CONTROVENTO

N

W E

S

RISTORANTE • BAR • PIZZERIA • DAL 1994

MENU
MENÜÜ

KOKTEILID - COCKTAILS

Apple Toddy (0% / Calvados) . . . . . **5,00 / 7,00**
Soe õunane mahedalt magus ja hõõguvalt vürtsikas jook
A warm apple-forward drink, gently sweet and glowingly spicy

Bellini **9,50**
Valge virsiku püree ja elegantse vahuveini sulam – Itaalia klassika
Ripe peach with elegant sparkling wine – an Italian classic

Dirty Shirley **11,00**
Klassikaline Shirley Temple vallatu rummi varjundiga
Classic Shirley Temple with a naughty touch of rum

Orange Blossom **12,00**
Apelsinidźinni, kuiva vermuti ja leedri mix – värske, tsitruseline ja õrnalt magus
A mix of orange gin, dry vermouth and elderflower – floral, citrucy, delicately sweet

Cynar Rose Spritz **15,00**
Mõrkjasmagus artišokiaperitiivi ja Franciacorta rose spritz värske apelsini noodiga
Bittersweet artichoke aperitif and Franciacorta rose spritz with a hint of fresh orange

ALKOHOLIVABAD KOKTEILID - MOCKTAILS

Crodino Spritz **5,00**
Itaalia armastatuim alkoholivaba aperitiiv – mõrkjas, tsitruseline ja õrnalt vürtsikas
Italy's favourite non-alcoholic aperitivo – bittersweet, citrusy and delicately spiced

Shirley Temple **7,00**
Alkoholivabade kokteilide klassik – magus, kuid samas värskendav ja särtsakalt ingverine
Classic non- alcoholic drink – sweet but refreshing with a lively ginger kick

Bitter Ruby **7,50**
Mõrkjas ja tsitruseline, kus kohtuksid justkui Negroni ja Spritz
Bittersweet and citrusy cocktail between a Negroni and a Spritz

Tropical Velvet **7,50**
Troopiliselt puuviljane ja sametiselt pehme
Tropical and fruity with a velvety texture

Virgin Bellini **7,50**
Küpse virsiku ja elegantse alkoholivaba vahuveini sulam - Itaalia klassika
Ripe peach with elegant non-alcoholic sparkling wine – an Italian classic

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 di Valeriana con zucca moscata e ricotta salata (V) (GF) **13,00**
Lambasalat muskaatkõrvitsa ja soolatud ricotta juustuga
Valerian salad with muscat pumpkin and salted ricotta

Peperoni tonnati** (GF) **14,00**
Marineeritud paprikad tuunikala kastmega
Marinated red bell peppers with tuna sauce

Carpaccio di salmone con crema di avocado (GF) **16,00**
Lõhe carpaccio avokaadokreemiga
Salmon carpaccio with avocado cream

Penne all' Amatriciana **14,00**
Penne pecorino juustu, guanciale ja tomatikastmega
Penne with guanciale, pecorino cheese and tomato sauce

Ravioli alla Piemontese **15,00**
Ravioli rostbiifi täidisega
Ravioli with roast beef filling

Risotto alla Milanese con midollo (GF) **17,00**
Safranirisoto veise luuüdiga
Saffron risotto with beef bone marrow

Risotto al tartufo nero estivo (V) (GF) **19,00**
Risoto värske musta trühvliga
Risotto with seasonal black truffle

Quaglia alla cacciatora (GF) **27,00**
Vutt jahimehe moodi polentaga
Hunter's style quail with polenta

Polipo piccante con patate dolci* (GF) **27,00**
Vürtsikas kaheksajalg bataadiga
Spicy octopus with sweetpotato

ANTIPASTI - EELROAD - STARTERS

Insalata di Valeriana con zucca moscata e ricotta salata (V) (GF) **13,00**
Lambasalat muskaatkõrvitsa ja soolatud ricotta juustuga
Valerian salad with muscat pumpkin and salted ricotta

Salumi misti e prosciutto Fiocco (GF) **13,00**
Erinevad itaalia salaamid ja Fiocco sink
Plate of Italian salami and Fiocco

Carciofi grigliati (VG) (GF) **14,00**
Grillitud artišokid
Grilled artichokes

Burrata con pomodorini e basilico fresco (V) (GF) **14,00**
Burrata kirsstomatite ja värske basiilikuga
Burrata with cherry tomatoes and fresh basil leaves

Peperoni tonnati** (GF) **14,00**
Marineeritud paprikad tuunikala kastmega
Marinated red bell peppers with tuna sauce

