



MENU

MENÜÜ

KOKTEILID - COCKTAILS

Canale Torino 10,00

Aperol, Garbata dry vermut, Cointreau

Aperol, Garbata dry vermouht, Cointreau

Airone Spritz 10,00

Airone Rosso, St. Germain, prosecco

Airone Rosso, St. Germain, prosecco

Limoncello Martini 10,00

Moe viin, limoncello, sidrunimahl

Moe vodka, limoncello, lemon juice

Palermo Nights 12,00

Averna Amaro, Plantation Original Dark rumm, sidrunimahl, mesi

Averna Amaro, Plantation Original Dark rum, lemon juice, honey

Amalfi Afterglow 12,00

Marconi 44 Agrumato, mandariin, laimimahl, mullivesi, värske basiilik

Marconi 44 Agrumato, mandarin, lime juice, sparkling water, fresh basil

Bellini 12,00

Naturaalne virsikupüree, Alta Langa

Natural peach puree, Alta Langa

ALKOHOLIVABAD KOKTEILID - MOCKTAILS

Orange Spritz 7,00

Apelsinimahl, Sanbitter, toonik

Orange juice, Sanbitter, tonic water

Strawberry Vespa 7,00

Ananassimahl, agaav, laimimahl, maasikas, kurk, ingveriõlu

Ananassimahl, agave, lime juice, strawberry, cucumber, ginger beer

Capri Crush 7,00

Värske apelsinimahl, laim, sidrun, apelsin, basiilik, sidrunilimonaad

Fresh orange juice, lime, lemon, orange, basil, lemon soda

*Kõiki klassikalisi kokteile küsige teenindajalt.
Feel free to ask any other classical cocktail from your waiter.*

LE NOVITÀ DELLA NOSTRA CUCINA
UUED RÕAD MEIE KÕÕGIST
NOVELTIES FROM OUR KITCHEN

Gazpacho con burrata 8,50

Külmsupp purustatud tomatite, kurgi, paprika, oliivõli, basiiliku ja burrata juustuga
Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil, basil and burrata

Insalata "Panzanella" 12,00

Suvine Toskaana salat kuivatatud leiva, mozzarella, kurgi ja tomatiga
Tuscan summer salad of dried bread, mozzarella, cucumber and tomatoes

Carpaccio di salmone con crema di avocado 15,00

Lõhe carpaccio avokaadokreemiga
Lõhe carpaccio with avocado cream

Tartare di manzo con burrata e pistacchio 17,50

Veise tartar burrata juustu ja pistaatsiapähklitega
Beef tartar with burrata cheese and pistachios

Casarecce con salsiccia e broccoli 13,00

Casarecce käsitsi valmistatud itaalia vorsti ja brokkoliga
Casarecce with hand made italian sausage and broccoli

Risotto ai frutti di mare 14,00

Risoto mereandidega
Seafood risotto

Risotto ai canterelle fresche** 16,00

Risoto värskete kukeseentega
Risotto with fresh chanterelles

Linguine al pesto genovese con stracciatella 17,00

Linguine pestokastme ja stracciatellaga Genova moodi
Linguine with pesto and stracciatella, Genova style

Pizza Montonara 15,00

Tomatikaste, mozzarella, käsitsi valmistatud itaalia vorst, paprika
Tomato sauce, mozzarella, hand made Italian sausage, bell peppers

Pizza Caprese 16,00

Tomatikaste, mozzarella, pühvimozzarella, kirsstomat, pesto, värsked basiilik
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto, fresh basil

