



MENU
MENÜÜ

KOKTEILID - COCKTAILS

Bellini	9,50
Naturaalne virsikupüree, prosecco	
Natural peach puree, prosecco	
Rhubarb Smash	9,50
Moe viin, Airone Rosso, rabarber, laim, basiilik, toonik	
Vodka, Airone Rosso, rhubarb, lime, basil, tonic	
Passionfruit Caipirinha	10,00
Cachaca, laim, suhkur, passion	
Cachaca, lime, sugar, passionfruit	
Bergamot Collins	11,00
Poli Marconi 44 Agrumato džinn, bergamot, ananassimahl, mullivesi	
Poli Marconi 44 Agrumato gin, bergamot, pineapple juice, sparkling water	
Sorrentino	11,00
Limoncello, punane vermut, Campari, soodavesi	
Limoncello, red vermouth, Campari, soda water	
Grappa Spritz	12,00
Nonino Grappa "il Moscato", toonik, piparmünt, vaarikas	
Nonino Grappa "il Moscato", tonic, peppermint, raspberry	
Kir Royale	16,00
Šampanja, creme de cassis	
Champagne, creme de cassis	

ALKOHOLIVABAD KOKTEILID - MOCKTAILS

Bitter Ruby	7,50
Sanbitter, grenadiin, toonik, apelsinibitter	
Sanbitter, grenadine, tonic water, orange bitters	
Passiontini	7,50
Passion, ananassimahl, agaav, mullivesi	
Passion, pineapple juice, agave, sparkling water	
Virgin Bellini	7,50
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 ROAD MEIE KÖÖGIST
NOVELTIES FROM OUR KITCHEN

Insalata alla trevisana con gorgonzola, pere e noci	12,00
Treviso sigurisalat gorgonzola, pirni ja pähklitega Treviso radicchio salad with gorgonzola cheese, pear and walnuts	
Polipo alla contadina	23,00
Soe salat kaheksajala ja värske kartuliga Warm salad with octopus and new potatoes	
Carpaccio di corvina con bottarga e mango	24,00
Kotkaskala carpaccio kuivatatud kalamarjaga White seabass carpaccio with dried fish roe	
Penne alla Norma	13,00
Penne baklažaani ja soolatud ricottaga tomatikastmes Penne with eggplant and salted ricotta in tomato sauce	
Rigatoni al gorgonzola, pera e noci	14,00
Rigatoni gorgonzola, pirni ja pähklitega Rigatoni with gorgonzola, pear and walnuts	
Risotto alle mandorle e anatra	18,50
Risoto mandlite ja suitsutatud pardiga Risotto with almonds and smoked duck breast	
Spaghetti alle vongole**	24,00
Spagetid veenuskarpidega Spaghetti with clams	
Scaloppine al marsala e taleggio	19,00
Sealihamedaljonid taleggio juustuga marsala kastmes Pork escalopes with taleggio and marsala sauce	
Corvina alla Ghiotta	28,00
Grillitud kotkaskala värske kartuli, oliivide, kapparite ja tomatiga Grilled white seabass with new potatoes, olives, capers and tomatoes	

ANTIPASTI - EELROAD - APPETIZERS

Bruschetta	8,00
Rõstitud saiad tomati, küüslaugu ja oliivõliga Roasted bread with tomatoes, garlic and olive oil	
Insalata alla trevisana con gorgonzola, pere e noci	12,00
Treviso sigurisalat gorgonzola, piri ja pähklitega Treviso radicchio salad with gorgonzola cheese, pear and walnuts	
Salumi misti e prosciutto Fiocco	13,00
Erinevad itaalia salaamid ja Fiocco sink / Plate of Italian salamis and Fiocco	
Carciofi grigliati	14,00
Grillitud artišokid / Grilled artichokes	
Burrata con pomodoro cuore di bue e basilico fresco	14,50
Burrata lihatomati ja värske basiilikuga / Burrata with beef tomato and fresh basil	
Ostriche Sentinelle N°3 (3 pezzi)**	15,00
Austrid Nr 3 (3 tk) / Oysters N°3 (3 pieces)	
Vitello tonnato	16,00
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes / Veal slices in tuna mayonnaise sauce	
Carpaccio al parmigiano	16,50
Veise carpaccio parmesani juustuga / Beef carpaccio with parmesan cheese	
Tartare di manzo con burrata e pistacchio	17,50
Veise tartar burrata juustu ja pistaatsiapähklitega Beef tartar with burrata cheese and pistachios	
Misto di formaggi (Toma, Kinara, Taleggio, Pecorino stagionato, Gorgonzola piccante) con pera allo zafferano	18,00
Juustuvalik safranpirniga Cheese plate with saffron flavoured pear	
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	
Polipo alla contadina	23,00
Soe salat kaheksajala ja värske kartuliga Warm salad with octopus and new potatoes	
Carpaccio di corvina con bottarga e mango	24,00
Kotkaskala carpaccio kuivatatud kalamarjaga White seabass carpaccio with dried fish roe	