Ostriche Sentinelle N°3 (3 pezzi)** (GF) **15,00**
Sentinelle austrid Nr 3 (3 tk)
Sentinelle oysters N°3 (3 pieces)

Vitello tonnato (GF) **16,00**
Vasikalihalõigud tuunikala-majoneesi kastmes
Veal slices in tuna mayonnaise sauce

Carpaccio di salmone con crema di avocado (GF) **16,00**
Lõhe carpaccio avokaadokreemiga
Salmon carpaccio with avocado cream

Carpaccio al parmigiano (GF) **16,50**
Veise carpaccio parmesani juustuga
Beef carpaccio with parmesan cheese

Misto di formaggi (Toma, Kinara, Taleggio, Pecorino stagionato, Gorgonzola piccante) con pera allo zafferano (V) **18,00**
Juustuvalik safranpirniga
Cheese plate with saffron flavoured pear

Gamberi selvatici grigliati in salsa di ghi, chili e aglio* (GF) **18,50**
Grillitud looduslikud krevetid selitatud või-, tšilli- ja küüslaugukastmes
Grilled wild prawns in ghee, chili & garlic sauce

*** piccante / vürtsine / spicy** (V) **taimetoit / vegetarian** (VG) **vegan** (GF) **gluteenivaba / gluten free**
**** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability**

PRIMI PIATTI - PASTAROAD JA RISOTO - FIRST COURSES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino* (VG) **12,00**
Spagetid oliivõli, küüslaugu ja tšilliga
Spaghetti with olive oil, garlic and chilli

Penne all' arrabbiata* (VG) **12,00**
Penne tšilliga tomatikastmes
Penne with chilli in tomato sauce

Penne all' Amatriciana **14,00**
Penne pecorino juustu, guanciale ja tomatikastmega
Penne with guanciale, pecorino cheese and tomato sauce

Rigatoni al gorgonzola, pera e noci (V) **14,00**
Rigatoni gorgonzola, pirni ja pähklitega
Rigatoni with gorgonzola, pear and walnuts

Melanzane alla parmigiana (V) **14,00**
Küpsetatud baklažaan parmesaniga
Baked eggplant with parmesan

Rigatoni cacio e pepe (V) **15,00**
Rigatoni pecorino juustu ja musta pipraga
Rigatoni with pecorino cheese and black pepper

Spaghetti alla bolognese **15,50**
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 **17,00**

Risotto alla Milanese con midollo **17,00**
Safranirisoto veise luuüdiga
Saffron risotto with beef bone marrow

Risotto al tartufo nero estivo (V) **19,00**
Risoto värske musta trühvliga
Risotto with seasonal black truffle

Linguine alla diavola* **19,50**
Linguine krevettidega teravas koorekastmes
Linguine with prawns in spicy cream sauce

*** piccante / vürtsine / spicy** **(V) taimetoit / vegetarian (VG) vegan (GF) gluteenivaba / gluten free**
**** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability**

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

Ravioli alla Piemontese **15,00**
Ravioli rostbiifi täidisega
Ravioli with roast beef filling

Ravioli ai porcini e tartufo (V) **16,00**
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** (GF) **18,00**
Värsked rannakarbid küüslaugu-valge veini kastmes
Fresh steamed mussels in garlic and white wine sauce

Lucioperca fresca saltata in padella alla Controvento (GF) **21,00**
Pannil praetud värske kohafilee Controvento moodi
Pan fried fresh pikeperch fillet in Controvento style

Branzino al forno (300-450g)** (GF) **23,00**
Ahjus küpsetatud huntahven
Oven baked sea bass

Polipo piccante con patate dolci* (GF) **27,00**
Vürtsikas kaheksajalg bataadiga
Spicy octopus with sweetpotato

Sogliola al forno alla mugnaia (350-450g)** (GF) **42,00**
Ahjus küpsetatud merikeel sidruni-või kastmes
Oven baked dover sole in lemon-butter sauce

* piccante / vürtsine / spicy (V) taimetoit / vegetarian (VG) vegan (GF) gluteenivaba / gluten free
** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability

CARNE - LIHA - MEAT

Fegato alla Veneziana** (GF) 20,00
Praetud vasikamaks Veneetsia moodi
Pan fried calf liver, Venetian style

Bistecca di manzo** (GF) 22,00
Grillitud veiseliha
Grilled beef

Quaglia alla cacciatora (GF) 27,00
Vutt jahimehe moodi polentaga
Hunter's style quail with polenta

Tagliata al parmigiano** (GF) 32,00
Tükeldatud veisesisefilee parmesaniga
Beef pieces with parmesan cheese

