



MENU
MENÜÜ

KOKTEILID - COCKTAILS

Port Tonic	9,00
Extra dry valge port, toonik	
Extra dry white port, tonic water	
Amaro Spritz	9,00
Amaro Montenegro, prosecco, mullivesi	
Amaro Montenegro, prosecco, sparkling water	
Puccini	9,00
Mandariinipüree, prosecco	
Mandarin puree, prosecco	
White Negroni	10,00
TOHI London dry gin, Lillet Blanc, Suze	
TOHI London dry gin, Lillet Blanc, Suze	
Limoncello Mule	10,00
Moe viin, limoncello, laimimahl, ingveriõlu	
Moe vodka, limoncello, lime juice, ginger beer	
Passionfruit Daiquiri	10,00
Plantation valge rumm, laimimahl, suhkrusiirup, passionipüree	
Plantation Artesanal White rum, lime juice, sugar syrup, passionfruit puree	
Monica	10,00
TOHI Cloudberry Nordic dry gin, Campari, ananassimahl, laimimahl, vahtrasiirup	
TOHI Cloudberry Nordic dry gin, Campari, pineapple juice, lime juice, maple syrup	

ALKOHOLIVABAD KOKTEILID - MOCKTAILS

Orange Spritz	6,50
Apelsinimahl, Sanbitter, toonik	
Orange juice, Sanbitter, tonic water	
Ebaküdoonia Limonaad	6,50 / 15,00
Ebaküdoonia siirup, laimimahl, mullivesi	
Quince syrup, lime juice, sparkling water	

*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, basiiliku ja ricotta juustuga Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil , basil and ricotta	
Asparagi grigliati con burro e parmigiano.	12,00
Grillitud spargel või ja parmesani juustu kastmes Grilled asparagus in butter-parmesan sauce	
Insalata di petto di anatra alla Controvento	15,00
Pardirinnasalat Controvento moodi Duck breast salad, Controvento style	
Caprino alle mandorle con pesche e prosciutto Fiocco	15,00
Ahjus küpsetatud kitsejuust mandlilaastude, virsikute ja laagerdatud singiga Oven baked goat cheese with almond flakes, peaches and tender cured ham	
Risotto agli spinaci freschi con crema di gorgonzola	12,00
Risotto värskel spinati ja gorgonzola juustuga Risotto with fresh spinach and gorgonzola cheese	
Tortelloni al burro con asparagi freschi	15,00
Tortelloni värskel spargliga võikastmes Tortelloni with fresh asparagus in butter sauce	
Petto di anatra all'arancia	24,00
Ahjus küpsetatud pardirind apelsinikastmes Oven baked duck breast in orange sauce	
Entrecôte di Angus Nero alla griglia	28,00
Grillitud antrekoot Black Angus Grilled Entrecôte of Black Angus	
Caprese	14,00
Tomatikaste, mozzarella, pühvlimozzarella, kirsstomat, värskel basiilik Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Bruschetta	6,00
Rõstitud saiad tomati, küüslaugu ja oliivõliga / Roasted bread with tomatoes, garlic and olive oil	
Gazpacho	7,00
Külmsupp purustatud tomatite, kurgi, paprika, oliivõli, basiiliku ja ricotta juustuga Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil, basil and ricotta	
Asparagi grigliati con burro e parmigiano	12,00
Grillitud spargel või ja parmesani juustu kastmes / Grilled asparagus in butter-parmesan sauce	
Carciofi grigliati	12,00
Grillitud artišokid / Grilled artichokes	
Fiocco	12,00
Õnamaitseline sea tagakintu laagerdatud sink / Tender cured ham from the back thigh of the pig	
Carpaccio di salmone con crema di avocado	13,00
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 pomodorini e basilico fresco	13,00
Burrata kirsstomatite ja värske basiilikuga / Burrata with cherry tomatoes and fresh basil leaves	
Misto di formaggi	13,00
Juustuvalik / Cheese plate	
Vitello tonnato**	13,00
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Carpaccio al parmigiano	14,00
Veise carpaccio parmesani juustuga / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Ostriche N°3 La Fleur pour Carina (3 pezzi)**	14,00
Austrid Nr 3 (3 tk) / Oysters N°3 (3 pieces)	
Insalata di petto di anatra alla Controvento	15,00
Pardirinnasalat Controvento moodi / Duck breast salad, Controvento style	
Insalata di gamberi alla Controvento	15,00
Krevetisalat Controvento moodi / Prawn salad, Controvento style	
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 alle mandorle con pesche e prosciutto Fiocco	15,00
Ahjus küpsetatud kitsejuust mandlilaastude, virsikute ja laagerdatud singiga Oven baked goat cheese with almond flakes, peaches and tender cured ham	