** 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*	12,00
Spagetid oliivõli, küüslaugu ja tšilliga Spaghetti with olive oil, garlic and chilli	
Penne all' arrabbiata*	12,00
Penne tšilliga tomatikastmes / Penne with chilli in tomato sauce	
Penne alla Norma	13,00
Penne baklažaani ja soolatud ricottaga tomatikastmes Penne with eggplant and salted ricotta in tomato sauce	
Rigatoni al gorgonzola, pera e noci	14,00
Rigatoni gorgonzola, pirni ja pähklitega Rigatoni with gorgonzola, pear and walnuts	
Melanzane alla parmigiana	14,00
Küpsetatud baklažaan parmesaniga / Baked eggplant with parmesan	
Spaghetti alla bolognese	15,50
Spagetid bolognese kastmes Spaghetti in bolognese sauce	
Linguine al pesto Genovese	16,00
Linguine basiilikupesto kastmega Genova moodi Linguine with basil pesto, Genovese style	
Spaghetti alla carbonara alla Controvento	16,00
Spagetid muna, pecorino juustu ja guancialega Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale	
Lasagne tradizionale	17,00
Risotto ai canterelle fresche**	18,00
Risotto värskete kukeseentega Risotto with fresh chanterelles	
Risotto alle mandorle e anatra	18,50
Risoto mandlite ja suitsutatud pardiga Risotto with almonds and smoked duck breast	
Linguine alla diavola*	19,50
Linguine krevettidega teravas koorekastmes Linguine with prawns in spicy cream sauce	
Spaghetti alle vongole**	24,00
Spagetid veenuskarpidega Spaghetti with clams	

**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 ai porcini e tartufo	16,00
Ravioli puraviku ja trühvliga või-parmesanikastmes	
Ravioli stuffed with porcini mushrooms and truffle salsa in butter-parmesan sauce	
Ravioli ai gamberi e ricotta.	18,00
Ravioli kreveti ja ricotta täidisega	
Ravioli with prawn and ricotta filling	

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	21,00
Pannil praetud värsked kohafilee Controvento moodi	
Pan fried fresh pikeperch fillet in Controvento style	
Branzino al forno (300-450g)**	23,00
Ahjus küpsetatud huntahven	
Oven baked sea bass	
Corvina alla Ghiotta	28,00
Grillitud kotkaskala värsked kartuli, oliivide, kapparite ja tomatiga	
Grilled white seabass with new potatoes, olives, capers and tomatoes	
Sogliola al forno alla mugnaia (350-450g)**.	42,00
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

Scaloppine al marsala e taleggio	19,00
Sealihamedaljonid marsala ja taleggio juustuga Pork escalopes with taleggio and marsala	
Fegato alla Veneziana**	20,00
Praetud vasikamaks Veneetsia moodi Pan fried calf liver, Venetian style	
Bistecca di manzo**	22,00
Grillitud veiseliha Grilled beef	
Tagliata al parmigiano**	32,00
Tükeldatud veisesisefilee parmesaniga Beef pieces with parmesan cheese	
Entrecôte di Angus Nero alla griglia (250g)	33,00
Grillitud antrekoot Black Angus Grilled Entrecôte of Black Angus	
Filetto alla brace in stile italiano (220g)	38,00
Grillitud veisesisefilee steik Itaalia moodi Grilled beef fillet steak, Italian style	
Filetto ai porcini (220g)	41,00
Grillitud veisesisefilee steik puravikukastmes Grilled beef fillet steak with porcini mushroom sauce	
Filetto al pepe (220g)	41,00
Grillitud veisesisefilee steik rosé pipra kastmes Grilled beef fillet steak in red peppercorn sauce	
Filetto tartufato (220g)	41,00
Grillitud veisesisefilee steik trühvlisalsakastmes Grilled beef fillet steak with truffle salsa sauce	
Carré di agnello con timo e olive nere (4 costole / 8 costole)	24,00/46,00
Tallekarree tüümianiga musta oliivi kastmes (4 ribi / 8 ribi) Lamb cops with thyme in black olive sauce (4 ribs / 8 ribs)	

