

# Antipasti

## Eelroog / Starter / Закуски

<b>Bruschetta Classica</b> Klassikalised bruchettad tomatit-, küüslaaugu ja basiilikuga Classic bruschetta with tomatoes, garlic and basil Брускетта с помидорами	<b>8,5.-</b>
<b>Bruschetta Tartufo</b> Bruschettad suitsumozzarella juustuga ja trühvlikreemiga Bruschetta with smoked mozzarella cheese and truffle cream Брушета с копченым сыром и трюфельным кремом	<b>9,5.-</b>
<b>Bruschetta Pesto</b> Bruchettad mozzarella, pesto ja päikesekuivatatud tomatitega Bruschetta with mozzarella , pesto, sundried tomatoes Брускетта с моцареллой, песто, вялеными томатами	<b>9,5.-</b>
<b>Bruschetta Gorgonzola</b> Bruschettad gorgonzola juust, suitsutoorsingi ja pähklitega Bruschetta with gorgonzola cheese, speck ( smoked ham), walnuts Брускетта с сыр горгонзола, сверху (копченая пармская ветчина), грецкие орехи	<b>10.-</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b> Küpsetatud baklažaanilõigud tomatikastmes mozzarella ja parmesaniga Oven baked eggplant slices layered with tomato sauce, mozzarella and parmesan Запеканка из баклажан с пармезаном	<b>13.-</b>
<b>Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano</b> Veiseliha carpaccio itaalia moodi Meat carpaccio italian style Карпаччо из говядины с руколой, пармезаном и оливковым маслом	<b>(GF) 14.-</b>
<b>Cozze al vino bianco</b> Värsked sinimerekarbid valge veini kastmes Fresh mussels in white wine, garlic and cherry tomatoes sauce Свежие мидии в соусе из белого вина, чеснока и помидоров черр	<b>14.-</b>
<b>Cozze Piccanti</b> Sinimerekarbid vürtsises tomatikastmes Fresh mussels in spicy tomato sauce Свежие мидии, острый томатный соус	<b>15.-</b>
<b>Antipasto misto (2 pers)</b> Itaalia singi- ja juustu valik (2-le) Selection of different Italian cheeses, ham and salami (2 per) Тарелка с разными видами Итальянских сыров , ветчины и салями	<b>28.-</b>

<b>Tagliere di formaggi italiani</b>	<b>16.-</b>
Itaalia juustu valik	
Italian cheeses plate	
Тарелка с итальянскими сырами.	

## **Insalate**

### **Salatid / Salads/ Салаты**

<b>Pomo e Mozza</b>	<b>13.-</b>
Mozzarella fior di latte juust, värsked tomatid, basiilik, oliiviõli	
Mozzarella fior di latte, tomatoes, rucola, basil, olive oil	
Моцарелла фиор ди латте, помидоры, руккола, базилик, оливковое масло	
<b>Burrata e Pesto</b>	<b>14.-</b>
Burrata mozzarella, pesto kaste, rukolasalat, päikesekuivatatud tomatid	
Burrata mozzarella served with pesto sauce, rucola salad, sundried tomatoes	
Буррата моцарелла, соус песто, руккола, вяленые помидоры	
<b>Capra</b>	<b>15.-</b>
Soe kitsejuustu salat, köögiviljade, peedi ja mandlilaastudega	
Warm salad with stir fried vegetables, goat cheese, almond flakes, beetroot, nuts	
Теплый салат с жареными овощами, козьим сыром, миндальными хлопьями, свекла, орехи	
<b>Manzo</b>	<b>15.-</b>
Soe salat punases veinis küpsetatud veiseliha-, artišokkide ja portobello seentega	
Pan fried beef stripes in red wine sauce with artichokes and portobello mushrooms	
полоски говядины, соус из красного вина, грибы портобелло, жареные артишоки	

