

## ANTIPASTI / EELROAD / APPETIZERS / ЗАКУСКИ

<b>Vitello tonnato</b> Külmad vasikafileeivilud kapparite ja tuunikalakastmega Cold slices of veal with tuna cream sauce and capers Тонко нарезанная охлажденная телятина под соусом из тунца с каперсами	G	13.-
<b>Carpaccio di tonno</b> Tuunikalacarpaccio šalottsibula, sidruni ja lõhemarjaga Tuna carpaccio with shallot, lemon and red caviar Карпаччо из тунца с луком шалот, лимоном и с красной икрой	G L	14.-
<b>Carpaccio di salmone</b> Lõhecarpaccio lõhemarjaga Salmon carpaccio with olive oil and red caviar Карпаччо из лосося с красной икрой	G L	13.-
<b>Carpaccio di orata</b> Kuldmerikogre carpaccio lõhemarjaga Seabream carpaccio with red caviar Карпаччо из дорады с красной икрой	G L	16.-
<b>Carpaccio di manzo con tartufo nero</b> Loomaliha carpaccio parmesani, mustade trühvlite ja oliiviõliga Beef carpaccio with Parmesan, black truffle and olive oil Карпаччо из говядины с оливковым маслом, ломтиками пармезана и черным трюфелем	G	13.-
<b>Cozze alla napoletana con pomodoro e aglio</b> ? Merekarbid tomati ja küüslauguga Mussels in tomato-garlic sauce Мидии в томатно-чесночном соусе	G L	12.-
<b>Mozzarella di bufala alla caprese</b> Pühlimozzarella tomati ja basiilikuga Buffalo mozzarella with tomato and basil Моццарелла ди буфала с помидорами и базиликом	V G	12.-

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

<p><b>Prosciutto crudo con melone</b></p> <p>Parma sink meloniga Prosciutto ham with melon Пармская ветчина с дыней</p>	G L	12.-
<p><b>Fegato grasso d'oca</b></p> <p>Hanemaks kaneelipirni ja portveini kastmega Foie gras with cinnamon pear and port-wine sauce Фуа-гра с грушей выдержанной в корице с соусом из портвейна</p>	L	28.-
<p><b>Insalata di rucola con scampi, pomodori e avocado</b></p> <p>Rukolasalat tiigerkrevettide, tomati ja avokaadoga Arugula with shrimps, avocado and tomatoes Рукола – салат с креветками, помидорами и авокадо</p>	G	15.-
<p><b>Frutti di mare tiepidi con vinaigrette di agrumi</b></p> <p>Soe salat mereandidest tsitrusviljakastmega Warm seafood salad with citrus dressing Теплый салат из даров моря с заправкой из цитрусовых</p>	G L	16.-
<p><b>Insalata mista</b></p> <p>Värske salat – lehtsalati, tomati, kurgi, porgandi, palsamäädika ja oliivõliga Mixed salad with lettuce, tomato, cucumber, carrot, balsamic vinegar and olive oil Различные листья салата, помидоры, огурцы, морковь, бальзамико и оливковое масло</p>	V G L	8.-

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

## MINESTRE / SUPP / SOUP / СУПЫ

<b>Tortellini in brodo di pollo</b> Tortellinid kanapuljongis Tortellini in chicken broth Тортеллини в курином бульоне		8.-
<b>Stracciatella alla romana</b> Kanapuljong muna ja parmesaniga Chicken broth with eggs and Parmesan Куриный бульон с яйцом и пармезаном	G	7.-
<b>Minestrone fresco</b> Juurviljasupp Vegetable soup Овощной суп	V G L	7.-
<b>Crema di broccoli</b> Brokkolipüreesupp mandlilaastudega Broccoli cream soup with almonds Крем-суп из брокколи с миндальной стружкой	V G	7.-
<b>Velluta di pomodoro</b> Tomatipüreesupp Tomato cream soup Крем-суп из помидоров	V G	7.-
<b>Zuppa di pesce</b> Kalasupp Fish soup Рыбный суп	L	17.-

