



MENU

MENÜÜ

KOKTEILID - COCKTAILS

Amaro Twist	10,00
Nonino Amaro, Lazzaroni Amaro, Flor de Caña 12YO	
Nonino Amaro, Lazzaroni Amaro, Flor de Caña 12YO	
Limoncello Martini	10,00
Moe viin, limoncello, sidrunimahl	
Moe vodka, limoncello, lemon juice	
Raspberry Sour	11,00
Poli Marconi 42 Mediterranean džinn, vaarikas, münt, laimimahl, munavalge	
Poli Marconi 42 Mediterranean gin, raspberry, mint, lime, eggwhite	
Grappa & Tonic	11,00
Il Merlot di Nonino grappa, toonik, jõhvikas, rosmariin	
Il Merlot di Nonino grappa, tonic water, cranberry, rosemary	
Citrus Strega	12,00
Tanqueray 10 džinn, Liquore Strega, Cointreau, laimimahl	
Tanqueray 10 gin, Liquore Strega, Cointreau, lime juice	
Bellini	12,00
Naturaalne virsikupüree, Alta Langa	
Natural peach puree, Alta Langa	

ALKOHOLIVABAD KOKTEILID - MOCKTAILS

Bitter Ruby	7,00
Sanbitter, grenadiin, toonik, apelsinibitter	
Sanbitter, grenadine, tonic water, orange bitters	
Lemon Glow	7,00
Astelpaju, jõhvikas, sidrunilimonaad, bergamot, rabarberibitter	
Sea-buckthorn, cranberry, lemon soda, bergamot, rhubarb bitters	
Virgin Bellini	7,00
Valge virsiku püree, Oddbird Blanc de Blancs Chardonnay 0%	
White peach puree, Oddbird Blanc de Blancs Chardonnay 0%	

*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

Crostini con pesto di carciofi e pate di fegato di pollo 10,00

Toscana moodi crostini misti artiškipesto ja kanamaksapasteediga

Tuscan-style crostini selection with artichoke pesto and chicken liver pat 

Insalata trevisana 12,00

Treviso sigurisalat pancetta, muna ja parmesani juustuga

Treviso radicchio salad with pancetta, egg and parmesan cheese

Rigatoni all' amatriciana 12,00

Rigatoni seap se, lambajuustu ja tomatikastmega

Rigatoni with pork cheek, sheep cheese and tomato sauce

Spaghetti alla puttanesca 13,00

Spaghetti tomatikastme, kirsstomatite, an soovise, oliivide ja kapparitega

Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, anchovy, olives and capers

Risotto ai porri, taleggio e porcini 17,00

Risoto porru, taleggio juustu ja puravikuga

Risotto with leek, taleggio and boletus mushrooms

Risotto al tartufo nero estivo. 18,50

Risoto trühvliga

Risotto with black truffle

Stracotto di manzo 21,00

Veisefileehautis tomatikastmes

Beef fillet stew in tomato sauce

Gamberoni con la 'Nduja.. . . . 25,00

Hiidkrevetid 'Nduja salaami ja tomatikastmega

Pan fried prawns with 'Nduja salami and tomato sauce

Pizza Spilinga* 18,00

Tomatikaste, mozzarella, krevetid, 'Nduja kaste

Tomato sauce, mozzarella, prawns, 'Nduja sauce

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Crostini con pesto di carciofi e pate di fegato di pollo	10,00
Toscana moodi crostini misti artišokipesto ja kanamaksapasteediga Tuscan-style crostini selection with artichoke pesto and chicken liver paté	
Insalata trevisana	12,00
Treviso sigurisalat pancetta, muna ja parmesani juustuga Treviso radicchio salad with pancetta, egg and parmesan cheese	
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
Austriid 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 chilli	
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	
Rigatoni all' amatriciana	12,00
Rigatoni seapõse, lambajuustu ja tomatikastmega	
Rigatoni with pork cheek, sheep cheese and tomato sauce	
Spaghetti alla puttanesca	13,00
Spaghetti tomatikastme, kirsstomatite, anšoovise, oliivide ja kaparitega	
Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes, anchovy, olives and capers	
Rigatoni cacio e pepe	13,50
Rigatoni pecorino juustu ja musta pipraga	
Rigatoni with pecorino cheese and black pepper	
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	
Lasagne tradizionale	16,50
Lasagne	
Risotto ai porri, taleggio e porcini	17,00
Risotto porru, taleggio juustu ja puravikuga	
Risotto with leek, taleggio and boletus mushrooms	
Risotto al tartufo nero estivo.	18,50
Risotto trühvliga	
Risotto with black truffle	
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)** 22,50