## Pasta

### Pasta / паста

- Rigatoni con sugo di ossobuco e pecorino** 14.-  
Rigatonid ossobucco kastme ja Pecorino juustuga( lamba juust)  
Rigatoni with ossobuco beef sauce and pecorino cheese (sheep cheese)  
паста ригатони, говядина оссобуко, сыр пекорино
- Rigatoni Nduja e burrata** 13.-  
Rigatoni veidi vürtsika tomatikastmega nduja-(vürtsikas, määrítav sealihavorst) ja mozzarella kreemiga  
Rigatoni pasta with a bit spicy tomato sauce nduja (spicy, spreadable pork sausage) and mozzarella cream  
паста ригатони, калабрийские ндуйи, буррата, томатный соус
- Linguine cacio e pepe con carciofi** 14.-  
Linguined Pecorino(lambajuust), musta pipra ja küpsetatud artišokkidega  
Linguine with pecorino(sheep cheese), black pepper and fried artichokes on top  
паста лингвини, черный перец, сыр пекорино, жареные артишоки
- Ravioli mozzarella di bufala e stracciatella** 14.-  
Mozzarella ja ricottaga täidetud raviolid tomatikastme, mozzarella kreemi ning basiilikuga  
Ravioli mozzarella and ricotta , tomato sauce, basil, mozzarella cream  
Равиоли с сыром моццарела , в томатном соусе и базиликом.
- Ravioli Porcini al burro ed erbette** 15.-  
Täidetud seeneraviolid vôi-ja ürdikastmes  
Ravioli filled with porcini mushroom in butter and herbs sauce  
равиоли с белыми грибами, сливочное масло, зелень
- Tortellini panna e prosciutto** 13.-  
Klassikalised Parma singiga täidetud tortellinid koore- ja singi kastmes  
Classic Italian tortellini (filled with parma ham) with cream and ham  
тортеллини со сливками и ветчиной
- Tortellini in brodo ( soup)** 12.-  
Klassikalised Parma singiga täidetud tortellinid liha-ja köögivilja puljongis  
Classic Italian tortellini (filled with parma ham) in beef and veggies boullon  
тортеллини в бульоне
- Lasagna tradizionale** 14.-  
Lasagne bolognese ja bechamelli kastme, mozzarella ning parmesani juustuga  
Oven baked lasagna with bolognese sauce, mozzarella, parmesan and bechamel  
Классическая итальянская лазанья с мясной начинкой Болоньезе,соусом Бешамель, моцареллой и пармезаном
- Frutti di mare** 15.-  
Linguine erinevate mereandidega  
Linguine with different fresh seafood  
Паста Лингвини с дарами моря

## **Secondi**

### **Pearoog/ Main Course/ Горячие Блюда**

#### **Ribeye alla griglia**

Grillitud antrekoot/ribeye steik (min 230g) serveeritud ahjukartulitega

Sool ja pipar, ilma kastmeta

24.-

Šampinjoni- või punase veini kastmega

26.-

Grilled ribeye (min 230g) served with oven baked potatoes.

Salt and pepper, without sauce

24.-

With mushroom sauce or red wine sauce

26.-

Антрекот на гриле с запеченным картофелем.

Соль и перец, без соуса

24.-

С грибным соусом или соусом / или соус из красного вина

26.-

#### **Ossobuco Di Manzo**

22.-

Kauaküpsetatud veiseliha ossobuco tomatikastmes, serveeritud ahjukartulitega

Slow cooked beef ossobuco in tomato sauce, with oven potatoes

говяжий оссобуко, запеченный в духовке картофель

#### **Porchetta al forno**

20.-

Itaalia tüüpiline aeglaselt ürtidega küpsetatud sealiharull ahjukartulitega

Typical Italian pork roll slowly cooked with herbs, served with oven baked potatoes

Поркетта – итальянский запеченный рулет из свинины.