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

Küsi pastaroogasid ka gluteenivaba pastaga  
Some pastas dishes can be ordered with gluten-free pasta  
Некоторые блюда можно заказать из пасты, не содержащей глютена

## PASTA / PASTAROAD / ПАСТА

<b>Ravioli di stagione</b> ?		16.-
Hooajalised ravioolid Seasonal ravioli Сезонные равиоли		
<b>Tagliolini al salmone e caviale</b>		14.-
Tagliolinid lõhe ja punase kalamarjaga Tagliolini with salmon and caviar Тальолини с лососем и красной икрой		
<b>Spaghetti con vongole</b> ?	L	15.-
Spagetid merekarpidega Spaghetti with clams Спагетти с моллюсками		
<b>Linguine allo scoglio</b>	L	16.-
Linguine ´id mereandidega Linguine with seafood Лингвини с дарами моря		
<b>Fettuccine al nero di seppia con gamberi e asparagi verdi</b>	L	17.-
Tindikala fettuccine krevettide ja rohelse spargliga Black sepia fettuccine with shrimps and green asparagus Феттучини с чернилами каракатицы, креветками и зеленой спаржей		
<b>Fettuccine con granchio reale, pomodorini e basilico</b>	L	26.-
Fettuccine Alaska kuningkrabiga Fettuccine with Alaska king crab Феттучини с королевским крабом Аляски		
<b>Fettuccine della mamma</b>		16.-
Fettuccine puravike ja loomalihaga koorekastmes Fettuccine with porcini mushrooms and beef fillet in cream sauce Феттучини с белыми грибами и говядиной в сливочном соусе		

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

<p><b>Tagliatelle con porcini e parmigiano</b></p> <p>Tagliatelle puravike ja parmesaniga Tagliatelle with porcini mushrooms and Parmesan cheese Тальятелле с белыми грибами и пармезаном</p>	V	15.-
<p><b>Tagliolini saltati nella forma di parmigiano con tartufo*</b></p> <p>Parmesanikeras keerutatud tagliolinid musta trühvliga* Taglioliniis stirred in parmesan wheel with black truffle* Тальолини приготовленные в сыре пармезан с черным трюфелем *</p>	V	19.-
<p><b>Risotto ai funghi porcini</b> 20-25min</p> <p>Puravikurisoto Risotto with porcini mushrooms Ризотто с белыми грибами</p>	V G	16.-
<p><b>Risotto ai frutti di mare</b> 20-25min</p> <p>Risoto mereandidega Risotto with seafood Ризотто с дарами моря</p>	G	18.-
<p><b>Risotto con fonduta di montasio e tartufo</b> 20-25min</p> <p>Risoto Montasio juustu fondüü ja musta trühvliga Risotto with Montasio cheese and black truffle Ризотто с черным трюфелем и фондю из сыра Монтасио</p>	V G	21.-

\* See roog saab lõppviimistluse saalis  
This dish will be finally prepared in the dining room  
Это блюдо будет сервироваться для Вас в зале

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

Kala serveeritakse lisandiga  
Fish dishes are served with garnish  
Рыба сервируется с гарниром

## PESCI E CROSTACEI / KALA JA MEREANNID FISH AND SEAFOOD / РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

### Coda di rospo alla livornese

Merikurat teravas tomatikastmes  
Monkfish in spicy tomato sauce  
Морской черт в остром томатном соусе

G L

26.-

### Tonno in crosta di sesamo

Grillitud tuunikalasteik seesami paneeringus  
Grilled tuna steak in sesame crust  
Стейк из тунца в панировке из кунжутных семечек

G L

26.-

### Calamaretti fritti

Beebikalmaarid friteeritud tartarkastmega  
Fried babysquid with tartar sauce  
Мини-кальмары во фритюре