Ahjus küpsetatud huntahven

Oven baked sea bass

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 (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	
Stracotto di manzo	21,00
Veisefileehautis tomatikastmes	
Beef fillet stew in tomato sauce	
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 veisesiseflee parmesaniga	
Beef pieces with parmesan cheese	
Filetto alla brace in stile italiano (220g)	36,00
Grillitud veisesiseflee steak Itaalia moodi	
Grilled beef fillet steak, Italian style	
Filetto ai porcini (220g)	39,00
Grillitud veisesiseflee steak puravikukastmes	
Grilled beef fillet steak with porcini mushrooms- cream sauce	
Filetto al pepe (220g)	39,00
Grillitud veisesiseflee steak rosé pipra kastmes	
Grilled beef fillet steak in red peppercorn sauce	
Filetto tartufato (220g)	39,00
Grillitud veisesiseflee steak trühvlisalsakastmes	
Grilled beef fillet steak with truffle salsa sauce	
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	

**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
Trühvlimajonees	
Truffle mayonaise	
Insalata mista	5,00
Segasalat	
Mixed salad	
Spinace fresco, saltato con aglio e olio di oliva	5,50
Värske spinat küüslaugu ja oliivõliga	
Fresh spinach with garlic and olive oil	
Fagiolini al pomodoro	5,50
Hautatud turgi oad tomatikastmes	
Stewed green beans in tomato 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

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	
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	
Sardegna	16,00
Tomatikaste, mozzarella, sink, seened, artišokid	
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
Spilinga*	18,00
Tomatikaste, mozzarella, krevetid, 'Nduja kaste	
Tomato sauce, mozzarella, prawns, 'Nduja 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

DOLCI - MAGUSTOIDUD - DESSERT

Sorbetto al limone / sidrunisorbett / handmade lemon sorbet	3,90
Panna cotta	7,00
Tiramisù alla Controvento dal 1994	7,50
Torta al cioccolato nero.	8,00
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	17,00
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
2021 "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
2024 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
Acqua Panna.	25cl/75cl	3,00/5,00
Caraffa di acqua		1,50
Kannuvesi / Jug of water		
Sanbitter	10cl	3,00
Fever Tree Tonic (Soda water, Indian, Mediterranean)	20cl	3,00
Fever Tree Ginger beer	20cl	3,00
Succo.	25cl	4,50
Mahl / Juice		
“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
Purtse “Siidisuka” Sweet stout (EST)	33cl	7,00
Mikkeller Drink’in the Sun 0,3% (DEN)	33cl	7,00
Mikkeller Limbo Riesling 0,3% (DEN)	33cl	7,00
Maisel’s Weisse (GER)	50cl	7,00
Birrificio Italiano Finisterrae (Italian white) (ITA)	33cl	7,50

VINO AL CALICE - VEINID KLAASIGA - WINES BY THE GLASS

SPUMANTE-MULLIGA-SPARKLING

Oddbird Blanc de Blancs Chardonnay 0%	12cl	7,00
Prosecco Superiore Asolo DOCG Brut, Loredan Gasparini.	12cl	8,50
2021 “Oudeis” Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	12cl	12,00

BIANCO-VALGE-WHITE

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	6,50
2023 “Castel Firmian” Chardonnay Riserva, Trentino DOC, Mezzacorona.	15cl	8,50
2023 Greco di Tufo DOCG, Claudio Quarta	15cl	9,00
2024 “Minaia” Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio.	15cl	9,90

ROSATO-ROOSA-ROSE

2024 “Lacrimarosa” Irpinia Rosato DOC, Mastroberardino.	15cl	9,00
---	------	------

ROSSO-PUNANE-RED

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	6,50
2023 “Buio” Carignano del Sulcis DOC, Mesa	15cl	8,50
2022 Cabernet Sauvignon Riserva, Venezia DOC, De Stefani.	15cl	9,00
2023 “Brolio” Chianti Classico DOCG, Barone Ricasoli.	15cl	9,50