**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

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
Spagetid 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	
Risotto agli spinaci freschi con crema di gorgonzola	12,00
Risotto värsked spinati ja gorgonzola juustuga / Risotto with fresh spinach and gorgonzola cheese	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	12,50
Spagetid muna, pecorino juustu ja guanciale / Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale	
Linguine al pesto	13,00
Linguine pestokastmes Genova moodi / Linguine with basil, Genova style	
Risotto ai canterelle fresche**	14,00
Risotto värskete kukeseentega / Risotto with fresh chanterelles	
Lasagne tradizionale	14,50
Lasagne	
Gnocchi al tartufo	15,00
Gnocchi trühvliga koostes juustukastmes / Gnocchi with truffle in creamy cheese sauce	
Spaghetti alle vongole veraci**	16,00
Spagetidveenuskarpidega / Spaghetti with clams	
Risotto al nero di seppia	16,50
Must risotto seepiatindiga / Cuttlefish ink risotto	
Linguine alla diavola*	18,50
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 saaliteenijalt / 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 al burro con asparagi freschi	15,00
Tortelloni värsked spargliga võikastmes Tortelloni with fresh asparagus in 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	
Lucioperca fresca saltata in padella alla Controvento	19,00
Pannil praetud värsked kohafilee Controvento moodi Pan fried fresh pikeperch fillet in Controvento style	
Branzino al forno (400-600g)**	23,50
Ahjus küpsetatud huntahven Oven baked sea bass	
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**	17,00
Praetud vasikamaks Veneetsia moodi Pan fried calf liver, Venetian style	
Bistecca di manzo	20,50
Grillitud veiseliha Grilled beef	
Petto di anatra all'arancia	24,00
Ahjus küpsetatud pardirind apelsinikastmes Oven baked duck breast in orange sauce	
Entrecôte di Angus Nero alla griglia (250g)	28,00
Grillitud antrekoot Black Angus Grilled Entrecôte of Black Angus	
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)	39,00
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	

**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

CONTORNI - LISANDID - GARNISH

Patate fritte	3,00
Friikartulid French fries	
Patate novelle con burro e aglio	4,00
Ahjukartul küüslauguses võis Oven baked potatoes in garlic butter	
Insalata mista	5,00
Segasalat Mixed 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	

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	

** 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	
Campania	11,00
Tomatikaste, mozzarella, anšoovis, oliivid	
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives	
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, trühvlióli	
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	14,00
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, pirn, kreeka pähkel	
Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Caprese	14,00
Tomatikaste, mozzarella, pühvlimozzarella, kirsstomat, värske basiilik	
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	
Sardegna	15,00
Tomatikaste, mozzarella, sink, seemed, artišokid	
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	

**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

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
Semifreddo al cioccolato.	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	13,00
Juustuvalik / Cheese plate	

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

Niepoort Dry White Port 8cl	8,00
2017 Niepoort LBV (Late Bottled Vintage) Port. 8cl	9,00
2019 Recioto di Soave DOCG, Monte Tondo 8cl	9,00
2007 Pomino Vin Santo DOC, Frescobaldi 8cl	14,00
2020 "Ben Rye" Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata 8cl	15,00
Van Zellers 20 YO Tawny Port 8cl	20,00
2022 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
Caffè irlandese / Iiri kohv / Irish coffee	8,00

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

San Pellegrino	25cl/75cl	2,50/4,50
Mullivesi / Sparkling water		
Acqua Panna	25cl/75cl	2,50/4,50
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 E SIDRO - ÕLU JA SIIDER- BEER AND CIDER

Peroni Nastro Azzurro (ITA)	33cl/50cl	. 5,30/6,00
Purtse "Kämp" Laagriõlu (EST)	33cl/50cl	. 5,50/6,50
Menabrea Zero Zero 0% (ITA)	33cl	. 5,00
Galipette Brut Cidre (FRA)	33cl	. 6,00
Galipette Rosé Cidre (FRA)	33cl	. 6,00
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 - VAHUVAINID - SPARKLING WINES