L

15.-

### Gamberoni con testa alla griglia 200g

Grillitud tiigerkevetid (200g = ~ 3tk)  
Grilled tiger shrimps (200g = ~ 3pcs)  
Тигровые креветки на гриле (200г = ~ 3шт)

G L

20.-

### Gamberoni al rosmarino e aglio 200g

Küüslaugu ja rosmariiniga praetud tiigerkrevetid (200g = ~ 3tk)  
Tiger shrimps fried with rosemary and garlic (200g = ~ 3pcs)  
Тигровые креветки жаренные с розмарином и чесноком (200г = ~ 3шт)

G L

20.-

## TERVED KALAD / WHOLE FISH / ЦЕЛАЯ РЫБА

### Orata al sale\*

Soolakestas küpsetatud kuldmerikoger  
Seabream baked in salt crust  
Дорада запеченная в соли

G L

24.-











\* See roog saab lõppviimistluse saalis  
This dish will be finally prepared in the dining room  
Это блюдо будет сервироваться для Вас в зале

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен


**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам


**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

<b>Orata al vino bianco*</b>		23.-
Kuldmerikoger valge veini kastmes Seabream in white wine sauce Дорада в соусе из белого вина		
<b>Branzino al sale*</b>	 	26.-
Soolakestas küpsetatud meriahven Sea-bass baked in salt crust Си-басс запеченный в соли		
<b>Branzino al rosmarino e aglio*</b>	 	25.-
Küüslaugu ja rosmariiniga praetud meriahven Sea-bass fried with rosemary and garlic Си-басс жаренный с чесноком и розмарином		
<b>Sogliola al burro e limone*</b>		36.-
Või ja sidruniga praetud merikeel Dover sole fried with butter and lemon Морской язык жаренный с маслом и лимоном		
<b>Sogliola gratinata con parmigiano*</b>		36.-
Parmesaniga küpsetatud merikeel Dover sole baked with parmesan Морской язык запеченный с пармезаном		
<b>Rombo al burro e limone</b> 		7.- / 100g
Või ja sidruniga praetud kammelijas Turbot fried with butter and lemon Французский тюрбо жаренный с маслом и лимоном		
<b>Rombo al forno con zucchini</b> 		7.- / 100g
Suvikõrvitsaga ahjus küpsetatud kammelijas Turbot baked with zucchini Французский тюрбо запеченный в духовке с цуккини		


\* See roog saab lõppviimistluse saalis  
This dish will be finally prepared in the dining room  
Это блюдо будет сервироваться для Вас в зале

 Neid kalu müüakse kaalu järgi tervikuna  
Those fish are sold by weight and as a whole  
Данная рыба продается только целиком и по весу



 Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

 Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу


 Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

 saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта


## CARNE / LIHAROAD / MEAT / МЯСО

<b>Scaloppine ai funghi e crema</b> Seafilee medaljonid seente ja koorekastmega Pork fillet medallions with mushrooms in cream sauce Медальоны из свиного филе с грибами в сливочном соусе	17.-
<b>Medaglioni al gorgonzola con spinaci</b> Seafilee medaljonid spinatiga Gorgonzola juustu kastmes Pork fillet medallions with spinach in Gorgonzola cheese sauce Медальоны из свиного филе с соусом из сыра Горгонзола и шпинатом	18.-
<b>Petto d'anatra all'arancio e balsamico</b> Pardirind apelsini- ja palsamiäädikakastmes Duck breast in orange and balsamic vinegar sauce Утиная грудка под соусом из апельсинов и выдержанного бальзамико	 22.-
<b>Saltimbocca alla romana</b> Vasikaliha parma singi ja salveiga valge veini kastmes Veal with prosciutto ham and sage in white wine sauce Молочная телятина с пармской ветчиной и шалфеем под соусом из белого вина	 20.-
<b>Entrecote di manzo con cipolle</b> Grillitud loomaliha antrekoot praetud sibulaga Grilled beef entrecote with fried onions Антрекот из говядины на гриле с жареным луком	22.-
<b>Filetto di manzo ai funghi porcini</b> Veisefilee puravikega Beef fillet with porcini mushrooms Филе говядины с белыми грибами	25.-
<b>Filetto di manzo al pepe verde e cognac</b> Veisefilee roheline pipra ja konjaki kastmes Beef fillet with green pepper and cognac sauce Филе говядины с соусом из зелёного перца и коньяка	24.-

 Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

 Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

 Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

 saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта



<p><b>Tournedos alla "rossini" rimodernato</b></p> <p>Veisefilee hanemaksaga portveinikastmes          Beef fillet with goose liver in port wine sauce          Филе говядины с гусиной печенью под соусом из выдержанного вина</p>		27.-
<p><b>Tagliata di manzo su rucola balsamico e parmigiano</b></p> <p>Viilutatud veisefilee rukola, palsamäädika ja parmesaniga          Sliced beef fillet with balsamico, rucola and parmesan          Ломтики филе говядины с бальзамико, руколой и пармезаном</p>	G	23.-
<p><b>Cotolette d'agnello scottadito</b></p> <p>Tallekarree rosmariini ja küüslauguga          Baby Lamb chops with rosemary and garlic          Молочный ягненок на косточке с розмарином и чесноком</p>	L	27.-
<p><b>Bistecca alla fiorentina</b> ~ 500g ?</p> <p>Grillitud T-luu steik Firenze moodi          Grilled T-bone steak Florentine style          Флорентийский ти-бон стейк на гриле</p>	G L	35.-

**G** Gluteenivaba  
 Gluten free  
 Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
 Lactose free  
 Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
 Vegetarian  
 подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
 availability according to the season, ask from the waiter  
 сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

## VEGETALI / LISANDID / GARNISH / ГАРНИРЫ

### Zucchini

Suvikõrvits grillitult  
Zucchini grilled  
Цуккини на гриле

V G L

4.-

### Asparagi

Spargel  
Asparagus  
Спаржа

V G L

9.-

### Spinaci freschi

Värske spinat  
Fresh spinach  
Свежий шпинат

V G L

6.-

### Patate a piacere

Kartul (valige valmistusviis)  
Potatoes of your choice  
Картофель по желанию клиента

V G L

4.-

## FORMAGGI / JUUST / CHEESE / СЫРЫ 100g

### Pecorino sardo

7.-

### Eridano

7.-

### Parmigiano

10.-

### Gorgonzola

7.-

### Provolone piccante

8.-

### Ancoretto stagionato

7.-

### Caciocavallo

8.-

### Mostarda di frutta

5.-

Marmelaadine dipikaste juustudele  
Sweet and Sour marmelade dip sauce for cheeses  
Мармеладный соус для сыра

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

## PIZZA / PITSAD / ПИЦЦА

### Pizza quattro formaggi

Nelja erineva juustuga pitsa

Four-cheese pizza

С четырьмя видами сыра



12.-

### Pizza lucana

Mozzarella, tomatikaste, spinat, vürtsikas salaami, värske ricotta

Mozzarella cheese, tomato sauce, spinach, spicy salami, fresh ricotta

Моцарелла, томатный соус, шпинат, острая салями, свежая рикотта

13.-

### Pizza vesuviana

Mozzarella, tomatikaste, Tyroli pekk, suitsutatud provola juust, paprika

Mozzarella cheese, tomato sauce, Tyrol speck, smoked provola cheese, sweet pepper