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Bruschetta	8,00
Rõstitud saiad tomati, küüslaugu ja oliivõliga Roasted bread with tomatoes, garlic and olive oil	
Gazpacho con burrata	8,50
Külmsupp purustatud tomatite, kurgi, paprika, oliivõli, basiiliku ja burrata juustuga Cold served soup with chopped tomatoes, cucumber, bell pepper, olive oil, basil and burrata	
Insalata "Panzanella"	12,00
Suvine Toskaana salat kuivatatud leiva, mozzarella, kurgi ja tomatiga Tuscan summer salad of dried bread, mozzarella, cucumber and tomatoes	
Salumi misti e prosciutto Fiocco	12,00
Erinevad itaalia salaamid ja Fiocco sink / Plate of Italian salamis and Fiocco	
Carciofi grigliati	13,50
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	14,50
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Carpaccio al parmigiano	15,00
Veise carpaccio parmesani juustuga / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Carpaccio di salmone con crema di avocado	15,00
Lõhe carpaccio avokaadokreemiga Lõhe carpaccio with avocado cream	
Insalata di gamberi alla Controvento	15,50
Krevetisalat Controvento moodi / Prawn salad, Controvento style	
Misto di formaggi (Toma, Kinara, Taleggio, Pecorino stagionato, Gorgonzola piccante) con pera allo zafferano	17,00
Juustuvalik safranpirniga Cheese plate with saffron flavoured pear	
Tartare di manzo con burrata e pistacchio	17,50
Veise tartar burrata juustu ja pistaatsiapähklitega Beef tartar with burrata cheese and pistachios	
Gamberi selvatici grigliati in salsa di ghi, chili e aglio	18,50
Grillitud looduslikud krevetid selitatud või-, tšilli- ja küüslaugukastmes Grilled wild prawns in ghee, chili & garlic 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

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	
Casarecce con salsiccia e broccoli	13,00
Casarecce käsitsi valmistatud itaalia vorsti ja brokkoliga Casarecce with hand made italian sausage and broccoli	
Rigatoni cacio e pepe	13,50
Rigatoni pecorino juustu ja musta pipraga Rigatoni with pecorino cheese and black pepper	
Risotto ai frutti di mare	14,00
Risoto mereandidega Seafood risotto	
Spaghetti alla bolognese	14,50
Spagetid bolognese kastmes / Spaghetti in bolognese sauce	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	16,00
Spagetid muna, pecorino juustu ja guancialega Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale	
Risotto ai canterelle fresche**	16,00
Risoto värskete kukeseentega Risotto with fresh chanterelles	
Lasagne tradizionale	16,50
Lasagne	
Linguine al pesto genovese con stracciatella	17,00
Linguine pestokastme ja stracciatellaga Genova moodi Linguine with pesto and stracciatella, Genovese style	
Linguine alla diavola*	19,00
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 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 16,50

