



MENU
MENÜÜ

KOKTEILID - COCKTAILS

Bicicletta	10,00
Campari, valge vein, soodavesi	
Campari, white wine, soda water	
Winter mule	10,00
Moe viin, õunasiider, ingver, kaneel, laim	
Moe vodka, apple cider, ginger, cinnamon, lime	
Monte Cherry	10,00
Ferrand 10 generations konjak, amaro, Cherry Heering, amarena kirss	
Ferrand 10 generations cognac, amaro, Cherry Heering, amarena cherry	
Mezcal Smash	12,00
Don Ramon mezcal, Cointreau, värsk kurk, agaav	
Don Ramon mezcal, Cointreau, fresh cucumber, agave	
Berry Bourbon	12,00
Bulleit bourbon, laim, mustikas, bitter	
Bulleit bourbon, lime, blueberry, bitter	
Bellini	12,00
Naturaalne virsikupüree, Alta Langa	
Natural peach puree, Alta Langa	

ALKOHOLIVABAD KOKTEILID - MOCKTAILS

Cranberry ginger fizz	7,00
Apelsinimahl, jõhvikas, ingver	
Orange juice, cranberry, ginger	
Sweet dreams	7,00
Ananassimahl, passion, laim	
Pineapple juice, passionfruit, lime	
“LYSEGRØN” Copenhagen Sparkling Tea 0%	12cl/75cl 7,50/39,00
Alkoholivaba vahutee	
Alcohol free sparkling tea	

*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

Crostini misti	8,00
Crostini kanamaksapasteediga ning muskaatkõrvitsa, Fiocco singi ja ricotta juustuga Crostini with chicken liver patè and muscat pumpkin, Fiocco ham & ricotta cheese	
Insalata di Valeriana con zucca moscata e ricotta salata	11,00
Lambasalat muskaatkõrvitsa ja soolatud ricotta juustuga Valerian salad with muscat pumpkin and salted ricotta	
Carpaccio di tonno con crema di avocado	16,00
Tuunikala carpaccio avokaadokreemiga Tuna carpaccio with avocado cream	
Tartare di cervo al tartufo	18,50
Hirve tartar trühvliga Venison tartare with truffle	
Risotto con zucca moscata	12,00
Risoto muskaatkõrvitsaga Muscat pumpkin risotto	
Rigatoni al ragù di cinghiale	14,00
Rigatoni metssearaguuga Rigatoni with wild boar ragù	
Risotto alla Milanese con midollo	16,00
Safranirisoto veise luuüdigaga Saffron risotto with beef bone marrow	
Gnocchi al tartufo nero estivo	19,00
Gnocchi musta trühvliga Gnocchi with black truffle	
Spezzatino di cinghiale con polenta	15,00
Metsseahautis maisipudrugaga Wild boar stew with polenta	
Bistecca di tonno alla griglia	23,00
Grillitud tuunikalasteik Grilled tuna steak	
Gamberoni con la 'Nduja	25,00
Hiidkrevetid 'Nduja salaami ja tomatikastmega Pan fried prawns with 'Nduja salami and tomato sauce	