**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	
Majonese di tartufo	4,00
Trühvlimajonees Truffle mayonaise	
Patate al forno con burro e aglio	5,00
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	5,50
Värske spinat küüslaugu ja oliivõliga Fresh spinach with garlic and olive oil	
Insalata di pomodori e cipolla rossa	6,00
Tomati ja punase sibula salat Tomato and red onion salad	
Caponata	7,00
Stuuvitud köögiviljad tomatikastmes Stewed vegetables 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	13,50
Tomatikaste, mozzarella, sink	
Tomato sauce, mozzarella, ham	
Calabria*	14,00
Tomatikaste, mozzarella, terav salaami	
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Emilia Romagna	15,00
Tomatikaste, mozzarella, fiocco sink	
Tomato sauce, mozzarella, fiocco ham	
Marche	17,00
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, pirn, kreeka pähkel	
Gorgonzola, truffle salsa, honey, pear, walnut	
Sardegna	17,00
Tomatikaste, mozzarella, sink, seened, artišokid	
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
Caprese	17,50
Tomatikaste, mozzarella, pühvlimozzarella, kirsstomat, värske basiilik	
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	
Alba	18,00
Tomatikaste, mozzarella, trühvlisalaami, parmesan, värske basiilik, trühvliõli	
Tomato sauce, mozzarella, truffle salami, parmesan, fresh basil, truffle oil	
Spilinga*	18,00
Tomatikaste, mozzarella, krevetid, 'Nduja kaste	
Tomato sauce, mozzarella, prawns, 'Nduja sauce	
Bologna	19,50
Mozzarella, mortadella, burrata, pistaatsiapähklid	
Mozzarella, mortadella, burrata, pistachios	

**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	7,50
Tiramisù alla Controvento dal 1994	8,00
Gelato italiano artigianale (2 palle)	8,00
Käsitsi valmistatud Itaalia jäätis (2 palli) Hand-made Italian ice cream (2 scoops)	
Colonel	10,00
Sidrunisorbett puhtas viinas Lemon sorbet in pure vodka	
Gelato affogato al caffè e al whisky	12,00
Viskisse ja kohvisse uputatud jäätis Ice-cream in whisky & coffee	
Misto di formaggi (Toma, Kinara, Taleggio, Pecorino stagionato, Gorgonzola piccante) con pera allo zafferano	18,00
Juustuvalik safranpirniga Cheese plate with saffron flavoured pear	

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

2023 Recioto di Soave DOCG, Monte Tondo	8cl / 50cl	9,00/43,00
2018 Niepoort LBV (Late Bottled Vintage) Port	8cl / 75cl	9,00/65,00
2012 “Castello di Brolio” Vin Santo del Chianti Classico DOC, Ricasoli	8cl / 50cl	14,00/83,00
2025 Moscato d’Asti DOCG, Vigneti Santo Stefano, Ceretto	37,5cl	32,00
2020 Recioto della Valpolicella DOCG, Tommasi	37,5cl	58,00
2021 “Ben Rye” Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata	37,5cl	69,00

BEVANDE CALDE - SOOJAD JOOGID - HOT DRINKS

Espresso	3,00
Espresso macchiato	3,20
Cacao	4,50
Cappuccino / Caffè latte	4,50
+ Vegan piim / vegan milk	0,50
Espresso corretto	5,00
Espresso brändi või grappaga / Espresso with brandy or grappa	
Té	5,00
Tee kannus / pot of tea (2 tassi / 2 cups)	
Tee kannus / pot of tea (4 tassi / 4 cups)	7,00
Caffé irlandese / Iiri kohv / Irish coffee	9,00

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, Rhubarb)	20cl	3,50
Fever Tree Ginger Beer	20cl	3,50
Succo / Mahl / Juice	25cl	4,50
“Big Tom” Spiced tomato juice	27,5cl	5,00
Galvanina Cola	35,5cl	6,50
Galvanina soda organica italiana	35,5cl	6,50
Apelsin, granaatõun, sidrun / Orange, pomegranate, lemon		