Ravioli ricotta ja spinatiga salvei-võikastmes

Ravioli stuffed with ricotta and spinach in sage-butter sauce

Ravioli ai porcini e tartufo 16,50

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 20,00

Pannil praetud värsked kohafilee Controvento moodi

Pan fried fresh pikeperch fillet in Controvento style

Branzino al forno (300-450g)** 22,00

Ahjus küpsetatud huntahven

Oven baked sea bass

Gamberoni al rosmarino e aglio 27,00

Krevetid rosmariini ja küüslauguga

Pan fried prawns in rosemary and garlic

Sogliola al forno alla mugnaia (350-450g)** 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 / Allergeenide kohta küsi teenindajalt / 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**	22,00
Grillitud veiseliha	
Grilled beef	
Entrecôte di Angus Nero alla griglia (250g)	29,00
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 steak 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 steak puravikukastmes	
Grilled beef fillet steak with porcini mushrooms- cream sauce	
Filetto al gorgonzola (220g)	39,00
Grillitud veisesisefilee steak gorgonzola kastmes	
Grilled beef fillet steak with gorgonzola sauce	
Filetto tartufato (220g)	39,00
Grillitud veisesisefilee steak 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
Ahjukurkul küüslauguses võis	
Oven baked potatoes in garlic butter	
Majonese di tartufo	4,00
Trühvlimajonees	
Truffle mayonaise	
Broccoli saltata	5,00
Pannil praetud brokkoli	
Sautéed broccoli	
Spinace fresco, saltato con aglio e olio di oliva	5,50
Värske spinat küüslaugu ja oliivõliga	
Fresh spinach with garlic and olive oil	
Insalata di pomodori e cipolla rossa	5,50
Tomati - punase sibula salat	
Tomato and red onion salad	
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	13,00
Tomatikaste, mozzarella, sink	
Tomato sauce, mozzarella, ham	
Calabria*	13,00
Tomatikaste, mozzarella, terav salaami	
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Emilia Romagna	13,00
Tomatikaste, mozzarella, fiocco sink	
Tomato sauce, mozzarella, fiocco ham	
Montonara	15,00
Tomatikaste, mozzarella, käsitsi valmistatud itaalia vorst, paprika	
Tomato sauce, mozzarella, hand made Italian sausage, bell peppers	
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	
Alba	16,00
Tomatikaste, mozzarella, trühvlisalaami, parmesan, värske basiilik, trühvliõli	
Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, fresh basil, truffle oil	
Marche	16,00
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, pirn, kreeka pähkel	
Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Caprese	16,00
Tomatikaste, mozzarella, pühvlimozzarella, kirsstomat, pesto, värske basiilik	
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto, fresh basil	
Sardegna	16,00
Tomatikaste, mozzarella, sink, seened, 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 al limone / sidrunisorbett / handmade lemon sorbet	3,90
Panna cotta	6,50
Tiramisù alla Controvento dal 1994	7,00
Semifreddo al cioccolato con ciliege e pistacchio	7,00
Šokolaadi semifreddo kirsside ja pistaatsiapähklitega	
Half frozen chocolate dessert with cherries and pistachios	
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
2023 Recioto di Soave DOCG, Monte Tondo	8cl	9,00
2012 "Castello di Brolio" Vin Santo del Chianti Classico DOC, Ricasoli	8cl	13,00
2022 "Ben Rye" Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata	8cl	13,00
2020 Recioto della Valpolicella DOCG, Tommasi	8cl	14,00
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
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		
Sanbitter	10cl	3,00
Succo.	25cl	4,50
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	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
Birrificio Italiano Tipopils (ITA)	33cl/50cl	6,50/8,00
Menabrea Zero Zero 0% (ITA)	33cl	5,00
Galipette Brut Cidre (FRA)	33cl	6,00
Galipette Rosé Cidre (FRA)	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 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	8,60
2020 “Oudeis” Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	12cl	12,00

BIANCO-VALGE-WHITE

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	6,50
2022 “Campodora” Albana Romagna DOCG, Poderi dal Nespoli.	15cl	8,00
2024 “Vette” Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo	15cl	9,50
2023 “Minaia” Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio.	15cl	9,90

ROSATO-ROOSA-ROSE

2023 “Albia”, Toscana IGT, Barone Ricasoli	15cl	8,00
--	------	------

ROSSO-PUNANE-RED

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	6,50
2022 “Primo Scuro” Cannonau di Sardegna DOC, Mesa	15cl	8,00
2019 “Pan” Montepulciano d’Abruzzo DOC, Bosco	15cl	9,50
2022 “Brolio” Chianti Classico DOCG, Barone Ricasoli.	15cl	9,50

VINI SPUMANTI - VAHUVENID - SPARKLING WINES

“1900” Lambrusco Amabile, Emilia IGP, Cantina Casali	75cl	35,00
“LYSEGRØN” Copenhagen Sparkling Tea 0%.	75cl	39,00
Prosecco Superiore Asolo DOCG Brut, Loredan Gasparini.	75cl	42,00
2022 Cava Brut Reserva, Celler Vell	75cl	45,00
“Cuvee 28” Trento DOC, Rotari, Mezzacorona	75cl	47,00
2019 Oltrepo Pavese Metodo Classico DOCG Brut, Oltrenero.	75cl	52,00
2020 “Oudeis” Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	75cl	67,00
Franciacorta DOCG Brut Rosé, Tenuta Montenisa, Antinori	75cl	73,00
2020 Franciacorta Saten DOCG Brut, Freccianera.	75cl	79,00
2008 “Würm” Spumante Brut Nature, Bellenda	75cl	83,00

CHAMPAGNE

Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs Brut	37,5cl	50,00
André Clouet Grande Réserve Brut, Blanc de Noirs	75cl	86,00
Forget-Brimont Brut Rosé Premier Cru	75cl	87,00
Forget-Brimont Blanc de Noirs Extra Brut Premier Cru.	75cl	93,00
Pertois-Moriset “Les Quatre Terroirs” Blanc de Blancs Grand Cru	75cl	108,00
Marc Hebrart Rosé Premier Cru Extra Brut	75cl	110,00
Pol Roger Brut Reserve.	75cl	135,00
Bollinger Special Cuvée Brut	75cl	140,00
Jacquesson Cuvee Nr. 746 Extra Brut.	75cl	148,00
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 **23,00/46,00**