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Crostini misti	8,00
Crostini kanamaksapasteediga ning muskaatkõrvitsa, Fiocco singi ja ricotta juustuga Crostini with chicken liver patè and muscat pumpkin, Fiocco ham & ricotta cheese	
Insalata di Valeriana con zucca moscata e ricotta salata	11,00
Lambasalat muskaatkõrvitsa ja soolatud ricotta juustuga Valerian salad with muscat pumpkin and salted ricotta	
Salumi misti e prosciutto Fiocco	12,00
Erinevad itaalia salaamid ja Fiocco sink / Plate of Italian salamis and Fiocco	
Carciofi grigliati	13,00
Grillitud artišokid / Grilled artichokes	
Burrata con pomodorini e basilico fresco	14,00
Burrata kirsstomatite ja värske basiilikuga Burrata with cherry tomatoes and fresh basil leaves	
Ostriche Sentinelle N°3 (3 pezzi)**	14,00
Austrid Nr 3 (3 tk) / Oysters N°3 (3 pieces)	
Vitello tonnato	14,00
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Carpaccio al parmigiano	15,00
Veise carpaccio parmesani juustuga / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Insalata di gamberi alla Controvento	15,50
Krevetisalat Controvento moodi / Prawn salad, Controvento style	
Carpaccio di tonno con crema di avocado	16,00
Tuunikala carpaccio avokaadokreemiga Tuna carpaccio with avocado cream	
Misto di formaggi (Toma, Kinara, Taleggio, Pecorino stagionato, Gorgonzola piccante) con pera allo zafferano	16,00
Juustuvalik safranpirniga Cheese plate with saffron flavoured pear	
Gamberi selvatici grigliati in salsa di ghi, chili e aglio	17,50
Grillitud looduslikud krevetid selitatud või-, tšilli- ja küüslaugukastmes Grilled wild prawns in ghee, chili & garlic sauce	
Tartare di cervo al tartufo	18,50
Hirve tartar trühvliga Venison tartare with truffle	

**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 teenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

PRIMI PIATTI - PASTAROAD JA RISOTO - FIRST DISHES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino*	10,00
Spagetid oliivõli, küüslaugu ja tšilliga / Spaghetti with olive oil, garlic and chill	
Penne all' arrabbiata*	10,00
Penne tšilliga tomatikastmes / Penne with chilli in tomato sauce	
Melanzane alla parmigiana	12,00
Küpsetatud baklažaan parmesaniga Baked eggplant with parmesan	
Risotto con zucca moscata	12,00
Risoto muskaatkõrvitsaga Muscat pumpkin risotto	
Spaghetti alla bolognese	13,00
Spagetid bolognese kastmes / Spaghetti in bolognese sauce	
Rigatoni cacio e pepe	13,00
Rigatoni pecorino juustu ja musta pipraga Rigatoni with pecorino cheese and black pepper	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	14,00
Spagetid muna, pecorino juustu ja guancialega Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale	
Rigatoni al ragù di cinghiale	14,00
Rigatoni metssearaguuga Rigatoni with wild boar ragù	
Lasagne tradizionale	16,00
Lasagne	
Risotto alla Milanese con midollo	16,00
Safranirisoto veise luuüdiga Saffron risotto with beef bone marrow	
Linguine alla diavola*	19,00
Linguine krevettidega teravas koorekastmes Linguine with prawns in spicy cream sauce	
Gnocchi al tartufo nero estivo	19,00
Gnocchi musta trühvliga Gnocchi with black truffle	

**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 teenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

PASTA RIPIENA FATTA A MANO
KÄSITSI VALMISTATUD TÄIDETUD PASTA
HOUSE MADE STUFFED PASTA

Ravioli burro e salvia	15,50
Ravioli ricotta ja spinatiga salvei-võikastmes	
Ravioli stuffed with ricotta and spinach in sage-butter sauce	
Ravioli ai porcini e tartufo	15,50
Ravioli puraviku ja trühvliga või-parmesanikastmes	
Ravioli stuffed with porcini mushrooms and truffle salsa in butter-parmesan sauce	

PESCE - KALA - FISH

Cozze fresche all' aglio e al vino bianco**	18,00
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	
Bistecca di tonno alla griglia	23,00
Grillitud tuunikalasteik	
Grilled tuna steak	
Gamberoni con la 'Nduja..	25,00
Hiidkrevetid 'Nduja salaami ja tomatikastmega	
Pan fried prawns with 'Nduja salami and tomato sauce	
Sogliola al forno alla mugnaia (300-400g)**	37,00
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 / Allergeenide kohta küsi teenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