Entrecôte di Angus Nero alla griglia (250g) (GF) 33,00
Grillitud antrekoot Black Angus
Grilled Entrecôte of Black Angus

Filetto alla brace in stile italiano (220g) (GF) 38,00
Grillitud veisesisefilee steik Itaalia moodi
Grilled beef fillet steak, Italian style

Filetto ai porcini (220g) (GF) 41,00
Grillitud veisesisefilee steik puravikukastmes
Grilled beef fillet steak with porcini mushroom sauce

Filetto al pepe (220g) (GF) 41,00
Grillitud veisesisefilee steik rosé pipra kastmes
Grilled beef fillet steak in red peppercorn sauce

Filetto tartufato (220g) (GF) 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) (GF) 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** (V) **taimetoit / vegetarian** (VG) **vegan** (GF) **gluteenivaba / gluten free**
**** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability**

CONTORNI - LISANDID - GARNISH

Patate fritte (VG)(GF) **4,00**
Friikartulid
French fries

Majonese di tartufo (V)(GF) **4,00**
Trühvlimajonees
Truffle mayonaise

Patate al forno con rosmarino e aglio (VG)(GF) **5,00**
Ahjukartul rosmariini ja küüslauguga
Oven baked potatoes with rosemary and garlic

Insalata mista (VG)(GF) **5,00**
Segasalat
Mixed salad

Spinace fresco, saltato con aglio e olio di oliva (VG)(GF) **5,50**
Värske spinat küüslaugu ja oliivõliga
Fresh spinach with garlic and olive oil

Finocchio alla arancia con gorgonzola (V)(GF) **7,00**
Apelsiniga röstitud fenkol gorgonzola kastmes
Orange roasted fennel in gorgonzola sauce

Pizza bianca (VG) **7,00**
Rosmariin, ekstra-neitsi oliiviõli
Rosemary, extra virgin olive oil

*** piccante / vürtsine / spicy** (V) **taimetoit / vegetarian** (VG) **vegan** (GF) **gluteenivaba / gluten free**
**** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability**

PIZZA

Margherita (V) **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

Milano* **14,00**
Tomatikaste, mozzarella, Milano salaami, 'Nduja, punane sibul
Tomato sauce, mozzarella, Milano salami, 'Nduja, red onion

Emilia Romagna **15,00**
Tomatikaste, mozzarella, fiocco sink
Tomato sauce, mozzarella, fiocco ham

Cinque formaggi (V) **15,00**
Tomatikaste, mozzarella, scamorza, gorgonzola, Grana Padano, trühvliga stracciatella, Kreeka pähkel
Tomato sauce, mozzarella, scamorza, gorgonzola, Grana Padano, stracciatella with truffle, walnuts

Marche (V) **17,00**
Gorgonzola, trühvlisalsa, mesi, safranpirn, kreeka pähkel
Gorgonzola, truffle salsa, honey, saffron flavoured pear, walnut

Pizza Vitello Tonnato **17,50**
Alfredo kaste, mozzarella, šampinjonid, vasikaliha, tuunikala-majoneesi kaste, petersell
Alfredo sauce, mozzarella, mushrooms,veal slices, tuna-mayonnaise sauce, parsley

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

*** piccante / vürtsine / spicy** **(V) taimetoit / vegetarian (VG) vegan (GF) gluteenivaba / gluten free**
**** Si prega chiedere disponibilità / Tellimisel palume kontrollida roa olemasolu / Please ask for availability**

DOLCI - MAGUSTOIDUD - DESSERT

Sorbetto al limone / sidrunisorbett / handmade lemon sorbet (VG) **3,90**

Panna cotta (V) **7,50**

Tiramisù alla Controvento dal 1994 (V) **8,00**

Gelato italiano artigianale (2 palle) (V) **8,00**
Käsitsi valmistatud Itaalia jäätis (2 palli)
Hand-made Italian ice cream (2 scoops)

Dolce ai mirtilli (V) **9,00**
Mustika maius
Blueberry dessert

Colonel (VG) **10,00**
Sidrunisorbett puhtas viinas
Lemon sorbet in vodka

Gelato affogato al caffè e al whisky (V) **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 (V) **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 / Caffe 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

Apple Toddy (0% / Calvados)** . . . . . 5,00 / 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

Mahl / Juice 25cl 4,50

“Big Tom” Spiced tomato juice 27,5cl 5,00

Crodino 17.5cl 5,00

Galvanina Cola / Cola Zero 35,5cl 6,50

Galvanina soda organica italiana 35,5cl 6,50

Apelsin, sidrun / Orange, 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
Põhjala Õhtu Porter (EST)	44cl	7,00
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
Franciacorta Rose DOCG Brut, Berlucchi	12cl	12,00
Champagne Paul Clouet Grande Reserve	12cl	15,00

