmaaridega / Tagliatelle with squid	

** 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

PESCE - KALA - FISH

Cozze fresche all' aglio e al vino bianco** 17,00
Värsked rannakarbid küüslaugu-valge veini kastmes
Fresh steamed mussels in garlic and white wine sauce

Seppie al inchiostro e polenta con zafferano 17,00
Grillitud seepia polenta ning safraniga
Grilled cuttlefish with polenta and saffron

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)** 22,50
Ahjus küpsetatud huntahven
Oven baked sea bass

Totani alla griglia con tapenade di olive nere 27,00
Grillitud kalmaar musta oliivi tapenaadiga
Grilled squid with black olive tapenade

Gamberoni saltati al rosmarino e aglio 27,00
Krevetid rosmariini ja küüslauguga
Pan fried prawns in rosemary and garlic

+ extra gamberone / tiigerkrevet / tiger prawn 6,50

Sogliola al forno alla mugnaia (400-500g)** 39,00
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**	16,50
Praetud vasikamaks Veneetsia moodi Pan fried calf liver, Venetian style	
Arrosto di quaglia con crema di spinaci tartufata	20,00
Rõstitud vutt kreemja spinati ja trühvli kastmega Roasted quail with creamy spinach and truffle sauce	
Bistecca di manzo	20,50
Grillitud veiseliha Grilled beef	
Tagliata al parmigiano	32,00
Tükeldatud veisesisefilee parmesaniga Beef pieces with parmesan cheese	
Filetto alla brace in stile italiano (220g)	36,00
Grillitud veisesisefilee steik Itaalia moodi Grilled beef fillet steak, Italian style	
Carré di agnello al timo e olive nere (400 g)	37,00
Tallekarree tüümianiga musta oliivi kastmes Lamb chops with thyme and black olive sauce	
Filetto ai porcini (220g)	39,00
Grillitud veisefilee steik puravikukastmes Grilled beef fillet steak with porcini mushrooms- cream sauce	
Filetto al gorgonzola (220g)	39,00
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 rosmarino e aglio	4,00
Ahjukartul rosmariini ja küüslauguga Oven baked potatoes with rosemary and garlic	
Insalata mista	5,00
Segasalat Mixed 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 al uceletto	6,00
Põldoad tomati- salveikastmes Beans in tomato-sage sauce	

ZUPPE - SUPID - SOUPS

Zuppa stracciatella	7,00
Muna-juustuvaht kanapuljongis Stracciatella soup	
Tortellini in brodo	10,00
Tortellini veise- ja sealihatäidisega kanapuljongis Tortellini with beef and pork filling in chicken broth	

** 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 / Allergenide kohta käisi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

PIZZA

Margherita	8,50
Tomatikaste, mozzarella Tomato sauce, mozzarella	
Veneto	11,00
Tomatikaste, mozzarella, sink Tomato sauce, mozzarella, ham	
Calabria*	11,00
Tomatikaste, mozzarella, terav salaami Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Liguria	12,00
Tomato sauce, mozzarella, octopus, squid, mussels, anchovy, prawns, capers Tomatikaste, mozzarella, kaheksajalg, kalmaarid, rannakarbid, anšoovis, krevetid, kapparid	
Emilia Romagna	13,00
Tomatikaste, mozzarella, fiocco sink Tomato sauce, mozzarella, fiocco ham	
Alba	13,00
Tomatikaste, mozzarella, trühvlisalaami, parmesan, värske basiilik, trühvliõli Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, fresh basil, truffle oil	
Sicilia*	13,00
Tomatikaste, mozzarella, kitsejuust, grillitud köögiviljad Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, grilled vegetables	
Toscana	13,50
Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, pickled tomatoes, basil Tomatikaste, mozzarella, fenkoli salaami, marineeritud tomatid, basiilik	
Marche	13,50
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, pirn, kreeka pähkel Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Sardegna	15,00
Tomatikaste, mozzarella, sink, seemed, artišokid Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
Colonnata	15,00
Mozzarella, Colonnata pekk, portobello seemed Mozzarella, lard of Colonnata, portobello mushrooms	