CARNE - LIHA - MEAT

Spezzatino di cinghiale con polenta	15,00
Metsseahautis maisipudruga Wild boar stew with polenta	
Fegato alla Veneziana**	17,00
Praetud vasikamaks Veneetsia moodi Pan fried calf liver, Venetian style	
Bistecca di manzo**	21,00
Grillitud veiseliha Grilled beef	
Saltimbocca alla romana	23,00
Pannil praetud vasikaliha Fiocco singi ja salveiga Pan-fried veal with prociutto Fiocco e sage	
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 (350-400g)	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 teenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice*

CONTORNI - LISANDID - GARNISH

Patate fritte	4,00
Friikartulid French fries	
Patate al forno con burro e aglio	4,00
Ahjukartul küüslauguses võis Oven baked potatoes in garlic butter	
Majonese di tartufo	4,00
Trühvlimagonees Truffle mayonaise	
Spinace fresco, saltato con aglio e olio di oliva	5,00
Värske spinat küüslaugu ja oliivõliga Fresh spinach with garlic and olive oil	
Peperonata con ceci	5,00
Paprikahautis kikerhernestega Stewed peppers with chickpeas	
Insalata mista	5,50
Segasalat Mixed salad	

** 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 teenindajalt / 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
Tomatikaste, mozzarella, kaheksajalg, kalmaarid, rannakarbid, anšoovis, krevetid, kapparid	
Tomato sauce, mozzarella, octopus, squid, mussels, anchovy, prawns, capers	
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, värsked basiilik, trühvliõli	
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
Tomatikaste, mozzarella, fenkoli salaami, marineeritud tomatid, basiilik	
Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, pickled tomatoes, basil	
Marche	15,00
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, pirn, kreeka pähkel	
Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Spilinga*	15,50
Tomatikaste, mozzarella, krevetid, 'Nduja kaste	
Tomato sauce, mozzarella, prawns, 'Nduja sauce	
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 teenindajalt / Please ask your waiter for allergen advice

DOLCI - MAGUSTOIDUD - DESSERT

Sorbetto italiano artigianale / sorbett / handmade Italian sorbet	3,90
Panna cotta	6,50
Tiramisù alla Controvento dal 1994	7,00
Torta al cioccolato nero.	7,00
Tumeda šokolaadi kook pähklite, digestiivküpsiste ja karamellikastmega Dark chocolate cake with nuts, biscuits and caramel sauce	
Gelato italiano artigianale (2 palle)	8,00
Käsitsi valmistatud Itaalia jäätis (2 palli) Hand-made Italian ice cream (2 scoops)	
Colonel	9,00
Sidrunisorbett puhtas viinas Lemon sorbet in pure vodka	
Gelato affogato al caffè e al whisky	9,00
Viskisse ja kohvisse uputatud jäätis Ice-cream in whisky & coffee	
Misto di formaggi (Toma, Kinara, Taleggio, Pecorino stagionato, Gorgonzola piccante) con pera allo zafferano	16,00
Juustuvalik safranpirniga Cheese plate with saffron flavoured pear	

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

2018 Niepoort LBV (Late Bottled Vintage) Port 8cl	9,00
2021 Recioto di Soave DOCG, Monte Tondo 8cl	9,00
2012 "Castello di Brolio" Vin Santo del Chianti Classico DOC, Ricasoli . . 8cl	13,00
2018 Recioto della Valpolicella DOCG, Tommasi 8cl	14,00
2021 "Ben Rye" Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata 8cl	16,00
Van Zellers 20 YO Tawny Port 8cl	20,00
2023 Moscato d'Asti DOCG, Vigneti Santo Stefano, Ceretto 37,5cl	32,00

BEVANDE CALDE - SOOJAD JOOGID - HOT DRINKS

Espresso	2,50
Espresso macchiato	2,80
Cacao.	4,00
Cappuccino / Caffè latte.	4,00
+ Vegan piim / vegan milk	0,50
Espresso corretto	3,50
Espresso brändi või grappaga / Espresso with brandy or grappa	
Té	4,00
Tee kannus / pot of tea (2 tassi / 2 cups)	
Tee kannus / pot of tea (4 tassi / 4 cups)	6,00
Vin brule / hõõgvein / mulled wine	7,00
Caffé irlandese / Iiri kohv / Irish coffee	8,50