VINO AL CORAVIN - VEINID CORAVINIGA - WINES AVAILABLE WITH CORAVIN

2022 “Isolano” Dolce & Gabbana, Etna Bianco DOC, Donnafugata	12cl	17,00
2021 “Flors di Uis”, Friuli Isonzo DOC, Vie di Romans	12cl	19,00
2019 “Radici” Taurasi DOCG, Mastroberardino	12cl	18,00
2018 “Mille e una Notte”, Sicilia DOC, Donnafugata	12cl	20,00

VINI SPUMANTI - VAHUVINID - SPARKLING WINES

“1900” Lambrusco Amabile, Emilia IGP, Cantina Casali	75cl	35,00
Oddbird Blanc de Blancs Chardonnay 0%	75cl	38,00
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
2021 “Oudeis” Alta Langa DOCG Brut, Enrico Serafino	75cl	67,00
Franciacorta DOCG Brut Rosé, Tenuta Montenisa, Antinori	75cl	73,00
2021 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	54,00
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	105,00
Marc Hebrart Rosé Premier Cru Extra Brut	75cl	110,00
Pol Roger Brut Reserve.	75cl	115,00
Bollinger Special Cuvée Brut	75cl	140,00
Jacquesson Cuvee Nr. 746 Extra Brut.	75cl	148,00
Laurent-Perrier Grand Siècle No. 26 Brut.	75cl	310,00
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

2023 Chardonnay Riserva, Trentino DOC, Mezzacorona 75cl **42,00**

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

2024 “Vette” Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo 75cl **49,00**

2024 “Tolloy” Gewürztraminer, Alto Adige DOC, Mezzacorona 75cl **58,00**

2022 “Terlaner Cuvee”, Alto Adige DOC, Cantina Terlano 75cl **65,00**

Friuli-Venezia-Giulia

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

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

2021 “Flors di Uis”, Friuli Isonzo DOC, Vie di Romans 75cl **82,00**

Piemonte

2024 “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 **44,00**

Emilia-Romagna

2023 “Campodora” Albana Romagna DOCG, Poderi dal Nespoli. 75cl **36,00**

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

Veneto

2024 Soave Classico DOC, Monte Tondo 37,5cl **21,00**

2021 “Foscarin Slavinus” Soave Superiore DOCG, Monte Tondo 75cl **48,00**

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 . . .	75 cl	59,00
2024 Vermentino, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori	75 cl	63,00
2021 “Benefizio” Chardonnay Riserva, Pomino DOC, Frescobaldi	75 cl	69,00

Marche

2024 “Casal di Serra” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Umani Ronchi . . .	75 cl	45,00
---	-----------------	-------

Abruzzo

2024 Pecorino, Terre d’Abruzzo IGT, Tenuta Ulisse	75 cl	39,00
---	-----------------	-------

Umbria

2023 “San Giovanni” Orvieto Classico DOC, Castello della Sala	75 cl	60,00
2022 “Cervaro della Sala” Umbria IGT, Castello della Sala, Antinori	75 cl	125,00

Campania

2023 Greco di Tufo DOCG, Claudio Quarta	75 cl	44,00
2024 Fiano di Avellino DOCG, Mastroberardino	75 cl	49,00

Sardegna

2023 “Meri” Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas	75 cl	48,00
--	-----------------	-------

Basilicata

2023 “Vulcanico” Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster	75 cl	42,00
--	-----------------	-------

Puglia

2021 “Askos” Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli	75 cl	57,00
---	-----------------	-------

Sicilia

2024 “Coste a Preola” Grillo, Sicilia DOC, Tenuta Gorgi Tondi	75 cl	42,00
2020 “Cometa” Fiano, Menfi DOC, Planeta	75 cl	70,00
2022 “Isolano” Dolce & Gabbana, Etna Bianco DOC, Donnafugata	75 cl	79,00

France

2023 Chablis AOP, Garnier & Fils	75 cl	71,00
--	-----------------	-------

ROSATO - ROOSAD VEINID - ROSÉ WINES

2024 “Lacrimarosa” Irpinia Rosato DOC, Mastroberardino	75cl	41,00
2024 “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

2021 “Ludwig” Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	76,00
---	----------------	-------

