



MENU
MEHIO

КОКТЕЙЛИ - COCKTAILS

Port Tonic	9,00
Белый портвейн extra dry, тоник Extra dry white port, tonic water	
Amaro Spritz	9,00
Ликёр Amaro Montenegro, просекко, газированная вода Amaro Montenegro, prosecco, sparkling water	
Puccini	9,00
Мандариновое пюре, мандариновый сироп, просекко Mandarin puree, mandarin syrup, prosecco	
White Negroni	10,00
Джин Tohi London Dry, ароматизированное вино Lillet, биттер Suze TOHI London dry gin, Lillet, Suze	
Limoncello Mule	10,00
Водка Мое, лимончелло, сок лайма, безалкогольное имбирное пиво Мое vodka, limoncello, lime juice, ginger beer	
Passionfruit Daiquiri	10,00
Ром Plantation, сок лайма, пюре из маракуйи Plantation Artesanal White rum, lime juice, sugar syrup, passionfruit puree	
Monica	10,00
Джин Tohi Cloudberry, биттер Campari, ананасовый сок, сок лайма, кленовый сироп TOHI Cloudberry Nordic dry gin, Campari, pineapple juice, lime juice, maple syrup	

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ - MOSCKTAILS

Orange Spritz	6,50
Апельсиновый сок, лимонад sanbitter, тоник Fever tree Orange juice, Sanbitter, tonic water	
Ebaküdoonia Limonaad	6,50 / 18,00
Сироп из айвы, сок лайма, газированная вода Quince syrup, lime juice, sparkling water	

*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

Asparagi grigliati con burro e parmigiano 12,00

Спаржа на гриле в соусе из сливочного масла и сыра пармезан
Grilled asparagus in butter-parmesan sauce

Insalata di petto di anatra alla Controvento 15,00

Салат с утиной грудкой в стиле Controvento
Duck breast salad, Controvento style

Caprino alle mandorle con pesche e prosciutto Fiocco 15,00

Запечённый козий сыр с миндалём, персиками и вяленой ветчиной
Oven baked goat cheese with almond flakes, peaches and tender cured ham

Risotto agli spinaci freschi con crema di gorgonzola 12,00

Ризотто со свежим шпинатом и сыром горгонзола
Risotto with fresh spinach and gorgonzola cheese

Tortelloni al burro con asparagi freschi 15,00

Тортеллони со свежей спаржей в масляном соусе
Tortelloni with fresh asparagus in butter sauce

Petto di anatra all'arancia 24,00

Запечённая утиная грудка в апельсиновом соусе
Oven baked duck breast in orange sauce

Entrecôte di Angus Nero alla griglia 28,00

Антрекот на гриле из мяса Чёрного Ангуса
Grilled Entrecôte of Black Angus

Caprese 14,00

Томатный соус, моцарелла сыр, помидоры черри, песто, свежий базилик
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto, basil

APPETIZERS - ЗАКУСКИ

Bruschetta	6,00
Поджаренный хлеб с помидорами, чесноком и оливковым маслом	
Gazpacho	7,00
Холодный суп из перетёртых помидор, огурцов, паприки, оливкового масла, базилика и сыра рикотта	
Carciofi grigliati	12,00
Артишоки на гриле / Grilled artichokes	
Asparagi grigliati con burro e parmigiano	12,00
Спаржа на гриле в соусе из сливочного масла и сыра пармезан / Grilled asparagus in butter-parmesan sauce	
Fiocco	12,00
прошутто Фьокко	
Carpaccio di salmone con crema di avocado	13,00
Карпаччо из лосося, кремом из авокадо и красной икрой / Salmon carpaccio with avocado cream and fish	
Salumi misti e prosciutto Fiocco	13,00
Ассорти из салями и прошутто Фьокко / Plate of Italian salamis and Fiocco	
Burrata con pomodorini e basilico fresco	13,00
Буррата (моцарелла со сливочным кремом) с помидорами черри и свежем базиликом Burrata with cherry tomatoes and fresh basil leaves	
Misto di formaggi	13,00
Сырное ассорти / Cheese plate	
Vitello tonnato**	13,00
Тонкие ломтики телятины с соусом из тунца / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Carpaccio al parmigiano	14,00
Карпаччо из говядины с сыром пармезан и рукколой / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Ostriche N°3 La Fleur pour Carina (3 pezzi)**	14,00
Устрицы №3 (3 шт) / Oysters N°3 (3 pieces)	
Insalata di petto di anatra alla Controvento	15,00
Салат с утиной грудкой в стиле Controvento / Duck breast salad, Controvento style	
Insalata di gamberi alla Controvento	15,00
Салат в стиле Controvento с креветками / Prawn salad, Controvento style	
Gamberi selvatici grigliati in salsa di ghi, chili e aglio	15,00
Дикие креветки на гриле в масляном соусе с чесноком и чили Grilled wild prawns in ghee, chili & garlic sauce	
Caprino alle mandorle con pesche e prosciutto Fiocco	15,00
Запечённый козий сыр с миндалём, персиками и вяленой ветчиной Oven baked goat cheese with almond flakes, peaches and tender cured ham	