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

San Pellegrino	25cl/75cl	3,00/5,00
Mullivesi / Sparkling water		
Acqua Panna	25cl/75cl	3,00/5,00
Allikavesi / Spring water		
Caraffa di acqua		1,50
Kannuvesi / Jug of water		
Succo	25cl	4,00
Mahl / Juice		
Fever Tree Tonic (Soda water, Indian, Mediterranean)	20cl	4,00
Fever Tree Ginger beer	20cl	4,00
“Big Tom” succo di pomodoro piccante	27,5cl	5,00
Vürtsikas tomatimahl / Spicy tomato juice		
Galvanina Cola / Cola Zero	35,5cl	6,00
Galvanina soda organica italiana	35,5cl	6,00
Apelsin, granaatõun, sidrun / Orange, pomegranate, lemon		

BIRRA E SIDRO - ÕLU JA SIIDER - BEER AND CIDER

Peroni Nastro Azzurro (ITA)	33cl/50cl	5,00/6,50
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
Mikkeller Drink'in the Sun 0,3% (DEN)	33cl	7,00
Maisel's Weisse (GER)	50cl	7,00
Purtse "Siidisuka" Sweet stout (EST)	33cl	7,00
Birrificio Italiano Tipopils (ITA)	33cl	7,50
Birrificio Italiano Finisterrae (Italian white) (ITA)	33cl	7,50

VINO AL CALICE - VEINID KLAASIGA - WINES BY THE GLASS

SPUMANTE-MULLIGA-SPARKLING

"LYSEGRØN" Copenhagen Sparkling Tea 0%.	12cl	7,50
Prosecco Superiore Asolo DOCG Brut, Loredan Gasparini.	12cl	8,50
2019 "Oudeis" Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	12cl	12,00

BIANCO-VALGE-WHITE

Vino della casa / Majavein / Housewine.	15cl	6,50
2023 "Vette" Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo	15cl	8,50
2022 "Vulcanico" Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster	15cl	8,50
2023 "Minaia" Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio.	15cl	9,50

ROSATO-ROOSA-ROSE

2023 "Calafuria", Salento IGT, Tormaresca	15cl	9,50
---	------	------

ROSSO-PUNANE-RED

Vino della casa / Majavein / Housewine.	15cl	6,50
2022 "Ad Hoc" Primitivo di Manduria DOC, Tenuta Giustini	15cl	8,50
2018 "Pan" Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bosco	15cl	9,50
2022 "Brolio" Chianti Classico DOCG, Ricasoli	15cl	9,50

VINI SPUMANTI - VAHUVEINID - SPARKLING WINES

“LYSEGRØN” Copenhagen Sparkling Tea 0%	75cl	39,00
Prosecco Superiore Asolo DOCG Brut, Loredan Gasparini	75cl	40,00
2021 Cava Brut Reserva, Celler Vell	75cl	41,00
“Cuvee 28” Trento DOC, Rotari, Mezzacorona	75cl	44,00
Oltreppo Pavese Metodo Classico DOCG Brut, Oltrenero	75cl	50,00
2019 “Oudeis” Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	75cl	65,00
Franciacorta DOCG Brut, Ferghettina	75cl	67,00
Franciacorta DOCG Brut Rosé, Tenuta Montenisa, Antinori	75cl	73,00
2008 “Würm” Spumante Brut Nature, Bellenda	75cl	82,00

CHAMPAGNE

Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs Brut	37,5cl	50,00
Pol Roger Brut Reserve	37,5cl	70,00
André Clouet Grande Réserve Brut, Blanc de Noirs	75cl	85,00
Forget-Brimont Brut Rosé Premier Cru	75cl	85,00
Forget-Brimont Blanc de Noirs Extra Brut Premier Cru	75cl	90,00
Pertois-Moriset “Les Quatre Terroirs” Blanc de Blancs Grand Cru	75cl	105,00
De Sousa “Avec le Temps” Blanc de Blancs	75cl	110,00
Marc Hebrart Rosé Premier Cru Extra Brut	75cl	110,00
Bollinger Special Cuvée Brut	75cl	140,00
Jacquesson Cuvee Nr. 746 Extra Brut	75cl	150,00
2013 Dom Perignon	75cl	350,00
Krug Grande Cuveé 171 Edition Brut	75cl	370,00
2006 Dom Perignon Rosé	75cl	500,00