#### **Scaloppina di pollo ai funghi**

17.-

Kanaeskalopp seenekastmega, värskel salati ja ahjukartulitega

Chicken breast escalope with mushrooms sauce served with salad and oven potatoes

Эскалоп из куриной грудки с грибным соусом, подается с запеченным картофелем

#### **Polpo grigliato**

24.-

Grillitud kaheksajala jalg, avokaado kreemi ja küpsetatud köögiviljadega

Grilled octopus leg, avocado cream, pan fried vegetables

Ножка осьминога на гриле, крем из авокадо, жареные овощи на сковороде

#### **Pesce del giorno**

20.-

Päevapakkumise kala (küsi teenindajalt)

Fish of the day

рыба дня,

### **Contorni / Lisandid / Garnish/ Гарниры**

Küpsetatud köögiviljad / pan fried vegetables / жареные овощи на сковороде

7.-

Ahjukartulid / Oven baked potatoes / Запеченная картошка

5.-

Friikartulid / French fries / Фри-картошка

5.-

Värskel salat / Fresh salad / Свежий салат

5.-

## Pizza/ Pitsa / пицца

<b>Focaccia</b> küüslauguga või punega/ with garlic or oregano /Пицца хлеб с чесноком и орегано	7.-
<b>Margherita</b> Tomatikaste, fior di latte mozzarella juust, basiilik Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil Томатный соус, сыр моцарелла и свежий базилик	9,5.-
<b>Cotto e Funghi</b> Tomatikaste, fior di latte mozzarella sink, šampinjonid Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны помидоры, сыр пармезан	12.-
<b>Ai Formaggi</b> Tomatikaste, mozzarella ja erinevate juustudega Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, different cheeses Пицца с разными видами сыра и томатной пастой	12.-
<b>Salame e Gorgo</b> Tomatikaste, fior di latte mozzarella, salaami, gorgonzola juust Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, salami, gorgonzola cheese Томатный соус, сыр моцарелла, колбаса салями,	14.-
<b>Capricciosa</b> Tomatikaste, fior di latte mozzarella juust, artišokid, sink, šampinjonid, mustad oliivid Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, black olives Томатный соус, сыр моцарелла, артишоки, ветчина, чёрные оливки, шампиньоны	15.-
<b>Romana</b> Tomatikaste, fior di latte mozzarella, anšoovis, pune, kappar, mustad oliivid Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, anchovies, cappers, oregano, black olives Томатный соус, сыр моцарелла, анчоусы, орегано, каперсы, чёрные оливки	13.-
<b>Contadina</b> Tomatikaste,mozzarella, praetud köögiviljad Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, pan fried vegetables Томатный соус, сыр моцарелла, овощи	12.-
<b>Crudo</b> Tomatikaste, fior di latte mozzarella juust, toorsink, šampinjonid, parmesani juust Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, cured ham, mushrooms, parmesan cheese Томатный соус, сыр моцарелла, сыровяленая итальянская ветчина-прошутто, шампиньоны-	14.-
<b>Piccante</b> Vürtsikas Calabria salaami, tomatikaste, fior di latte mozzarella juust, sibul, vürtsikas kaste Tomato sauce, Calabria spicy salame, fior di latte mozzarella, onion, spicy vegetable sauce Томатный соус, сыр моцарелла, калабрийская сыровяленая колбаса с острым перцем, Лук, острая сальса	14.-
<b>Finlandia</b> Tomatikaste, fior di latte mozzarella juust, sink, salaami, peekon, vorstiliha Homemade tomato sauce, mozzarella, ham, salami, bacon, pork sausage meat Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, колбаса салями, бекон, свиная колбаса	16.-