Моцарелла, томатный соус, тирольский шпик, копченый сыр провола, сладкий перец

14.-

### Pizza bianca con tartufo

Mozzarella, Tallegio juust, must trühvel

Mozzarella, Tallegio cheese, black truffle

Моцарелла, сыр таледжио, черный трюфель



20.-

### Pizza gamberi

Mozzarella, tomatikaste, krevetid, küüslauk, suvikõrvits, basiilik

Mozzarella, tomato sauce, shrimps, garlic, zucchini, basil

Моцарелла, томатный соус, креветки, чеснок, цуккини, базилик

17.-

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**V** Taimetoit  
Vegetarian  
подходит вегетарианцам

**?** saadavus vastavalt hooajale, küsi teenindajalt  
availability according to the season, ask from the waiter  
сезонное блюдо, о наличии спросите у официанта

## DESSERTS / MAGUSTOIT / DESSERT / ДЕСЕРТ

<b>Tiramisu</b> Домашний тирамису		8.-
<b>Creme brulee</b> Kreembrülee Крем – брюле	G	7.-
<b>Semifreddo di stagione</b> Hooaja parfee Seasonal parfait Парфе по сезону		7.-
<b>Panna cotta della casa</b> Kodune kooretarretis Homemade panna cotta Домашний сливочный пудинг	G	7.-
<b>Sorbetto di stagione</b> Hooajaline sorbee Seasonal sorbet Сезонное сорбе	G L	8.-
<b>Tortino di cioccolato</b> Šokolaadi fondant jäätisega Hot chocolate fondant with ice-cream Горячий шоколадный фондант с шариком мороженого		9.-
<b>Crepes suzette*</b> Crepes leegitatud Grand Marnier'iga* Crepes flamebeed with Grand Marnier* Блинчики фламбированные ликером Grand Marnier*		11.-
<b>Gelato misto (1 pall, 1 ball)</b> Jäätisevalik / Ice cream / Мороженое	G	2.-

\* See roog saab lõppviimistluse saalis  
This dish will be finally prepared in the dining room  
Это блюдо будет сервироваться для Вас в зале

**G** Gluteenivaba  
Gluten free  
Не содержит глютен

**L** Laktoosivaba  
Lactose free  
Не содержит лактозу

**SPREMUTE DI FRUTTA E VEGETALI /  
VÄRSKELT PRESSITUD MAHLAD /  
FRESH JUICES / СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ**

Succo di ananas / Ananassimahl / Pineapple / Ананас	7.-
Succo di mela / Õunamahl / Apple / Яблоко	5.-
Succo di arancia / Apelsinimahl / Orange / Апельсин	5.-
Succo di pomodoro / Tomatimahl / Tomato / Томат	5.-
Succo di carota / Porgandimahl / Carrot / Морковь	4.-
Succo di pompelmo / Greibimahl / Grapefruit / Грейпфрут	5.-
Succo di kiwi / Kiivimahl / Kiwi / Киви	7.-
Succo di uva / Viinamarjamahl / Grape / Виноград	7.-
Succo di sedano / Sellerimahl / Celery / Сельдерей	5.-

**BIBITE / KARASTUSJOOGID / SOFT DRINKS /  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Acqua Panna 0,25 / 0,75	3.- / 5.-
San Pellegrino 0,25 / 0,75	3.- / 5.-
San Pellegrino Aranciata 0,20	3.-
San Pellegrino Limonata 0,20	3.-
Coca-Cola, Cola Light 0,25	2.50
Tonic Water	3.-

**SUCCHI / MAHLAD / JUICES / СОКИ**

Tomati, õuna, mango, apelsini	3.-
Tomato, apple, mango, orange	
Томатный, яблочный, манго, апельсиновый	

**CAFFE / KOHV / COFFEE / КОФЕ**

Caffé Nero	2.50
Espresso	2.50
Doppio Espresso	3.50
Espresso Macchiato	3.00
Espresso Affogato	3.50
Cappuccino	3.20
Caffé Latte	3.50
Latte Macchiato	3.50
Irish Coffee	7.00
Decaf Coffee	2.50
Cacao	4.00
Tee Kannuga / Tea / Чай	4.00