*** 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

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	
Penne all' arrabbiata*	9,00
Пенне в томатном соусе с перцем чили и чесноком / Penne with chilli in tomato sauce	
Spaghetti alla bolognese	10,00
Спагетти с соусом болоньез / Spaghetti in bolognese sauce	
Melanzane alla parmigiana	10,00
Гратен из баклажанов с пармезаном / Baked eggplant, Parma style	
Rigatoni cacio e pepe	11,00
Ригатони с чёрным перцем и сыром пармезан / Rigatoni with parmesan cheese and black pepper	
Risotto agli spinaci freschi con crema di gorgonzola	12,00
Ризотто со свежим шпинатом и сыром горгонзола / Risotto with fresh spinach and gorgonzola cheese	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	12,50
Спагетти с яйцом и ветчиной / Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale	
Linguine al pesto	13,00
Лингвини с соусом песто по-генуэзски / Linguine with basil, Genova style	
Risotto ai canterelle fresche**	14,00
Ризотто с лисичками / Risotto with fresh chanterelles	
Lasagne tradizionale	14,50
Мясная лазанья	
Gnocchi al tartufo	15,00
Ньёкки с трюфелем в сливочно-сырном соусе / Gnocchi with truffle in creamy cheese sauce	
Spaghetti alle vongole veraci**	16,00
Спагетти вонголе / Spaghetti with clams	
Risotto al nero di seppia	16,50
Чёрное ризотто с чернилами каракатицы / Cuttlefish ink risotto	
Linguine alla diavola*	18,50
Лингвини с креветками в остром томатно-сливочном соусе / 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

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 al burro con asparagi freschi	15,00
Тортеллони со свежей спаржей в масляном соусе Tortelloni with fresh asparagus in 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	

FISH - РЫБНЫЕ БЛЮДА

Cozze fresche all' aglio e al vino bianco**	17,00
Свежие мидии, приготовленные, с чесноком, в соусе из белого вина Fresh steamed mussels in garlic and white wine sauce	
Lucioperca fresca saltata in padella alla Controvento	19,00
Свежее филе судака, обжаренное на сковороде, в стиле Controvento Pan fried fresh pikeperch fillet in Controvento style	
Branzino al forno (400-600g)**	23,50
Запеченый сибас Oven baked sea bass	
Gamberoni saltati al rosmarino e aglio (4 pezzi)	27,00
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)**	39,00
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 / Allergeniide kohta küsi saaliteenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

MEAT - МЯСО

Fegato alla Veneziana**	17,00
Говяжья печень по-венециански Pan fried calf liver, Venetian style	
Bistecca di manzo	20,50
Отбивная из говядины на гриле Grilled beef	
Petto di anatra all'arancia	24,00
Запечённая утиная грудка в апельсиновом соусе Oven baked duck breast in orange sauce	
Entrecôte di Angus Nero alla griglia (250g)	28,00
Антрекот на гриле из мяса Чёрного Ангуса Grilled Entrecôte of Black Angus	
Tagliata al parmigiano	32,00
Медальоны из говядины с сыром пармезан Beef pieces with parmesan cheese	
Filetto alla brace in stile italiano (220g)	36,00
Стейк из говядины на гриле по-итальянски (без соуса) Grilled beef fillet steak, Italian style	
Carré di agnello al timo e olive nere (400 g)	39,00
Каре ягнёнка в соусе из тимьяна и маслин Lamb chops with thyme and black olive sauce	
Filetto ai porcini (220g)	39,00
Стейк из говядины в сливочном соусе с белыми грибами Grilled beef fillet steak with porcini mushrooms- cream sauce	
Filetto al gorgonzola (220g)	39,00
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 / Allergeneide 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 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	