BIRRA E SIDRO - ÕLU JA SIIDER - BEER AND CIDER

Peroni Nastro Azzurro (ITA)	33cl/50cl	5,50/7,50
Birrificio Italiano Tipopils (ITA)	33cl/50cl	6,50/8,50
Menabrea Zero Zero 0% (ITA)	33cl	5,00
Hiiumaa Pruulikoda "Paradiis" Pilsner (EST)	44cl	6,50
Hiiumaa Pruulikoda "Tõrvanina" Dark Lager (EST)	44cl	6,50
Põhjala Limoncello IPA (EST)	44cl	7,00
Galipette Brut Cidre (FRA)	33cl	7,00
Galipette Rosé Cidre (FRA)	33cl	7,00
Maisel's Weisse (GER)	50cl	7,00
Mikkeller Limbo Riesling 0,3% (DEN)	33cl	7,50

VINO AL CALICE - VEINID KLAASIGA - WINES BY THE GLASS

SPUMANTE - MULLIGA - SPARKLING WINE

Oddbird Blanc de Blancs Chardonnay 0%	12cl	7,00
Prosecco Superiore Asolo DOCG Brut, Loredan Gasparini	12cl	9,00
2019 Oltrepo Pavese Metodo Classico DOCG Brut, Oltrenero	12cl	10,00
Champagne Paul Clouet Grande Reserve	12cl	15,00

BIANCO - VALGE - WHITE

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	7,00
2024 "Castel Firmian" Chardonnay Riserva, Trentino DOC, Mezzacorona	15cl	9,00
2023 Greco di Tufo DOCG, Claudio Quarta	15cl	9,50
2024 "Minaia" Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio	15cl	11,00

ROSATO - ROOSA - ROSE

2024 "Lacrimarosa" Irpinia Rosato DOC, Mastroberardino	15cl	9,90
--	------	------

ROSSO - PUNANE - RED

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	7,00
2025 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Nestore Bosco	15cl	9,00
2022 Nero d'Avola Riserva, Sicilia DOC, Feudo Arancio	15cl	9,00
2023 "San Jacopo" Chianti Classico DOCG, Castello Vicchiomaggio	15cl	9,50

VINO AL CORAVIN - VEINID CORAVINIGA - WINES AVAILABLE WITH CORAVIN

2021 "Flors di Uis", Friuli Isonzo DOC, Vie di Romans	12cl	16,00
2019 "Calderara Sottana" Etna Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere.	12cl	18,00
2020 "Radici" Taurasi DOCG, Mastroberardino	12cl	18,00
2019 Brunello di Montalcino DOCG, Casisano, Tommasi.	12cl	21,00

VINI SPUMANTI - VAHUVINID - SPARKLING WINES

Lambrusco Amabile, Emilia IGP, Cantina Casali	75cl	36,00
Oddbird Blanc de Blancs Chardonnay 0%	75cl	39,00
Prosecco Superiore Asolo DOCG Brut, Loredan Gasparini.	75cl	46,00
2022 Cava Brut Reserva, Celler Vell	75cl	48,00
"Cuvee 28" Trento DOC, Rotari, Mezzacorona	75cl	50,00
2019 Oltrepo Pavese Metodo Classico DOCG Brut, Oltrenero.	75cl	52,00
"61" Franciacorta Rose DOCG Brut, Berlucchi	75cl	77,00
2021 Franciacorta Saten DOCG Brut, Freccianera.	75cl	84,00

CHAMPAGNE

Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs Brut	37,5cl	58,00
Paul Clouet Grande Reserve	75cl	90,00
Forget-Brimont Brut Rosé, Premier Cru	75cl	93,00
Forget-Brimont Blanc de Noirs Extra Brut, Premier Cru	75cl	99,00
Pertois-Moriset "Les Quatre Terroirs" Blanc de Blancs, Grand Cru.	75cl	108,00
Pol Roger Brut Reserve.	75cl	115,00
2016 Paul Clouet Blanc de Noirs, Bouzy Grand Cru	75cl	120,00
Bollinger Special Cuvée Brut	75cl	150,00
Laurent-Perrier Grand Siècle No. 26 Brut.	75cl	310,00
2015 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. 50cl/100cl 23,00/46,00

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2024 Chardonnay Riserva, Trentino DOC, Mezzacorona 75cl 44,00