Lombardia

2017 Valtellina Superiore DOCG Nebbiolo Riserva, Nino Negri.	75cl	54,00
2019 Sforzato di Valtellina DOCG, Nino Negri	75cl	69,00

Piemonte

2020 “San Luigi” Dolcetto Dogliani DOCG, Marziano Abbona	75cl	48,00
2022 “Bansella” Nizza DOCG, Prunotto	75cl	65,00
2022 “Elena la Luna” Barbera d’Alba DOC, Roberto Sarotto	75cl	68,00
2013 “Monleale” Barbera, Colli Tortonesi DOC, Vigneti Massa	75cl	70,00
2021 Gattinara DOCG Nebbiolo, Travaglini	75cl	71,00
2018 “Rabaja” Barbaresco DOCG, Giuseppe Cortese	75cl	115,00
2016 “Pressenda” Barolo DOCG, Marziano Abbona	75cl	135,00

Friuli-Venezia-Giulia

2021 “Vertigo”, Venezia Giulia IGT, Livio Felluga	37,5cl	33,00
2022 Cabernet Franc, Collio DOC, Russiz Superiore.	75cl	56,00
2021 “RS”, Venezia Giulia IGT, Radikon (Natural wine)	75cl	80,00

Veneto

2022 “Due” Veneto IGT, Gianni Tessari	75cl	38,00
2022 Cabernet Sauvignon Riserva, Venezia DOC, De Stefani	75cl	44,00
2021 “Il Sestante” Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Tommasi.	75cl	56,00
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

2021 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bosco	75cl	38,00
"10 Vendemmie" (10 vintage blend), Tenuta Ulisse	75cl	65,00

Toscana

2023 "Brolio" Chianti Classico DOCG, Barone Ricasoli	75cl	45,00
2023 Rosso di Montalcino DOC, Casisano, Tommasi	75cl	57,00
2022 "Le Difese" Toscana IGT, Tenuta San Guido	75cl	66,00
2022 Chianti Classico DOCG Riserva, Villa Antinori	75cl	71,00
2018 Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola	75cl	79,00
2021 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino	75cl	81,00
2019 "Casalferro" Merlot, Toscana IGT, Barone 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	75cl	140,00
2022 "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
--	----------------	-------

Campania

2019 "Radici" Taurasi DOCG, Mastroberardino	75cl	90,00
---	----------------	-------

Puglia

2023 "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	77,00

Sicilia

2021 Nero d'Avola, Sicilia DOC Riserva, Feudo Arancio	75cl	41,00
2023 Etna Rosso DOC, Pietradolce	75cl	68,00
2018 "Mille e una Notte", Sicilia DOC, Donnafugata	75cl	110,00

Sardegna

2021 Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca	75cl	39,00
2023 "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 Irish Cream	4cl	6,00
Jägermeister	4cl	6,00
Vana Tallinn	4cl	6,00
Cointreau	4cl	6,00
Dom Benedictine	4cl	6,00
Ratafia Santo Spirito	4cl	6,00
Limoncello Santo Spirito	4cl	6,00
Meloncello Santo Spirito	4cl	6,00
Crème de Cassis, Gabriel Boudier	4cl	7,00
Sambuca Lazzaroni	4cl	7,00
Amaretto Lazzaroni	4cl	7,00
Black Caffè Liquore Lazzaroni	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
Poli Gran Bassano Vermouth Rosso	4cl	7,00
Garbata Vermouth Dry	4cl	7,00
Poli Gran Bassano Vermouth Bianco	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

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

DZINN - GIN

TOHI London Dry (EST)	4cl	8,00
Tanqueray No. Ten (UK)	4cl	8,50
Hendrick's Gin (UK)	4cl	8,50
Marconi 42 Mediterranean Gin, Poli (ITA)	4cl	9,00
Marconi 44 Agrumato, Poli (ITA)	4cl	9,00
Marconi 46 Dry Gin, Poli (ITA)	4cl	9,00
Aqualuce Dry Gin, Distillerie delle Alpe (ITA)	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 Stravecchia, San Leonardo	4cl	14,00
Grappa di Tignanello	4cl	14,00
Amorosa di Settembre, Poli	4cl	15,00
Grappa di Sassicaia, Poli	4cl	21,00