<b>Tonno</b>	13.-
Tomatikaste, fior di latte mozzarella, tuunikala, sibul, mustad olivid Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, tunafish, onion, black olives Томатный соус, сыр моцарелла, тунец, лук, чёрные оливки	
<b>Burratina</b>	15.-
Värske Burrata mozzarella juust, tomatikaste, basiilik, oliivõli, kirsstomatid Fresh burrata mozzarella (not cooked), tomato sauce, basil, extra virgin olive oil, cherry tomatoes Томатный соус, Буррата моцарелла, базилик, оливковое масло экстра класса, томаты черри	
<b>Pescatore</b>	16.-
Tomatikaste, fior di latte mozzarella ja erinevad mereannid Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella and different fresh seafood Томатный соус, сыр моцарелла и свежие морепродукты	
<b>Bella Napoli</b>	15.-
Fior di latte mozzarella juust, kirsstomatid, rukola, itaalia toorsink, parmesan Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, italian cured ham, parmesan Помидоры черри, сыр моцарелла, рукола, сыровяленая итальянская ветчина-прошутто, сыр пармезан	
<b>Mortadella</b>	14.-
Suitsumozzarella juust, mortadella Bologna sink, pecorino juust, stracciatella juust Smoked mozzarella, mortadella Bologna ham, pecorino cheese, stracciatella cheese Копченая моцарелла, мортаделла Болонья, сыр пекорино,	
<b>Tartufo</b>	15.-
Suitsumozzarella juust, mozzarella juust, artišokid, portobello seened, trühvlikreem Mozzarella, smoked mozzarella, portobello mushrooms, artichokes, truffle cream моцарелла, копченая моцарелла, грибы портобелло артишоки, трюфельный крем	
<b>Tronchetto</b>	15.-
Calzone pitsa täidetud mozzarellaga, peal rukola, itaalia toorsink, parmesan Calzone with inside mozzarella, fresh on top rocket salad, italian cured ham, parmesan Кальцоне с моцареллой, сверху рукола, сыровяленая итальянская ветчина-прошутто, сыр пармезан	
<b>Ariccia Porchetta Pizza 13.- or Panino 14.- (baked at the moment)</b>	
Porchetta liha, suitsutatud juustu, fiordilatte mozzarella ja friarielliga Porchetta, smoked cheese, fiordilatte mozzarella and friarielli Поркетта, Копченая моцарелла,	

### **Lisandid /Extra Toppings / Добавки на выбор**

Vegan cheese	2.-	-
Special dough with rice and corn flour (pizza will be not 100% gluten free, ask for more info)	3.-	
Kaasa karbid / Take Away Box / Пицца Коробка С Собой	0,5.-	
Sink / Salaami / Peekon Ham / Bacon / Salami / Ветчина / Колбаса Салами / Бекон	3.-	
Tuunikala / Anšoovis / Fior Di Latte Mozzarella / / Artišokid	3.-	
Tuna Fish / Anchovies / Fior Di Latte Mozzarella / / Artichokes		
Тунец / Анчоусы / Сыр Моцарелла / / артишоки		
Gorgonzola juust / Gorgonzola cheese / Сыр горгонзола	3.-	
Itaalia toorsink / Italian Cured Ham / Сыровяленая Итальянская Ветчина-Прошутто	4.-	

# Dessert

## Desserdid/ desserts/ Десерты

### **Tiramisu tradizionale**

7.-

Traditsiooniline maja poolt valmistatud tiramisu

Traditional homemade tiramisu

Традиционный многослойный итальянский десерт «Тирамису»

### **Cannolo alla Siciliana**

6,5.-

Krõbevahvel täidetud ricotta juustuga

Crunchy wafer filled with blend of sugar and ricotta cheese

Хрустящая вафля с начинкой из смеси сахара и сыра рикотта

### **Tortino di cioccolato con gelato alla vaniglia**

8.-

Šokolaadifondant vanilje jäätisega

Chocolate souffle with vanilia icecream

Шоколадное суфле с ванильным мороженым

### **Pannacotta con fragole**

(GF)

7.-

Pannacotta naturaalse maasikamoosi kastmega

Pannacotta with strawberries sauce

Кремовый пуддинг с клубничным соусом

### **Pizza Dessert x 2 pers**

15.-

Calzone pitsa šokolaadi kreemi ja magusa ricotta kreemiga

Calzone with chocolate cream and sweet ricotta cream

сладкая пицца с шоколадом

**Toidu koostiosade sh. allergeenide kohta küsi infot klienditeenindajalt**

**Please ask a member of staff if you need additional information on food allergens**