*** 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
Tiramisù alla Controvento dal 1994	6,50
Torta alle mandorle con crema di cioccolato bianco	6,50
Mandlikook valge šokolaadi kreemiga / Almond cake with white chocolate cream	
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	13,00
Juustuvalik / Cheese plate	

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

Vin Santo del Chianti Classico DOC, La Castellina 8cl	9,00
Recioto di Soave DOCG, Monte Tondo 8cl	9,00
Pomino Vin Santo DOC, Frescobaldi 8cl	12,00
Van Zellers 10 YO Tawny Port 8cl	13,00
“Ben Rye” Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata 8cl	15,00
Niepoort 20 YO Tawny Port 8cl	20,00
Moscato d’Asti DOCG, Ceretto 37,5cl	32,00

CAFFÈ - KOHV - COFFEE

Espresso / caffè	2,30
Espresso macchiato	2,50
Cacao.	3,50
Cappuccino / Caffè latte.	3,50
+ Vegan piim / vegan milk	0,50
Espresso corretto	3,80
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
Vin brule / mulled wine	7,00
Caffè irlandese / Iiri kohv / Irish coffee	8,00

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

S. Pellegrino 50cl	3,50
Mullivesi / Sparkling water	
Acqua Panna 50cl	3,50
Allikavesi / Spring water	
Caraffa di acqua	1,50
Kannuvesi / Jug of water	
Sanbitter 10cl	2,50
Succo 25cl	3,00
Mahl / Juice	
Coca Cola / Coca Cola Zero. 25cl	3,00
Tonic / Soda water 20cl	3,00
Fentiman's Ginger beer 27,5cl	5,00
"Big Tom" succo di pomodoro piccante 27,5cl	5,00
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 (ITA)	33cl/50cl	. 5,30/6,00
Purtse “Kämp” Laagriõlu (EST)	33cl/50cl	. 5,50/6,50
Clausthaler Original 0% (GER)	33cl	. 4,00
Galipette Brut (FRA)	33cl	. 6,00
Kuiv õunasiider / Dry apple cider		
Purtse Pale Ale (EST).	33cl	. 6,00
Purtse “Metsik Ida” IPA (EST)	33cl	. 6,00
Purtse “ Plaadimeri Hot” Tomato Gose (EST)	33cl	. 6,00
Mikkeller Drink’in the Sun 0,3% (DEN)	33cl	. 6,00
Maisel’s Weisse (GER)	50cl	. 6,50
Purtse “Siidisuka” Sweet stout (EST)	33cl	. 7,00
Birrificio Italiano Tipopils (ITA)	33cl	. 7,00

VINI SPUMANTI - VAHUVIINID - SPARKLING WINES

Prosecco Brut, Treviso DOC, Casa Bianca	14cl	. 8,00
	75cl	. 35,00
2018 “Oudeis” Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	14cl	. 11,00
	75cl	. 55,00
Cava Brut Reserva, Celler Vell	75cl	. 36,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut, Canella	75cl	. 39,00
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 Premier Cru Brut	37,5cl	50,00
Pertois-Moriset “Les Quatre Terroirs” Blanc de Blancs Grand Cru	37,5cl	55,00
André Clouet Grande Réserve Brut, Blanc de Noirs	75cl	80,00
Veuve Clicquot Réserve Cuvée Brut	75cl	105,00
Billecart Salmon Brut Réserve	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
Henriot Blanc de Blancs Brut	75cl	150,00
2012 Dom Perignon	75cl	350,00
Krug Grande Cuveé Brut	75cl	370,00
2006 Dom Perignon Rosé	75cl	500,00

VINI BIANCHI - VALGED VEINID - WHITE WINE

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

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2021 Gewürztraminer, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	43,00
2020 “Kristallberg” Pinot Bianco, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	53,00

Friuli-Venezia-Giulia

2020 “Sharis”, Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37,5cl	29,00
2020 Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, Torre Rosazza	75cl	39,00
2020 Sauvignon Blanc, Collio DOC, Livon	75cl	50,00
2021 Ribolla Gialla, Collio DOC, Tenuta Ronc’ Alto, Livon	75cl	60,00
2021 Pinot Grigio, Collio DOC, Livio Felluga	75cl	65,00

