



MENU
MENÜÜ

KOKTEILID - COCKTAILS

Port Tonic	9,00
Extra dry valge port, toonik	
Extra dry white port, tonic water	
Basil Smash	9,00
Hendrick's gin, laimimahl, basiilik, mullivesi	
Hendrick's gin, lime juice, basil, sparkling water	
Apple Toddy	9,00
Calvados / brändi, õunamahl, ingveriõlu	
Calvados / brändi, apple juice, ginger beer	
Xante Sour	10,00
Bulleit Bourbon, Xante, laimimahl, munavalge	
Bulleit Bourbon, Xante, lime juice, egg white	
Mai Tai	10,00
Plantation tume rumm, Cointreau, laimimahl, mandlisiirup, ananassimahl, grenadiin	
Plantation dark rum, Cointreau, lime juice, almond syrup, pineapple juice, grenadine	
Raspberry Margarita	10,00
Moe viin, limoncello, Cointreau, laimimahl, vaarikad	
Moe vodka, limoncello, Cointreau, lime juice, raspberries	

ALKOHOLIVABAD KOKTEILID - MOCKTAILS

Amarena spritz	6,50
Jõhvikamahl, mandlisiirup, laimimahl, mullivesi	
Cranberry juice, almond syrup, lime juice, sparkling water	
Ingverilimonaad	6,50
Ananassimahl, laimimahl, ingveriõlu	
Pineapple juice, lime juice, ginger beer	

*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

Burrata con bresaola e fichi freschi	12,00
Burrata soolatud ja vinnutatud veisesingi ning värskete viigimarjadega Burrata with air-dried salted beef and fresh figs	
Tartare di cervo al tartufo	16,00
Hirve tartar trühvliga Deer tartare with truffle	
Rigatoni all' amatriciana	11,00
Rigatoni seapõse, lambajuustu ja tomatikastmega Rigatoni with pork cheek, sheep cheese and tomato sauce	
Risotto alla Trevisana	12,00
Risotto bresaola, punase lehtsiguri, punase veini ja Parmesani juustuga Risotto with bresaola, red endive, red wine and Parmesan cheese	
Pappardelle al ragu di lepre	12,00
Pappardelle jäneseraguuga Pappardelle with hare ragu	
Pappardelle ai funghi porcini	12,00
Pappardelle puravikukastmes Pappardelle in porcini mushroom sauce	
Risotto al tartufo nero estivo	17,00
Risotto trühvliga Risotto with black truffle	
Lepre in salmi	23,00
Jänes seapõsega mustsõstra-tomati kastmes Hare with pork cheek in blackcurrant-tomato sauce	
Suprema di faraona al marsala	24,00
Pärlkana marsala veini kastmes Guinea fowl supreme in marsala wine sauce	
Valtellina	16,00
Tomatikaste, mozzarella, Bresaola sink, rukola, Parmesani juust, värsked viigimarjad, balsamico Tomato sauce, mozzarella, Bresaola ham, rucola, Parmesan cheese, fresh figs, balsamic vinegar	

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Fiocco	9,00
Õrnamaitseline sea tagakintu laagerdatud sink / Tender cured ham from the back thigh of the pig	
Burrata con bresaola e fichi freschi	12,00
Burrata soolatud ja vinnutatud veisesingi ning värskete viigimarjadega Burrata with air-dried salted beef and fresh figs	
Carciofi grigliati	12,50
Grillitud artišokid / Grilled artichokes	
Salumi misti e prosciutto Fiocco	13,00
Erinevad itaalia salaamid ja Fiocco sink / Plate of Italian salamis and Fiocco	
Misto di formaggi	13,00
Juustuvalik / Cheese plate	
Vitello tonnato**	13,00
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Carpaccio di salmone con crema di avocado	13,50
Lõhe carpaccio avokaadokreemi ja kalamarjaga / Salmon carpaccio with avocado cream and fish roe	
Carpaccio al parmigiano	14,00
Veise carpaccio parmesani juustuga / Beef carpaccio with parmesan cheese	
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	16,00
Ahjus küpsetatud kitsejuust mandlilaastude, virsikute ja laagerdatud singiga Oven baked goat cheese with almond flakes, peaches and tender cured ham	
Tartare di cervo al tartufo	16,00
Hirve tartar trühvliga Deer tartare with truffle	
Ostriche N°3 Gillardeau (3 pezzi)**	17,50
Austrid Nr 3 (3 tk) / Oysters N°3 (3 pieces)	