VINI BIANCHI - VALGED VEINID - WHITE WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine. 55cl/110cl **23,00/45,00**

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2023 "Vette" Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo 75cl **41,00**

2022 Gewürztraminer, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl **48,00**

2022 "Kristallberg" Pinot Bianco, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl **55,00**

2022 "Terlaner Cuvee", Alto Adige DOC, Cantina Terlano 75cl **60,00**

Friuli-Venezia-Giulia

2023 "Sharis", Venezia Giulia IGT, Livio Felluga 37,5cl **33,00**

2022 Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, Torre Rosazza 75cl **42,00**

2023 Sauvignon Blanc, Collio DOC, Livon 75cl **55,00**

2022 Pinot Grigio, Collio DOC, Livio Felluga 75cl **70,00**

Piemonte

2023 "Minaia" Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio. 75cl **46,00**

2021 "Derthona" Timorasso, Colli Tortonesi DOC, Fontanafredda 75cl **49,00**

2023 „Blangé" Arneis, Langhe DOC, Ceretto 75cl **67,00**

Lombardia

2023 „Campo Dottore" Riesling, Oltrepo Pavese DOC, Calatroni (Bio) 75cl **39,00**

Emilia-Romagna

2022 Orange wine, Rubicone IGT, Poderi dal Nespoli 75cl **47,00**

Veneto

2023 Soave Classico DOC, Monte Tondo 37,5cl **20,00**

2021 "Foscarin Slavinus" Soave Superiore DOCG, Monte Tondo 75cl **47,00**

2021 "Benedictus Cru" Lugana DOC, Le Morette. 75cl **52,00**

Toscana

2023 "Perlaia" Vermentino, Maremma Toscana IGT, Azienda Bruni. 75cl **57,00**

2021 Vermentino, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori 75cl **61,00**

Abruzzo

2023 Passerina, Colline Pescaresi IGT, Bosco	75cl	35,00
2023 Pecorino, Terre di Chieti IGP, Tenuta Ulisse	75cl	38,00
2021 “Pan” Chardonnay, Colline Pescaresi IGT, Bosco	75cl	40,00

Umbria

2023 “San Giovanni” Orvieto Classico DOC, Castello della Sala	75cl	55,00
2021 “Cervaro della Sala” Umbria IGT, Castello della Sala, Antinori	75cl	125,00

Campania

2023 Fiano di Avellino DOCG, Mastroberardino	75cl	48,00
2017 Greco di Tufo DOCG, Pietracupa	75cl	65,00

Sardegna

2023 “Soprasole” Vermentino di Sardegna DOC, Pala	75cl	41,00
---	----------------	-------

Basilicata

2022 “Vulcanico” Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster	75cl	41,00
--	----------------	-------

Puglia

2023 Chardonnay, Puglia IGT, Tormaresca	75cl	39,00
2021 “Askos” Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli	75cl	55,00

Sicilia

2023 “Coste a Preola” Grillo, Sicilia DOC, Tenuta Gorgi Tondi	75cl	39,00
2020 “Isolano” Dolce & Gabbana, Etna Bianco DOC, Donnafugata	75cl	74,00
2022 Chardonnay, Menfi DOC, Planeta	75cl	80,00

France

2022 Chablis AOP, Garnier & Fils	75cl	65,00
2021 “N7” Sancerre AOP, Donatien Bahuaud	75cl	65,00

ROSATO - ROOSAD VEINID - ROSÉ WINES

2022 “Soffio” Rosato, Toscana IGT, Azienda Bruni	75cl	40,00
2023 “Calafuria”, Salento IGT, Tormaresca	75cl	48,00
2022 “20/26” Rosé, Vigneti delle Dolomiti IGT, Elena Walch	75cl	52,00