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	

** 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	8,50
Томатный соус, сыр моцарелла / Tomato sauce, mozzarella	
Veneto	11,00
Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина Tomato sauce, mozzarella, ham	
Calabria*	11,00
Томатный соус, сыр моцарелла, острая салями Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Campania	11,00
Томатный соус, сыр моцарелла, анчоусы, оливки Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives	
Liguria	12,00
Томатный соус, сыр моцарелла, осьминоги, кальмары, мидии, анчоусы, креветки, каперсы Tomato sauce, mozzarella, octopus, squid, mussels, anchovy, prawns, capers	
Emilia Romagna	13,00
Томатный соус, сыр моцарелла, прошутто Фьокко Tomato sauce, mozzarella, fiocco ham	
Alba	13,00
Томатный соус, сыр моцарелла, салями с трюфелем, сыр пармезан, свежий базилик, трюфельное масло Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, fresh basil, truffle oil	
Sicilia*	13,00
Томатный соус, сыр моцарелла, козий сыр, жареные нагриле овощи Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, grilled vegetables	
Toscana	13,50
Томатный соус, сыр моцарелла, салями приправленная семенами фенхеля, маринованные помидоры, базилик Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, pickled tomatoes, basil	
Marche	14,00
Пикантный сыр горгонзола, сальса с трюфелем, мёд, груша, грецкий орех Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Caprese	14,00
Томатный соус, моцарелла сыр, помидоры черри, песто, свежий базилик Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto, basil	
Sardegna	15,00
Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, артишоки 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 saateindajalt / 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 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

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

COFFEE & TEA - КОФЕ И ЧАЙ

Espresso / caffè	2,30
Эспрессо / кофе	
Espresso macchiato	2,50
Эспрессо с „капелькой“ молока	
Сакао	3,50
Какао	
Capuccino / Caffè latte	3,50
Капучино / латте	
+ РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО	0,50
Espresso corretto	3,50
Эспрессо с бренди или граппой	
Тé	3,50
Чай в чайничке (2 чашки)	
Чай в чайничке (4 чашки)	5,00
Кофе по-ирландски / Irish coffee	8,00

WATER AND SOFT DRINKS - ВОДА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

San Pellegrino 25cl/75cl	2,50/4,50
Sparkling water / Газированная вода	
Acqua Panna 25cl/75cl	2,50/4,50
Spring water / Негазированная вода	
Caraffa di acqua	1,50
Jug of water / Питьевая вода	
Sanbitter 10cl	2,50
Сок 25cl	3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero 25cl	3,00
Тоник / Сода 20cl	3,00
Fentiman's Имбирное пиво 27,5cl	5,00
“Big Tom” острый томатный сок 27,5cl	5,00
“Galvanina” soda organica italiana 35,5cl	5,00
Итальянский органический лимонад (спросите про вкусы)	

BEER & CIDER - ПИВО И СИДР

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

SPARKLING WINES - ИГРИСТОЕ ВИНО

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

CHAMPAGNE - ШАМПАНСКОЕ

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

WHITE WINE - БЕЛОЕ ВИНО

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 Gorghi 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
---	----------------	-------

ROSÉ WINES - PO3OBOE BHHO

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

RED WINE - KPACHOE BHHO

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
--	----------------	--------

LIQUERS - ЛИКЁРЫ

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

APERITIFS - АПЕРИТИВ

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

BITTERS - БИТТЕРЫ

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

RUM - РОМ

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
Lagavulin 16YO	4cl	14,00

GIN - ДЖИН

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

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

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

ARMAGNAC & COGNAC - АРМАНЬЯК & КОНЬЯК

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 - ТЕКИЛА

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

VODKA - ВОДКА

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

GRAPPA - ГРАППА

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 Amaro di Vespaio	4cl	13,00
Poli Grappa di Sassicaia	4cl	18,00