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2024 Pinot Bianco, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl**44,00**

2024 “Vette” Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo 75cl**47,00**

2019 Gewürztraminer, Alto Adige DOC, Cantina Terlano. 75cl**53,00**

2022 “Terlaner Cuvee”, Alto Adige DOC, Cantina Terlano 75cl**64,00**

Friuli-Venezia-Giulia

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

2023 Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli DOC, Torre Rosazza 75cl**46,00**

2022 Pinot Grigio, Collio DOC, Livio Felluga 75cl**72,00**

Piemonte

2023 “Minaia” Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio. 75cl**48,00**

2021 “Derthona” Timorasso, Colli Tortonesi DOC, Fontanafredda 75cl**51,00**

2024 „Blangé” Arneis, Langhe DOC, Ceretto 75cl**69,00**

Lombardia

2024 „Campo Dottore“ Riesling, Oltrepo Pavese DOC, Calatroni (Bio) . . 75cl**42,00**

Emilia-Romagna

2022 “Campodora” Albana Romagna DOCG, Poderi dal Nespoli. 75cl**39,00**

2023 Orange wine, Rubicone IGT, Poderi dal Nespoli 75cl**46,00**

Veneto

2023 Soave Classico DOC, Monte Tondo 37,5cl**21,00**

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

2023 “Benedictus Cru” Lugana DOC, Le Morette 75cl**56,00**

2020 “Monte Carbonare” Soave Classico DOC, Suavia 75cl**66,00**

Toscana

2024 “Perlaia” Vermentino, Maremma Toscana DOC, Azienda Bruni . . . 75cl59,00

2023 Vermentino, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori 75cl63,00

Marche

2024 “Casal di Serra” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Umani Ronchi . . . 75cl47,00

Abruzzo

2024 Passerina, Terre d’Abruzzo IGT, Bosco 75cl36,00

2024 Pecorino, Terre d’Abruzzo IGT, Tenuta Ulisse 75cl39,00

2022 “Pan” Chardonnay, Terre d’Abruzzo IGT, Bosco 75cl42,00

Umbria

2023 “San Giovanni” Orvieto Classico DOC, Castello della Sala 75cl60,00

2022 “Cervaro della Sala” Umbria IGT, Castello della Sala, Antinori 75cl125,00

Campania

2023 Fiano di Avellino DOCG, Mastroberardino 75cl49,00

Sardegna

2023 “Meri” Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas 75cl47,00

Basilicata

2023 “Vulcanico” Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster 75cl41,00

Puglia

2024 Chardonnay, Puglia IGT, Tormaresca 75cl41,00

2021 “Askos” Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli 75cl57,00

Sicilia

2024 “Coste a Preola” Grillo, Sicilia DOC, Tenuta Gorgi Tondi 75cl41,00

2022 “Isolano” Dolce & Gabbana, Etna DOC, Donnafugata 75cl76,00

2022 Chardonnay, Menfi DOC, Planeta 75cl82,00

France

2022 Chablis AOP, Garnier & Fils 75cl70,00

ROSATO - ROOSAD VEINID - ROSÉ WINES

2023 “Albia”, Toscana IGT, Barone Ricasoli	75cl	38,00
2024 “Lacrimosa” Irpinia Rosato DOC, Mastroberardino	75cl	41,00
2022 “Soffio” Rosato, Toscana IGT, Azienda Bruni.	75cl	44,00
2023 “20/26” Rosé, Vigneti delle Dolomiti IGT, Elena Walch.	75cl	53,00

VINI ROSSI - PUNASED VEINID - RED WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine.	55cl/110cl	23,00/46,00
---	------------	-------------

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2020 “Ludwig” Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	74,00
---	----------------	-------

Lombardia

2017 Valtellina Superiore DOCG Riserva, Nino Negri.	75cl	53,00
2019 Sforzato di Valtellina DOCG, Nino Negri	75cl	69,00

Piemonte

2020 “San Luigi” Dolcetto Dogliani DOCG, Marziano Abbona.	75cl	48,00
2022 “Marne Brune” Nebbiolo d’Alba DOC, Fontanafredda	75cl	54,00
2019 Nizza DOCG, Tenuta Ca’ dei Mandorli, Ricossa.	75cl	57,00
2021 “Elena la Luna” Barbera d’Alba DOC, Roberto Sarotto	75cl	62,00
2013 “Monleale” Barbera, Colli Tortonesi DOC, Vigneti Massa.	75cl	67,00
2018 “Rabaja” Barbaresco DOCG, Giuseppe Cortese	75cl	110,00
2016 “Pressenda” Barolo DOCG, Marziano Abbona	75cl	130,00