Piemonte

2021 Gavi di Gavi DOCG, Alasia	75cl	45,00
2021 „Blangé” Arneis, Langhe DOC, Ceretto (Bio).	75cl	56,00

Lombardia

2021 „Campo Dottore“ Riesling, Oltrepo Pavese DOC, Calatroni (Bio)	75cl	37,00
--	----------------	-------

Veneto

2020 Soave Classico DOC, Monte Tondo	37,5cl	18,00
2018 “Foscarin Slavinus” Soave Superiore DOCG, Monte Tondo	75cl	44,00
2021 “Benedictus Cru” Lugana DOC, Le Morette.	75cl	45,00

Toscana

2021 Vermentino Chardonnay, Toscana IGT, Tenuta Montecchiesi.	22cl	9,50
	75cl	31,00
2021 “Perlaia” Vermentino, Maremma Toscana IGT, Bruni	75cl	52,00
2018 „Fontanelle” Chardonnay, Toscana IGT, Banfi	75cl	55,00

Abruzzo

2021 Pecorino, Terre di Chieti IGP, Ulisse	75cl	38,00
--	----------------	-------

Umbria

2020 “Campogrande” Orvieto Classico DOC, Santa Cristina	75cl	30,00
---	----------------	-------

Campania

2021 Falanghina del Sannio DOC, Feudi di San Gregorio.	22cl	9,90
	75cl	35,00
2017 Greco di Tufo DOCG, Pietracupa.	75cl	65,00
2017 Fiano di Avellino DOCG, Pietracupa	75cl	65,00

Puglia

2021 Chardonnay, Puglia IGT, Tormaresca, Antinori	75cl	30,00
2019 “Askos” Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli	75cl	50,00

Sicilia

2020 "Anthilia", Sicilia DOC, Donnafugata.	22cl	9,90
	75cl	35,00
2021 "Coste a Preola" Grillo, Terre Siciliane IGP, Tenuta Gorghi Tondi.	75cl	36,00

France

2019 Chablis AOC, Bourgogne, Garnier & Fils	75cl	65,00
2018 "N7" Sancerre AOC, Loire, Donatien Bahuaud	75cl	65,00
2018 Pouilly Fuissé AOC, Bourgogne, Louis Max.	75cl	70,00

Spain

2017 "Milmanda" Chardonnay, Conca de Barberà DO, Torres	75cl	99,00
---	----------------	-------

ROSATO - ROOSAD VEINID - ROSÉ WINES

2021 "Albia", Toscana IGT, Ricasoli.	22cl	9,50
	75cl	32,00
2021 "Petula Rosé", Luberon AOC, Rhône, Marrenon	75cl	37,00
2021 "Spaziolibero", Toscana IGT, Villa La Ripa	75cl	40,00

VINI ROSSI - PUNASED VEINID - RED WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine.	22cl	8,00
Sangiovese, Rubicone IGT, Giacondi.	110cl	38,00

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2018 "Ludwig" Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	65,00
---	----------------	-------

Lombardia

2018 „Sassorosso“ Valtellina Superiore DOCG, Nino Negri	75cl	49,00
2018 Sfursat di Valtellina DOCG, Nino Negri	75cl	72,00

Piemonte

2019 “Ruvei” Barbera d’Alba DOC, Marchesi di Barolo	22cl	12,00
	75cl	39,00
2018 Nizza DOCG, Tenuta Ca’ dei Mandorli, Ricossa.	75cl	49,00
2020 “Bernardina” Nebbiolo d’Alba DOC, Ceretto (Bio)	75cl	69,00
2017 “Sanavento” Barbaresco DOCG, Enrico Serafino	75cl	77,00
2011 “Pressenda” Barolo DOCG, Marziano Abbona	75cl	140,00

Friuli-Venezia-Giulia

2019 “Vertigo”, Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37.5cl	29,00
2020 Merlot, Friuli Grave DOC, Vigneti Le Monde.	75cl	30,00
2018 Cabernet Franc, Collio DOC, Russiz Superiore.	75cl	50,00