**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	
Rigatoni all' amatriciana	11,00
Rigatoni seapõse, lambajuustu ja tomatikastmega Rigatoni with pork cheek, sheep cheese and tomato sauce	
Pappardelle al ragu di lepre	12,00
Pappardelle jäneseraguuga / Pappardelle with hare ragu	
Pappardelle ai funghi porcini	12,00
Pappardelle puravikukastmes / Pappardelle in porcini mushroom sauce	
Risotto alla Trevisana	12,00
Risotto bresaola, punase lehtsiguri, punase veini ja Parmesani juustuga Risotto with bresaola, red endive, red wine and Parmesan cheese	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	12,50
Spagetid muna, pecorino juustu ja guanciale / Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale	
Lasagne tradizionale	15,00
Lasagne	
Risotto al tartufo nero estivo	17,00
Risotto trühvliga / Risotto with black truffle	
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 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 al pomodoro**	17,00
Värsked aurutatud rannakarbid tomatikastmes	
Fresh steamed mussels in tomato sauce	
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)**	24,00
Ahjus küpsetatud huntahven	
Oven baked sea bass	
Gamberoni con la Nduja	26,00
Hiidkrevetid Nduja salaami, seapõse ja tomatikastmega	
Pan fried prawns with Nduja salami, pork cheek and tomato sauce	
+ 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	
Lepre in salmi	23,00
Jänes seapõsega mustsõstra-tomati kastmes (pühendatud Artur Ovchinnikovile) Hare with pork cheek in blackcurrent-tomato sauce (Dedicated to Artur Ovchinnikov)	
Suprema di faraona al marsala	24,00
Pärilkana marsala veini kastmes Guinea fowl supreme in marsala wine 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 veisesisefilee 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 al forno con burro e aglio	4,00
Ahjukartul küüslauguses võis Oven baked potatoes in garlic butter	
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	
Fagiolini alla genovese	5,00
Türgi oad anšoovise, küüslaugu ja sidruniga Beans with anchovies, garlic and lemon	

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

PIZZA

Margherita	11,00
Tomatikaste, mozzarella	
Tomato sauce, mozzarella	
Veneto	12,00
Tomatikaste, mozzarella, sink	
Tomato sauce, mozzarella, ham	
Calabria*	12,00
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	
Campania	15,00
Tomatikaste, mozzarella, anšoovis, oliivid	
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives	
Alba	15,00
Tomatikaste, mozzarella, trühvlisalaami, parmesan, värske basiilik, trühvlióli	
Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, fresh basil, truffle oil	
Sicilia*	15,00
Tomatikaste, mozzarella, kitsejuust, grillitud köögiviljad	
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, grilled vegetables	
Toscana	15,00
Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, pickled tomatoes, basil	
Tomatikaste, mozzarella, fenkoli salaami, marineeritud tomatid, basiilik	
Marche	15,00
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, pirn, kreeka pähkel	
Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Valtellina	16,00
Tomatikaste, mozzarella, Bresaola sink, rukola, Parmesani juust, värsked viigimarjad, balsamico	
Tomato sauce, mozzarella, Bresaola ham, rucola, Parmesan cheese, fresh figs, balsamic vinegar	
Sardegna	16,00
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
Tiramisù alla Controvento dal 1994	6,50
Torta al cioccolato nero.	6,50
Tumeda šokolaadi kook pähklite, digestiivküpsiste ja karamellikastmega Dark chocolate cake with nuts, biscuits and caramel sauce	
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
2018 Niepoort LBV (Late Bottled Vintage) Port 8cl	9,00
2019 Recioto di Soave DOCG, Monte Tondo 8cl	9,00
2015 Pomino Vin Santo DOC, Frescobaldi 8cl	14,00
2021 "Ben Rye" Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata 8cl	15,00
2008 Aleatico Passito, Salento IGT, Masseria Li Veli. 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	
Succo 25cl	3,00
Mahl / Juice	
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 Cola 35,5cl	5,50
Galvanina soda organica italiana 35,5cl	5,50
Apelsin, granaatõun, sidrun / Orange, pomegranate, lemon	