Friuli-Venezia-Giulia

2021 “Vertigo”, Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37,5cl	33,00
2022 Cabernet Franc, Collio DOC, Russiz Superiore.	75cl	54,00
2021 “RS”, Venezia Giulia IGT, Radikon (Natural wine)	75cl	80,00

Veneto

2022 “Due” Veneto IGT, Gianni Tessari	75cl	38,00
2019 Cabernet Sauvignon, Montello-Colli Asolani DOC, Loredan Gasparini . .	75cl	44,00
2021 “Il Sestante” Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Tommasi.	75cl	54,00
2018 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi.	37,5cl	60,00
2020 “Palazzo della Torre”, Veronese IGT, Allegrini.	75cl	69,00
2019 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Zenato	75cl	105,00

Abruzzo

2019 “Pan” Montepulciano d’Abruzzo DOC, Bosco	75cl	47,00
“10 Vendemmie” (10 vintage blend), Tenuta Ulisse	75cl	65,00

Toscana

2022 “Brolio” Chianti Classico DOCG, Barone Ricasoli	75cl	45,00
2019 “Mongrana” Maremma Toscana DOC, Querciabella (Bio).	75cl	48,00
2022 Rosso di Montalcino DOC, Casisano, Tommasi	75cl	57,00
2020 “Ser Lapo” Chianti Classico DOCG Riserva, Mazzei	75cl	65,00
2022 “Le Difese” Toscana IGT, Tenuta San Guido	75cl	67,00
2018 Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola	75cl	78,00
2020 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino	75cl	79,00
2018 Brunello di Montalcino DOCG, Pian delle Vigne, Antinori	75cl	99,00
2019 “Casalferro” Merlot, Toscana IGT, Ricasoli	75cl	105,00
2016 “I Sodi di San Niccolo”, Toscana IGT, Castellare di Castellina	75cl	125,00
2015 Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta San Polo, M. Allegrini	75cl	130,00
2020 “Tignanello”, Toscana IGT, Antinori	75cl	250,00
2019 “Ornellaia”, Bolgheri Superiore DOC, Ornellaia	75cl	430,00

Lazio

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

Puglia

2022 “Ad Hoc” Primitivo di Manduria DOC, Tenuta Giustini	75cl	48,00
2018 “Abatemasi” Negroamaro, Salento IGT, Produttori di Manduria	75cl	62,00
2019 “Dionysos” Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani	75cl	76,00

Sicilia

2021 Nero d’Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio	75cl	41,00
2018 “Mille e una Notte”, Sicilia DOC, Donnafugata	75cl	110,00

Sardegna

2022 “Primo Scuro” Cannonau di Sardegna DOC, Mesa	75cl	38,00
2022 “Buio” Carignano del Sulcis DOC, Mesa	75cl	41,00

Spain

2015 “Viña Arana” Rioja DOCa Gran Reserva, La Rioja Alta	75cl	95,00
--	----------------	-------

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 Lazzaroni	4cl	7,00
Amaretto Lazzaroni	4cl	7,00
Liquore di Alloro / loorberiliköör	4cl	7,00
Liquore Strega	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
Lazzaroni Amaro	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
Bulleit Bourbon.	4cl	9,00
Bulleit Rye.	4cl	10,00
Singleton 15YO	4cl	11,00
Talisker 10YO	4cl	12,00
Poli "Segretario di Stato" Italian Whisky.	4cl	13,00
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.	4cl	8,00
Tanqueray No 10.	4cl	8,50
Hendrick's.	4cl	8,50
Marconi 42 Agrumato.	4cl	9,00
Marconi 46 Dry Gin	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	11,00
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
Delamain Pale & Dry XO	4cl	22,00

TEQUILA & MEZCAL

Volcan Blanco	4cl	9,00
Mezcal Joven Don Ramon	4cl	10,00
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
Grappa di Barolo Riserva, Fontanafredda	4cl	8,00
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