VINI ROSSI - PUNASED VEINID - RED WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine. 55cl/110cl **23,00/45,00**

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2021 Cabernet, Alto Adige DOC, St. Michael-Eppan 75cl**49,00**

2020 "Ludwig" Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl**72,00**

Lombardia

2017 Valtellina Superiore DOCG Riserva, Nino Negri. 75cl**52,00**

2019 Sforzato di Valtellina DOCG, Nino Negri 75cl**66,00**

Piemonte

2019 "Madonna del Dono" Dolcetto d'Alba DOC, Marchesi di Barolo. 75cl**47,00**

2021 "Marne Brune" Nebbiolo d'Alba DOC, Fontanafredda. 75cl**52,00**

2019 Nizza DOCG, Tenuta Ca' dei Mandorli, Ricossa. 75cl**55,00**

2021 "Elena la Luna" Barbera d'Alba DOC, Roberto Sarotto 75cl**60,00**

2015 "Monleale" Barbera, Colli Tortonesi DOC, Vigneti Massa 75cl**65,00**

2020 "Sanavento" Barbaresco DOCG, Enrico Serafino 75cl**83,00**

2016 "Pressenda" Barolo DOCG, Marziano Abbona 75cl**140,00**

Friuli-Venezia-Giulia

2021 "Vertigo", Venezia Giulia IGT, Livio Felluga 37.5cl**33,00**

2022 Cabernet Franc, Collio DOC, Russiz Superiore. 75cl**53,00**

2021 "RS", Venezia Giulia IGT, Radikon (Natural wine) 75cl**80,00**

Veneto

2021 "Due" Veneto IGT, Gianni Tessari. 75cl**38,00**

2020 "Il Sestante" Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Tommasi. 75cl**52,00**

2018 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi. 37,5cl**60,00**

2020 "Palazzo della Torre", Veronese IGT, Allegrini. 75cl**69,00**

2018 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Zenato. 75cl**110,00**

Abruzzo

2018 "Pan" Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bosco 75cl**45,00**

"10 Vendemmie" (10 vintage blend), Tenuta Ulisse. 75cl**65,00**

Toscana

2022 “Brolio” Chianti Classico DOCG, Ricasoli	75cl	45,00
2019 “Mongrana” Maremma Toscana DOC, Querciabella (Bio).	75cl	48,00
2021 Rosso di Montalcino DOC, Casisano, Tommasi	75cl	55,00
2019 “Ser Lapo” Chianti Classico DOCG Riserva, Mazzei	75cl	65,00
2017 Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola	75cl	75,00
2021 “Il Bruciato”, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori	75cl	77,00
2019 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino	75cl	79,00
2018 “Il Seggio”, Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro, Allegrini	75cl	80,00
2019 “Casalferro” Merlot, Toscana IGT, Ricasoli.	75cl	105,00
2017 Brunello di Montalcino DOCG, Pian delle Vigne, Antinori	75cl	120,00
2020 “Tignanello”, Toscana IGT, Antinori	75cl	250,00
2019 “Ornellaia”, Bolgheri Superiore DOC, Ornellaia.	75cl	450,00

Lazio

2020 “Syracide” Syrah, Lazio IGT, Sergio Mottura (Bio).	75cl	60,00
---	----------------	-------

Marche

2020 “Piancarda” Rosso Conero DOC, Garofoli	75cl	45,00
---	----------------	-------

Puglia

2022 “Ad Hoc” Primitivo di Manduria DOC, Tenuta Giustini	75cl	42,00
2018 “Abatemasi” Negroamaro, Salento IGT, Produttori di Manduria . . .	75cl	62,00
2019 “Dionysos” Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani .	75cl	75,00

Sicilia

2020 Nero d’Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio.	75cl	38,00
2018 “Mille e una Notte”, Sicilia DOC, Donnafugata	75cl	140,00