Veneto

2018 “Il Sestante” Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Tommasi.	75cl	45,00
2018 “Palazzo della Torre”, Veronese IGT, Allegrini	75cl	70,00
2016 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi	37,5cl	50,00
2017 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Zenato	75cl	100,00
2015 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini	75cl	190,00

Toscana

2019 “Haurio” Chianti dei Colli Senesi DOCG, Mormoraia (Bio).	22cl	9,90
	75cl	35,00
2018 “Peconio”, Toscana IGT, Villa La Ripa	75cl	37,00
2020 “Campo ai Sassi” Rosso di Montalcino DOC, Frescobaldi.	75cl	49,00
2019 “Rocca Guicciarda” Chianti Classico DOCG Riserva, Ricasoli	75cl	55,00
2017 Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola	75cl	65,00
2020 “Il Bruciato”, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori.	75cl	69,00
2017 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino	75cl	75,00
2018 “Il Seggio”, Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro, Allegrini	75cl	80,00
2018 “Psyco”, Toscana IGT, Villa La Ripa	75cl	80,00
2019 Chianti Classico DOCG Riserva, Tenuta Tignanello, Antinori.	75cl	85,00

2020 “Promis”, Toscana IGT, Ca`Marcanda, Gaja	75cl	100,00
2017 Brunello di Montalcino DOCG, Pian delle Vigne, Antinori	75cl	115,00
2019 “Tignanello”, Toscana IGT, Antinori.	75cl	240,00
2019 “Ornellaia”, Bolgheri Superiore DOC, Ornellaia.	75cl	450,00

Abruzzo

2020 Montepulciano d’Abruzzo DOC, Cantina Tollo (Bio)	75cl	28,00
---	----------------	-------

Campania

2019 “Dal Re” Aglianico, Irpinia DOC, Feudi di San Gregorio	75cl	43,00
---	----------------	-------

Puglia

2020 Primitivo di Manduria DOC, Feudi di San Gregorio	22cl	9,90
	75cl	35,00
2020 “Sasseo” Primitivo, Salento IGT, Masseria Altemura	75cl	39,00
2017 “Dionysos” Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani	75cl	69,00

Sicilia

2020 “Siccari” Appassimento, Terre Siciliane IGT, Purato (Bio, vegan)	22cl	9,00
	75cl	30,00
2018 Nero d’Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio	75cl	35,00
2018 “Mille e una Notte”, Sicilia DOC, Donnafugata	75cl	140,00

Molise

2018 Biferno Rosso DOC Riserva, Tor del Colle	75cl	28,00
---	----------------	-------

Sardegna

2015 “Terre Rare” Carignano del Sulcis Riserva DOC, Sella & Mosca.	75cl	35,00
--	----------------	-------

Spain

2020 “Fuentespina 7“, Ribera del Duero DO, Bodegas Avelino Vegas	75cl	36,00
2016 “Mas la Plana” Cabernet Sauvignon, Penedes DO, Torres	75cl	120,00
2014 “Roda I” Reserva, Rioja DOCa, Bodegas Roda.	75cl	120,00

France

2018 “Les Vasées” Mercurey AOC Premier Cru, Bourgogne, Louis Max	75cl	95,00
--	----------------	-------

LIQUORI - LIKÖÖRID - LIQUERS

Bailey's	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 Santo Spirito	4cl	6,00
Crème de cassis	4cl	6,00
Liquore di Alloro	4cl	6,00
Xante	4cl	6,00

APERITIVI - APERITIIVID - 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
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 No 10	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

Ferrand 10 Generations	4cl	10,00
Frapin 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	7,00
Don Julio Blanco.	4cl	8,00
Casamigos / Don Julio Reposado	4cl	10,00

VIIN - VODKA

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

GRAPPA

Nonino Tradizionale.	4cl	6,00
Sarpa di Poli	4cl	8,00
Sarpa Oro di Poli	4cl	8,00
Nonino il Merlot	4cl	9,00
Nonino Grappa di Moscato	4cl	9,00
Nonino il Prosecco	4cl	9,00
Poli Moscato Oro 'Cleopatra'	4cl	11,00
Grappa di Tignanello	4cl	12,00
Poli Amarosa di Vespaiolo	4cl	13,00
Poli Grappa di Sassicaia	4cl	18,00