2024 Pinot Bianco, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl 46,00

2024 "Vette" Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo 75cl 50,00

2024 "Tolloy" Gewürztraminer, Alto Adige DOC, Mezzacorona 75cl 58,00

2022 "Terlaner Cuvee", Alto Adige DOC, Cantina Terlano 75cl 66,00

Friuli-Venezia-Giulia

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

2023 Ribolla Gialla, Collio DOC, Borgo Conventi. 75cl 57,00

2021 "Flors di Uis", Friuli Isonzo DOC, Vie di Romans 75cl 82,00

Piemonte

2023 Timorasso, Colli Tortonesi DOC, Fontanafredda 75cl 53,00

2024 "Minaia" Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio. 75cl 54,00

2025 „Blangé" Arneis, Langhe DOC, Ceretto 75cl 73,00

Lombardia

2024 „Campo Dottore" Riesling, Oltrepo Pavese DOC, Calatroni 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 23,00

2025 Pinot Grigio, Venezia DOC, De Stefani. 75cl 46,00

2023 "Foscarin Slavinus" Soave Superiore DOCG, Monte Tondo 75cl 51,00

2024 "Benedictus Cru" Lugana DOC, Le Morette 75cl 58,00

2020 "Monte Carbonare" Soave Classico DOC, Suavia 75cl 67,00

Toscana

2024 “Balbino” Vermentino, Maremma Toscana DOC, Terenzi 75cl55,00

2022 “Albus” Vermentino Riserva, Maremma Toscana DOC, Tenuta Moraia. . 75cl66,00

2021 “Benefizio” Chardonnay Riserva, Pomino DOC, Frescobaldi 75cl71,00

Marche

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

Abruzzo

2025 Pecorino, Terre d’Abruzzo IGT, Tenuta Ulisse 75cl41,00

Umbria

2024 “San Giovanni” Orvieto Classico DOC, Castello della Sala 75cl60,00

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

Lazio

2024 “Anthium” Bellone, Lazio IGT, Casale del Giglio. 75cl62,00

Campania

2023 Greco di Tufo DOCG, Claudio Quarta 75cl45,00

2024 Fiano di Avellino DOCG, Mastroberardino. 75cl50,00

Sardegna

2024 “Meri” Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas 75cl49,00

Basilicata

2024 “Vulcanico” Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster 75cl43,00

Puglia

2024 “Askos” Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli 75cl65,00

Sicilia

2024 “Coste a Preola” Grillo, Sicilia DOC, Tenuta Gorgi Tondi 75cl44,00

2023 “Cometa” Fiano, Menfi DOC, Planeta 75cl71,00

2019 “Calderara Sottana” Etna Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere. . . 75cl90,00

France

2024 Chablis AOP, Garnier & Fils 75cl76,00

ROSATO - ROOSAD VEINID - ROSÉ WINES

2025 “Contrade” Negroamaro Rosato, Puglia IGT, Masseria Li Veli	75cl	42,00
2024 “Lacrimarosa” Irpinia Rosato DOC, Mastroberardino	75cl	49,00
2025 Peyrassol Cotes de Provence AOP, Château Peyrassol	75cl	68,00

VINI ROSSI - PUNASED VEINID - RED WINE

Vino della casa / Majavein / Housewine	50cl/100cl	23,00/46,00
--	------------	-------------

Trentino-Alto Adige / Südtirol

2021 “Ludwig” Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch	75cl	79,00
---	----------------	-------

Lombardia

2017 Valtellina Superiore DOCG Nebbiolo Riserva, Nino Negri	75cl	55,00
2019 Sforzato di Valtellina DOCG, Nino Negri	75cl	73,00

Piemonte

2022 “Bansella” Nizza DOCG, Prunotto	75cl	66,00
2022 “Elena la Luna” Barbera d’Alba DOC, Roberto Sarotto	75cl	69,00
2022 Gattinara DOCG Nebbiolo, Travaglini	75cl	76,00
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, Marco Felluga	75cl	56,00
2021 “RS”, Venezia Giulia IGT, Radikon (Natural wine)	75cl	80,00

Veneto

2022 “Due” Veneto IGT, Gianni Tessari	75cl	39,00
2022 Cabernet Sauvignon Riserva, Venezia DOC, De Stefani	75cl	47,00
2019 Valpolicella Classico Superiore DOC, Cecilia Beretta	75cl	49,00
2021 “Il Sestante” Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Tommasi	75cl	59,00
2021 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi	37,5cl	60,00
2019 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Zenato	75cl	135,00

Abruzzo

2025 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Nestore Bosco	75cl	43,00
“10 Vendemmie” (10 vintage blend), Tenuta Ulisse	75cl	75,00