BIRRA E SIDRO - ÕLU JA SIIDER- BEER AND CIDER

Peroni Nastro Azzurro (ITA)	33cl/50cl	. 5,30/6,00
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
2019 “Oudeis” Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	14cl	. 11,00
	75cl	. 55,00
“Cuvee 28” Trento DOC, Rotari, Mezzacorona	75cl	. 37,00
2021 Cava Brut Reserva, Celler Vell	75cl	. 39,00
2017 “Toques et Clochers” Cremant de Limoux Brut, Sieur d’Arques	75cl	. 50,00
Franciacorta DOCG Brut, Ferghettina	75cl	. 58,00
Franciacorta DOCG Brut Rose, Marchesi Antinori	75cl	. 65,00

SHAMPANJAD - CHAMPAGNE

Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs Brut	37,5cl	45,00
Pol Roger Brut Réserve.	37,5cl	60,00
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	97,00
Billecart Salmon Brut Réserve	75cl	105,00
De Sousa "Avec le Temps" Blanc de Blancs.	75cl	110,00
Bollinger Special Cuvée Brut	75cl	140,00
Billecart Salmon Rosé Brut	75cl	150,00
2015 Deutz "Hommage a William Deutz Meurtet" Brut.	75cl	160,00
2013 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.	15cl	6,50
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Garofoli	110cl	40,00

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2022 "Vette" Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo	15cl	8,00
	75cl	40,00
2022 Gewürztraminer, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	45,00
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
2022 Friulano, Isonzo del Friuli DOC, Borgo Conventi.	75cl	35,00
2022 Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, Torre Rosazza	75cl	40,00
2022 Sauvignon Blanc, Collio DOC, Livon	75cl	55,00
2021 Pinot Grigio, Collio DOC, Livio Felluga	75cl	65,00

Piemonte

2022 “Minaia” Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio.	15cl	9,00
	75cl	45,00
2021 “Derthona” Timorasso, Colli Tortonesi DOC, Fontanafredda	75cl	49,00
2022 „Blangé” Arneis, Langhe DOC, Ceretto (Bio)	75cl	65,00

Lombardia

2022 „Campo Dottore“ Riesling, Oltrepo Pavese DOC, Calatroni (Bio)	75cl	39,00
--	----------------	-------

Veneto

2022 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

2021 “Poggio alle Fate” Chardonnay, Toscana IGT, Castello di Albola.	75cl	38,00
2021 “Perlaia” Vermentino, Maremma Toscana IGT, Bruni	75cl	53,00
2021 Vermentino, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori	75cl	55,00

Abruzzo

2022 Pecorino, Terre di Chieti IGP, Ulisse	75cl	38,00
2021 “Pan” Chardonnay, Colline Pescaresi IGT, Bosco.	75cl	40,00

Umbria

2021 “San Giovanni” Orvieto Classico DOC, Castello della Sala	75cl	49,00
---	----------------	-------

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	41,00
---	----------------	-------

Basilicata

2022 “Vulcanico” Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster	15cl	8,00
	75cl	40,00

Puglia

2022 Chardonnay, Puglia IGT, Tormaresca	75cl	37,00
2020 "Askos" Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli	75cl	52,00

Sicilia

2022 "Coste a Preola" Grillo, Sicilia DOC, Tenuta Gorgi Tondi	75cl	36,00
2021 Chardonnay, Menfi DOC, Planeta	75cl	69,00
2020 "Isolano" Dolce & Gabbana Etna Bianco DOC, Donnafugata.	75cl	72,00

France

2021 Chablis AOP, Bourgogne, Garnier & Fils.	75cl	65,00
2021 "N7" Sancerre AOP, Loire, Donatien Bahuaud	75cl	65,00
2021 Pouilly Fuissé AOP, Bourgogne, Louis Jadot.	75cl	70,00

Spain

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

ROSATO - ROOSAD VEINID - ROSÉ WINES

2022 "Calafuria", Salento IGT, Tormaresca	15cl	9,00
	75cl	45,00
2021 "Tinetta" Nebbiolo, Monferrato DOC, La Bollina.	75cl	35,00
2021 Rosa Dolce & Gabbana, Sicilia DOC, Donnafugata	75cl	73,00

VINI ROSSI - PUNASED VEINID - RED WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine.	15cl	6,50
Sangiovese, Rubicone IGT, Giacondi.	110cl	40,00

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2020 "Ludwig" Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	70,00
---	----------------	-------

Lombardia

2019 „Mazer“ Valtellina Superiore DOCG, Nino Negri.	75cl	49,00
2018 Sfursat di Valtellina DOCG, Nino Negri	75cl	65,00