Prosecco Asolo Superiore DOCG Brut, Loredan Gasparini	14cl	. 8,00
	75cl	. 35,00
2018 "Oudeis" Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	14cl	. 11,00
	75cl	. 55,00
2020 Cava Brut Reserva, Celler Vell	75cl	. 36,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut, Canella	75cl	. 40,00
2018 Cremant de Limoux Brut, Sieur d'Arques	75cl	. 45,00
Franciacorta DOCG Brut, Antica Fratta	75cl	. 55,00
2018 Franciacorta DOCG Brut Rose, Antica Fratta	75cl	. 65,00

SHAMPANJAD - CHAMPAGNE

Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs Brut	37,5cl	45,00
Deutz Brut Classic	37,5cl	50,00
André Clouet Grande Réserve Brut, Blanc de Noirs	75cl	80,00
Forget-Brimont Brut Rose Premier Cru	75cl	85,00
Pertois-Moriset "Les Quatre Terroirs" Blanc de Blancs Grand Cru	75cl	95,00
Billecart Salmon Brut Réserve	75cl	105,00
Piper-Heidsieck "Essentiel" Blanc de Blancs, Extra Brut.	75cl	125,00
Bollinger Special Cuvée Brut	75cl	140,00
Billecart Salmon Rosé Brut	75cl	140,00
2015 Deutz "Hommage a William Deutz" "Meurtet" Brut	75cl	160,00
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	44,00
2021 "Kristallberg" Pinot Bianco, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	55,00

Friuli-Venezia-Giulia

2021 "Sharis", Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37,5cl	32,00
2021 Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, Torre Rosazza.	75cl	39,00
2022 Sauvignon Blanc, Collio DOC, Livon	75cl	53,00
2021 Ribolla Gialla, Collio DOC, Tenuta Ronc' Alto, Livon	75cl	55,00
2021 Pinot Grigio, Collio DOC, Livio Felluga	75cl	65,00

Piemonte

2022 “Manenti” Gavi del comune di Gavi DOCG, Roberto Sarotto	75cl	39,00
2021 Timorasso, Colli Tortonesi DOC, Fontanafredda	75cl	48,00
2022 „Blangé” Arneis, Langhe DOC, Ceretto (Bio)	75cl	65,00

Lombardia

2022 „Campo Dottore“ Riesling, Oltrepo Pavese DOC, Calatroni (Bio)	75cl	37,00
------------------------------------------------------------------------------	----------------	-------

Veneto

2021 Soave Classico DOC, Monte Tondo	37,5cl	18,00
2020 “Foscarin Slavinus” Soave Superiore DOCG, Monte Tondo	75cl	45,00
2021 “Benedictus Cru” Lugana DOC, Le Morette.	75cl	49,00

Toscana

2022 Vermentino Chardonnay, Toscana IGT, Tenuta Montecchiesi	22cl	9,50
	75cl	31,00
2021 “Perlaia” Vermentino, Maremma Toscana IGT, Bruni	75cl	53,00
2018 „Fontanelle” Chardonnay, Toscana IGT, Banfi	75cl	55,00

Abruzzo

2022 Pecorino, Terre di Chieti IGP, Ulisse	75cl	38,00
------------------------------------------------------	----------------	-------

Umbria

2021 “Campogrande” Orvieto Classico DOC, Santa Cristina	75cl	30,00
-------------------------------------------------------------------	----------------	-------

Campania

2017 Greco di Tufo DOCG, Pietracupa.	75cl	60,00
2017 Fiano di Avellino DOCG, Pietracupa	75cl	60,00

Sardegna

2022 “Soprasole” Vermentino di Sardegna DOC, Pala	75cl	40,00
-------------------------------------------------------------	----------------	-------

Basilicata

2021 “Vulcanico” Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster	22cl	9,90
	75cl	35,00

Puglia

2022 Chardonnay, Puglia IGT, Tormaresca, Antinori	75cl	30,00
2020 "Askos" Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli	75cl	50,00

Sicilia

2021 "Anthilia", Sicilia DOC, Donnafugata	22cl	9,90
	75cl	35,00
2021 "Coste a Preola" Grillo, Sicilia DOC, Tenuta Gorgi Tondi	75cl	36,00