Sardegna

2021 “Primo Scuro” Cannonau di Sardegna DOC, Mesa	75cl	35,00
2021 “Buio” Carignano del Sulcis DOC, Mesa	75cl	41,00

Spain

2015 “Viña Arana” Rioja DOCa Gran Reserva, La Rioja Alta	75cl	95,00
2017 “Mas la Plana” Cabernet Sauvignon, Penedes DO, Torres	75cl	130,00

LIQUORI - LIKÖÖRID - LIQUERS

Bailey's	4cl	6,00
Jägermeister	4cl	6,00
Vana Tallinn	4cl	6,00
Cointreau	4cl	6,00
Ratafia Santo Spirito	4cl	6,00
Limoncello Santo Spirito	4cl	6,00
Crème de Cassis Gabriel Boudier	4cl	7,00
Sambuca "Elisir di Poli"	4cl	7,00
Amaretto Santo Spirito	4cl	7,00
Liquore di Alloro / loorberiliköör	4cl	7,00
Xante	4cl	7,00

APERITIVI & AMARI - APERITIIVID & BITTERID - APERITIFS & BITTERS

Aperol	4cl	6,00
Campari	4cl	6,00
Airone Rosso	4cl	6,00
Vecchio Amaro del Capo	4cl	6,00
Averna Amaro	4cl	6,00
Fernet Branca	4cl	6,00
Pernod	4cl	6,00
Garbata Vermouth Rosso	4cl	7,00
Garbata Vermouth Dry	4cl	7,00
Garbata Conditum Paradoxum	4cl	7,00
Amaro Nonino Quintessentia	4cl	7,00
Poli Herbalis	4cl	7,00

BRÄNDI - BRANDY

Brandy de Jerez, Solera Reserva, Fernando de Castilla	4cl	6,50
Brandy Italiano di Poli	4cl	9,00

VISKI - WHISKY

Bushmills Original	4cl	6,50
Bushmills 10YO	4cl	8,00
Bulleit Bourbon	4cl	9,00
Bulleit Rye	4cl	10,00
Singleton 15YO	4cl	11,00
Talisker 10YO	4cl	12,00
Bushmills 16YO	4cl	15,00
Lagavulin 16YO	4cl	15,00

RUMM - RUM

Plantation 3 stars Artesanal White	4cl	6,00
Plantation Original Dark	4cl	6,00
Plantation Pineapple	4cl	7,00
Flor de Caña 12YO	4cl	9,00
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	4cl	12,00

DZINN - GIN

TOHI London Dry	4cl	8,00
TOHI Cloudberry Mist Gin	4cl	8,00
Tanqueray No 10	4cl	8,50
Hendrick's	4cl	8,50
Marconi 46	4cl	9,00
Aqua Luce Gin	4cl	9,50

CALVADOS

La Blanche, Eau de Vie de Cidre, 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	11,00
Hennessy VSOP	4cl	13,00
Janneau XO Armagnac	4cl	13,00
Hardy XO Rare	4cl	18,00
Hennessy XO	4cl	25,00

TEQUILA & MEZCAL

Volcan Blanco	4cl	9,00
Mezcal Joven Don Ramon	4cl	10,00
Casamigos Reposado	4cl	12,00
Don Ramon Anejo	4cl	12,00

VIIN - VODKA

Moe 1886	4cl	6,00
Belvedere	4cl	8,00
Ciroc	4cl	9,00

GRAPPA

Tradizione 41°, Nonino	4cl	6,50
Sarpa Oro, Poli	4cl	8,50
Il Merlot, Nonino	4cl	9,00
Il Moscato, Nonino	4cl	9,00
Da Prosecco, Nonino	4cl	9,00
Cleopatra Moscato Oro, Poli	4cl	12,00
Grappa di Recioto, Monte Tondo	4cl	12,00
Grappa di Tignanello	4cl	14,00
Amorosa di Settembre, Poli	4cl	15,00
Grappa di Sassicaia, Poli	4cl	21,00