Piemonte

2019 “Marne Brune” Nebbiolo d’Alba DOC, Fontanafredda	75cl	50,00
2018 Nizza DOCG, Tenuta Ca’ dei Mandorli, Ricossa	75cl	53,00
2021 “Elena la Luna” Barbera d’Alba DOC, Roberto Sarotto	75cl	60,00
2013 “Monleale” Barbera, Colli Tortonesi DOC, Vigneti Massa	75cl	65,00
2019 “Sanavento” Barbaresco DOCG, Enrico Serafino	75cl	78,00
2016 “Pressenda” Barolo DOCG, Marziano Abbona	75cl	140,00

Friuli-Venezia-Giulia

2021 “Vertigo”, Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37.5cl	32,00
2020 Merlot, Friuli Grave DOC, Vigneti Le Monde	75cl	35,00
2018 Cabernet Franc, Collio DOC, Russiz Superiore	75cl	50,00

Veneto

2021 “Due” Veneto IGT, Gianni Tessari	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	69,00
2017 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Zenato	75cl	110,00

Toscana

2021 “Brolio” Chianti Classico DOCG, Ricasoli	15cl	9,00
	75cl	45,00
2019 “Mongrana” Maremma Toscana DOC, Querciabella	75cl	48,00
2021 Rosso di Montalcino DOC, Casisano, Tommasi	75cl	55,00
2017 Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola	75cl	66,00
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 Chianti Classico DOCG Riserva, Tenuta Tignanello, Antinori	75cl	90,00
2021 “Promis”, Toscana IGT, Ca’ Marcanda, Gaja	75cl	105,00
2017 Brunello di Montalcino DOCG, Pian delle Vigne, Antinori	75cl	115,00

2020 "Tignanello", Toscana IGT, Antinori 75cl240,00

2019 "Ornellaia", Bolgheri Superiore DOC, Ornellaia. 75cl450,00

Marche

2020 "Piancarda" Rosso Conero DOC, Garofoli 75cl45,00

Abruzzo

2017 "Pan" Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bosco 15cl9,00

75cl45,00

"10 Vendemmie" (10 vintage blend), Tenuta Ulisse. 75cl65,00

Puglia

2021 "Ad Hoc" Primitivo di Manduria DOC, Tenuta Giustini 15cl8,00

75cl40,00

2017 "Dionysos" Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani . 75cl70,00

Sicilia

2019 Nero d'Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio 75cl36,00

2018 "Mille e una Notte", Sicilia DOC, Donnafugata 75cl140,00

Sardegna

2020 "Buio" Carignano del Sulcis DOC, Mesa 75cl40,00

Spain

2020 "Fuentespina 7", Ribera del Duero DO, Bodegas Avelino Vegas . . . 75cl36,00

2014 "Viña Arana" Rioja DOCa Gran Reserva, La Rioja Alta 75cl79,00

2017 "Mas la Plana" Cabernet Sauvignon, Penedes DO, Torres 75cl130,00

France

2014 "Les Vasées" Mercurey AOP Premier Cru, Bourgogne, Louis Max . 75cl95,00

LIQUORI - LIKÖÖRID - LIQUERS

Bailey's	4cl	5,00
Jägermeister	4cl	5,00
Vana Tallinn	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
Amaretto Santo Spirito	4cl	6,00
Liquore di Alloro / loorberiliköör	4cl	6,00
Xante	4cl	6,00

APERITIV & AMARI - APERITIIVID & BITTERID - APERITIFS & BITTERS

Campari	4cl	5,00
Airone Rosso	4cl	5,00
Lillet Blanc	4cl	5,00
Suze	4cl	5,00
Amaro di Abruzzo	4cl	5,00
Vecchio Amaro del Capo	4cl	5,00
Averna Amaro	4cl	5,50
Fernet Branca	4cl	5,50
Pernod	4cl	6,00
Garbata Vermouth	4cl	6,00
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	10,00
Pere Magloire XO	4cl	13,00

ARMANJAK & KONJAK - ARMAGNAC & COGNAC

Ferrand 10 Generations	4cl	9,00
Frapin VSOP	4cl	10,00
Hennessy VSOP	4cl	12,00
Janneau XO	4cl	12,00
Delamain Pale & Dry XO	4cl	15,00
Hardy XO Rare	4cl	15,00
Hennessy XO	4cl	25,00

TEQUILA & MEZCAL

Volcan Blanco	4cl	9,00
Mezcal Joven Don Ramon	4cl	9,00
Casamigos Reposado	4cl	10,00
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	14,00
Poli Grappa di Sassicaia	4cl	20,00