France

2021 Chablis AOC, Bourgogne, Garnier & Fils	75cl	65,00
2021 "N7" Sancerre AOC, Loire, Donatien Bahuaud	75cl	65,00
2021 Pouilly Fuissé AOC, Bourgogne, Louis Jadot	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	33,00
2021 "Petula Rosé", Luberon AOC, Rhône, Marrenon	75cl	39,00
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	69,00
-----------------------------------------------------------------	----------------	-------

Lombardia

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

Piemonte

2019 “Marne Brune” Nebbiolo d’Alba DOC, Fontanafredda	75cl	49,00
2018 Nizza DOCG, Tenuta Ca’ dei Mandorli, Ricossa	75cl	51,00
2016 “Elena la Luna” Barbera d’Alba DOC, Roberto Sarotto	75cl	60,00
2019 “Sanavento” Barbaresco DOCG, Enrico Serafino	75cl	77,00
2016 “Pressenda” Barolo DOCG, Marziano Abbona	75cl	145,00

Friuli-Venezia-Giulia

2019 “Vertigo”, Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37.5cl	31,00
2020 Merlot, Friuli Grave DOC, Vigneti Le Monde	75cl	33,00
2018 Cabernet Franc, Collio DOC, Russiz Superiore	75cl	50,00

Veneto

2020 “Due” Veneto IGT, Gianni Tessari	22cl	9,90
	75cl	35,00
2019 “Il Sestante” Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Tommasi	75cl	47,00
2018 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi	37,5cl	55,00
2018 “Palazzo della Torre”, Veronese IGT, Allegrini	75cl	70,00
2017 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Zenato	75cl	110,00

Toscana

2020 “Haurio” Chianti dei Colli Senesi DOCG, Mormoraia (Bio)	22cl	9,90
	75cl	35,00
2019 “Peconio”, Toscana IGT, Villa La Ripa	75cl	37,00
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	70,00
2018 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino	75cl	75,00
2018 “Il Seggio”, Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro, Allegrini	75cl	80,00
2019 “Psyco”, Toscana IGT, Villa La Ripa	75cl	80,00
2019 Chianti Classico DOCG Riserva, Tenuta Tignanello, Antinori	75cl	90,00
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
-----------------------------------------------------------------	----------------	-------

Molise

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

Puglia

2019 “Anima” Primitivo di Manduria DOC, Claudio Quarta	22cl	9,90
	75cl	35,00
2021 “Sasseo” Primitivo, Salento IGT, Masseria Altemura	75cl	39,00
2017 “Dionysos” Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani .	75cl	69,00

Sicilia

2018 Nero d’Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio	75cl	35,00
2018 “Mille e una Notte”, Sicilia DOC, Donnafugata	75cl	140,00

Spain

2020 “Fuentespina 7“, Ribera del Duero DO, Bodegas Avelino Vegas . . .	75cl	36,00
2014 “Viña Arana” Rioja Gran Reserva, La Rioja Alta.	75cl	80,00
2017 “Mas la Plana” Cabernet Sauvignon, Penedes DO, Torres	75cl	130,00

France

2014 “Les Vasées” Mercurey AOC Premier Cru, Bourgogne, Louis Max .	75cl	100,00
--------------------------------------------------------------------	----------------	--------

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 / loorberiliköör	4cl	6,00
Xante	4cl	6,00

APERITIVI - APERITIIVID - APERITIFS

Campari	4cl	5,00
Airone Rosso	4cl	5,00
Lillet Blanc	4cl	5,00
Suze	4cl	5,00
Garbata Vermouth	4cl	6,00
Pernod	4cl	6,00

AMARI - BITTERID - BITTERS

Amaro Montenegro	4cl	5,00
Amaro di Abruzzo	4cl	5,00
Vecchio Amaro del Capo	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
TOHI London Dry	4cl	8,00
TOHI Cloudberry Mist Gin	4cl	8,00
Hendrick's	4cl	8,00
Marconi 46	4cl	9,00

CALVADOS

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
Hardy XO Rare	4cl	17,00
Hennessy XO	4cl	25,00

TEQUILA & MEZCAL

Mezcal Don Ramon	4cl	7,00
Don Julio Blanco / Volcan Blanco	4cl	8,00
Casamigos Reposado	4cl	8,00
Don Ramon Anejo	4cl	12,00

VIIN - VODKA

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

GRAPPA

Nonino Grappa Tradizione	4cl	6,00
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