Toscana

2023 “San Jacopo” Chianti Classico DOCG, Castello Vicchiomaggio	75cl	45,00
2024 Rosso di Montalcino DOC, Camigliano	75cl	56,00
2022 “Le Difese” Toscana IGT, Tenuta San Guido	75cl	66,00
2022 Chianti Classico DOCG Riserva, Villa Antinori	75cl	73,00
2020 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino	75cl	86,00
2018 Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola	75cl	90,00
2019 “Casalferro” Merlot, Toscana IGT, Barone Ricasoli	75cl	110,00
2019 Brunello di Montalcino DOCG, Casisano, Tommasi	75cl	125,00
2016 “I Sodi di San Niccolo”, Toscana IGT, Castellare di Castellina	75cl	130,00
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	63,00
--	----------------	-------

Campania

2020 “Radici” Taurasi DOCG, Mastroberardino	75cl	93,00
---	----------------	-------

Puglia

2024 “Ad Hoc” Primitivo di Manduria DOC, Tenuta Giustini	75cl	50,00
2023 “Passamante” Negroamaro, Salice Salentino DOC, Masseria Li Veli	75cl	53,00
2019 “Dionysos” Primitivo di Manduria DOC Riserva, Masseria Surani	75cl	81,00

Sicilia

2022 Nero d'Avola Riserva, Sicilia DOC, Feudo Arancio	75cl	41,00
2023 Etna Rosso DOC, Pietradolce	75cl	69,00
2018 “Mille e una Notte”, Sicilia DOC, Donnafugata	75cl	110,00

Sardegna

2021 Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca	75cl	43,00
--	----------------	-------

Spain

2015 “Viña Arana” Rioja DOCa Gran Reserva, La Rioja Alta	75cl	99,00
--	----------------	-------

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	7,00
Poli Gran Bassano Vermouth Rosso	4cl	7,00
Poli Gran Bassano Vermouth Bianco	4cl	7,00
Ferdinand's Dry Vermouth	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	7,00
Bulleit Bourbon	4cl	9,00
Bulleit Rye	4cl	10,00
Singleton 15YO	4cl	12,00
Talisker 10YO	4cl	12,00
Poli "Segretario di Stato" Italian Whisky	4cl	13,00
Bushmills 16YO	4cl	15,00
Lagavulin 16YO	4cl	18,00

RUMM - RUM

Planteray 3 stars Artesanal White	4cl	6,00
Planteray Original Dark	4cl	6,00
Planteray Pineapple	4cl	9,00
Flor de Caña 12YO	4cl	10,00
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	4cl	14,00

DZINN - GIN

TOHI London Dry (EST)	4cl	9,00
Tanqueray No. Ten (UK)	4cl	9,00
Aqualuce Dry Gin, Distillerie delle Alpe (ITA)	4cl	9,50
Marconi 42 Mediterranean Gin, Poli (ITA)	4cl	10,00
Marconi 44 Agrumato, Poli (ITA)	4cl	10,00
Marconi 46 Dry Gin, Poli (ITA)	4cl	10,00

CALVADOS

La Blanche, Eau de Vie de Cidre, Christian Drouin	4cl	9,00
Christian Drouin VSOP	4cl	12,00
Pere Magloire XO	4cl	14,00

ARMANJAK & KONJAK - ARMAGNAC & COGNAC

Ferrand 10 Generations	4cl	10,00
Frapin VSOP	4cl	12,00
Hennessy VSOP	4cl	14,00
Janneau XO Armagnac	4cl	15,00
Hardy XO Rare	4cl	18,00
Delamain Pale & Dry XO	4cl	22,00

TEQUILA & MEZCAL

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

VIIN - VODKA

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

GRAPPA

Grappa Tradizione 41°, Nonino	4cl	7,00
Grappa di Barolo Riserva, Fontanafredda	4cl	9,00
Sarpa Oro, Poli	4cl	9,00
Il Merlot, Nonino	4cl	10,00
Il Moscato, Nonino	4cl	10,00
Da Prosecco, Nonino	4cl	10,00
Cleopatra Moscato Oro, Poli	4cl	12,00
Grappa di Recioto, Monte Tondo	4cl	12,00
Grappa Stravecchia, San Leonardo	4cl	15,00
Grappa di Tignanello, Antinori	4cl	15,00
Amorosa di Settembre, Poli	4cl	17,00
Grappa di Sassicaia, Poli	4cl	24,00