BIANCO - VALGE - WHITE

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	7,00
2025 “Bianca degli Svevi” Basilicata IGT, Re Manfredi	15cl	8,50
2024 “Castel Firmian” Chardonnay Riserva, Trentino DOC, Mezzacorona	15cl	9,00
2025 “Minaia” Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio	15cl	11,00
2021 “Flors di Uis”, Friuli Isonzo DOC, Vie di Romans**	12cl	16,00
2019 “Santo Spirito” Etna Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere**	12cl	18,00

ROSATO - ROOSA - ROSE

2024 “Lacrimarosa” Irpinia Rosato DOC, Mastroberardino	15cl	9,90

ROSSO - PUNANE - RED

Vino della casa / Majavein / House wine	15cl	7,00
2022 Nebbiolo d’Alba Superiore DOC, Produttori di Govone	15cl	9,00
2025 “Dasempre” Lacrima di Morro d’Alba DOC, Vicari	15cl	9,00
2024 “San Jacopo” Chianti Classico DOCG, Castello Vicchiomaggio	15cl	9,50
“10 Vendemmie” (10 vintage blend) Montepulciano, Tenuta Ulisse**	12cl	15,00
2020 Brunello di Montalcino DOCG, Casisano, Tommasi**	12cl	21,00

*** Vino servito con Coravin / Vein serveeritakse Coraviniga / Wine served with Coravin*

VINI SPUMANTI - VAHUVEINID - 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
2023 Cava Brut Reserva, Celler Vell	75cl	48,00
“Cuvee 28” Trento DOC, Rotari, Mezzacorona	75cl	50,00
2021 Oltrepo Pavese Metodo Classico DOCG Brut, Oltrenero	75cl	53,00
Franciacorta Rose DOCG Brut, Berlucchi	75cl	77,00
2022 Luigi Coppo Alta Langa DOCG Brut Pas Dose, Coppo	75cl	83,00
2021 Franciacorta Saten DOCG Brut, Freccianera	75cl	86,00

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANC

Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs Brut	37,5cl	58,00
Pertois-Moriset “Les Quatre Terroirs” Blanc de Blancs, Grand Cru	75cl	108,00

CUVEE

Paul Clouet Grande Reserve	75cl	90,00
Pol Roger Brut Reserve	75cl	115,00
Bollinger Special Cuvée Brut	75cl	150,00

BLANC DE NOIRS

Forget-Brimont Blanc de Noirs Extra Brut, Premier Cru	75cl	99,00
2016 Paul Clouet Blanc de Noirs, Bouzy Grand Cru	75cl	120,00

ROSE

Forget-Brimont Brut Rosé, Premier Cru	75cl	93,00

TETE DE CUVEE

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

2025 Pinot Bianco, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl 46,00

2025 "Vette" Sauvignon Blanc, Dolomiti IGT, San Leonardo 75cl 50,00

2025 "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

2025 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

2025 "Minaia" Gavi di Gavi DOCG Rovereto, Nicola Bergaglio 75cl 54,00

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

Lombardia

2025 „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

2024 Manzoni Bianco, Marca Trevigiana IGT, Loredan Gasparini 75cl 47,00

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

2022 “Albus” Vermentino Riserva, Maremma Toscana DOC, Tenuta Moraia . . 75cl 66,00

2021 “Benefizio” Chardonnay Riserva, Pomino DOC, Frescobaldi 75cl 71,00

Marche

2025 “Casal di Serra” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Umani Ronchi . . . 75cl 47,00

Abruzzo

2025 Pecorino, Terre d’Abruzzo IGT, Tenuta Ulisse 75cl 41,00

Umbria

2024 “San Giovanni” Orvieto Classico DOC, Castello della Sala 75cl 60,00

2022 “Cervaro della Sala” Umbria IGT, Castello della Sala, Antinori 75cl 125,00

Lazio

2025 “Anthium” Bellone, Lazio IGT, Casale del Giglio 75cl 62,00

Campania

2024 Fiano di Avellino DOCG, Mastroberardino 75cl 49,00

2022 “Le Arcaie” Greco di Tufo DOCG, Passo delle Tortore 75cl 88,00

Sardegna

2025 “Meri” Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas 75cl 49,00

Basilicata

2025 “Bianca degli Svevi” Basilicata IGT, Re Manfredi 75cl 41,00

2024 “Vulcanico” Falanghina, Basilicata IGT, Paternoster 75cl 43,00

Puglia

2024 “Askos” Verdeca, Salento IGT, Masseria Li Veli 75cl 65,00

Sicilia

2025 “Coste a Preola” Grillo, Sicilia DOC, Tenuta Gorghi Tondi 75cl 44,00

2023 “Cometa” Fiano, Menfi DOC, Planeta 75cl 71,00

2019 “Santo Spirito” Etna Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere 75cl 90,00

France

2024 Chablis, Garnier & Fils 75cl 76,00

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

2023 “Ludwig” Pinot Nero, Alto Adige DOC, Elena Walch 75cl 79,00

Lombardia

2018 Valtellina Superiore DOCG Nebbiolo Riserva, Nino Negri 75cl 55,00

2021 Sforzato di Valtellina DOCG, Nino Negri 75cl 73,00

Piemonte

2022 Nebbiolo d’Alba Superiore DOC, Produttori di Govone 75cl 44,00

2021 “Menego” Barbera d’Asti Superiore DOCG, Marco Bonfante 75cl 54,00

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

2021 Barolo DOCG, Coppo 75cl 88,00

2020 “Rabaja” Barbaresco DOCG, Giuseppe Cortese 75cl 115,00

2016 “Pressenda” Barolo DOCG, Marziano Abbona 75cl 135,00

Friuli-Venezia-Giulia

2022 “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 40,00

2023 Cabernet Sauvignon Riserva, Venezia DOC, De Stefani 75cl 47,00

2020 Valpolicella Classico Superiore DOC, Cecilia Beretta 75cl 49,00

2022 “Il Sestante” Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Tommasi 75cl 59,00

2021 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi 37,5cl 60,00

2020 Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Zenato 75cl 135,00

Marche

2025 “Dasempre” Lacrima di Morro d’Alba DOC, Vicari 75cl 45,00

Abruzzo

2025 Montepulciano d’Abruzzo DOC, Nestore Bosco 75cl 39,00

“10 Vendemmie” (10 vintage blend) Montepulciano, Tenuta Ulisse 75cl 81,00

Toscana

2024 “San Jacopo” Chianti Classico DOCG, Castello Vicchiomaggio . . . 75cl 45,00

2024 Rosso di Montalcino DOC, Camigliano 75cl 56,00

2023 “Le Difese” Toscana IGT, Tenuta San Guido 75cl 66,00

2023 “Lucente” Toscana IGT, Tenuta Luce, Frescobaldi 75cl 72,00

2023 Chianti Classico DOCG Riserva, Villa Antinori 75cl 73,00

2020 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, Il Conventino 75cl 86,00

2020 Chianti Classico DOCG Gran Selezione, Castello di Albola 75cl 90,00

2019 “Casalferro” Merlot, Toscana IGT, Barone Ricasoli 75cl 115,00

2020 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 240,00

2019 “Ornellaia”, Bolgheri Superiore DOC, Ornellaia 75cl 390,00

Lazio

2020 “Syracide” Syrah, Lazio IGT, Sergio Mottura (Bio) 75cl 63,00

Campania

2020 “Radici” Taurasi DOCG, Mastroberardino 75cl 98,00

Puglia

2023 “Passamante” Negroamaro, Salice Salentino DOC, Masseria Li Veli 75cl 53,00

2021 “Oro del Sud” Primitivo di Manduria DOC, Casino Nitti 75cl 57,00

Sicilia

2022 Nero d’Avola Riserva, Sicilia DOC, Feudo Arancio 75cl 41,00

2024 Etna Rosso DOC, Pietradolce 75cl 69,00

2021 “Cygnus”, Sicilia DOC, Tenuta Regaleali, Tasca d’Almerita 75cl 75,00

2018 “Mille e una Notte”, Sicilia DOC, Donnafugata 75cl 110,00

Sardegna

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

Spain

2017 “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
Crème de Cassis, Gabriel Boudier	4cl	7,00
Sambuca Lazzaroni	4cl	7,00
Amaretto Lazzaroni	4cl	7,00
Black Caffe Liquore Lazzaroni	4cl	7,00
Liquore Strega	4cl	7,00
Xante	4cl	7,00
SURO Elderflower Liqueur	4cl	7,00

APERITIVI & AMARI - APERITIIVID & BITTERID - APERITIFS & BITTERS

Campari	4cl	6,00
Cynar	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
Armagnac Janneau XO	4cl	15,00
Hardy XO Rare	4cl	18,00
Delamain Pale & Dry XO	4cl	22,00

TEQUILA & MEZCAL

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