



ANTIPASTI

Eelroad / Appetizers / Закуски

BRUSCHETTA AL POMODORO
con Schiacciata all'olio
4,50

Bruschetta värskete kirsstomatite, küüslaugu ja basiilikuga
Bruschetta with fresh cherry tomatoes, garlic and basil
брушкетта с черри, чесноком и базиликом

PARMIGIANA DI VERDURE
con Mozzarella
6,00

Grillitud juurviljad mozzarella juustuga
Grilled vegetables with mozzarella
овощи на грилле с сыром моцарелла

BRUSCHETTE DI POLENTA
(olive, carciofi, gamberetti e carne)

8,00

Röstitud "polenta" (maisi pirukas) erinevate kastmetega:
Taggiasca oliivid, artišok, krevettid, liha
Selection of cornmeal toast with different sauces:
Taggiasca olives, artichok, shrimps, meat
горячие кукурузные тосты

MISTO FORMAGGI TOSCANI
(per 1-2 persone)

8,00 / 12,00

Toskaana juustutaldrik (Pecorino), parmesani,- lamba-
ja teiste erinevate juustudega
Tuscanian cheese plate (Pecorino), hard cheeses
with some other italian cheeses
сырная тарелка

ANTIPASTO "TAVERNA"
(per 1-2 persone)

10,00 / 18,00

Suur Itaalia eelroa valik Prosciutto Crudo, salaamid,
erinevate juustude, oliivide ja köögiviljadega
Great chef's selection of Crudo ham, salami, italian cheeses,
cheeses, olives and vegetables
большая тарелка с сыром, ветчиной, салями,
оливками и овощами

TAGLIERE DEL "BUTTERO"
(per 1-2 persone)

15,00 / 25,00

"Kauboi" juustu ja lihavalik Toskaana farmidest*
*Tuscan cowboy's cheese and meat selection (from Tuscan farms)**
Тоскань"ковбой" нарезка мяса по-охотничьи*

*** Tootetud / Produced / произведенный**

1. Cooperativa Agricola Il Forteto (Vicchio, Firenze),
2. Macelleria Gerini (Pontassieve, Firenze),
3. Gastone Bernardini (Crespina, Pisa)



CARPACCI

Carpaccod / Carpacci / Мясные и рыбные закуски

CARPACCIO ALL'ALBESE con carne di manzo o vitello	Loomaliha ja vasikaliha carpaccio, puravike, Grana Padano juustu, sidruni ja oliivõliga Toskaanast <i>Beef or veal carpaccio with rocket salad, porcini mushrooms, Grana Padano, lemon and Tuscanian olive oil</i> говядина с грибами, сыром, рукколой, лимоном и оливковым маслом	8,00
CARPACCIO DI MARE di salmone o pesce spada	Lõhe või mõõkkala carpaccio sidruniga <i>Salmon or swordfish carpaccio with lemon</i> карпаччо из лосося с лимоном	8,00
CARPACCIO DI CARNE CHIANINA con Rucola e scaglie Grana	Carpaccio suitsuloomalihaga Chianina, itaaliapärase kastme, puraviku- ja Grana Padano juustuga <i>Smoked beef Chianina carpaccio with Italian dressing, Porcini mushrooms and GranaPadano</i> карпаччо из копчёной говядины с итальянской заправкой, грибами и сыром	8,00
DUO DI CARPACCIO BLACK ANGUS	Kahe erineva maitsega, suitsutatud ja marineeritud Black Angus veiseliha carpaccio <i>Duo of smoked and marinated meat carpaccio from Black Angus</i> карпаччо из копчёного и маринованного мяса	9,00
CARPACCIO AL TARTUFO con Rucola, Grana e un filo d'olio	Loomaliha carpaccio, puraviku ja mustade trühvlite, rukola, Grana Padano juustu ja Oliiviõliga Toskaanast <i>Beef tenderloin, porcini mushrooms, rocket salad, truffles, Grana Padano and Tuscanian olive oil</i> филе говядины с грибами, трюфелями, сыром, рукколой и оливковым маслом	9,50
DUO DI CARPACCIO DI PESCE FUME'	Suitsutatud kala carpaccio <i>Duo of smoked fish carpaccio</i> карпаччо из копчёной рыбы (2-х видов)	9,50



INSALATE

Salatid / Salads / Салаты

FANTASIA DI INSALATA FRESCA ...e molto altro	Värske salatisegu, kirsstomatite, punase sibula, oliivide ja palju muuga... <i>Mixed greens, cherry tomatoes, red onions, olives and.....much more</i> свежая зелень, черри, красный лук, оливки... и ещё
5,50	
INSALATA DI BUFALA CAMPANA con pomodorini al forno	Pühvlimozzarella Kpn, rukola salat, grillitud kirsstomatite ja oliiviõliga <i>Fresh Bufala mozzarella, rocket salad, grilled cherry tomatoes and olive oil</i> моцарелла, руккола, помидоры на гриле с оливковым маслом
8,00	
INSALATA DI VERDURE CALDE GRIGLIATE con formaggio al forno e salsa di peperoni	Soe kõõgivilja salat, grillitud juustu ja pipra kastmega <i>Hot vegetable salad with grilled cheese and pepper sauce</i> горячий овощной салат с запечённым сыром и соусом из перца
8,00	
INSALATA CON COTTO E PECORINO alla griglia	Salat grillitud Pecorino Toscano juustu ja Prosciutto Cotto singiga, itaaliapärase kastme <i>Grilled Pecorino cheese and Prosciutto ham salad served with greens sauce</i> салат из сыра на гриле и ветчины под соусом из зелени
8,50	
INSALATA DI MARE IN SALSA DI AGRUMI con Gamberoni o Pesce Spada	Salat hiidkrevettide või möökkalaga, tsitrusviljade kastme ja Grana Padanao juustuga <i>King shrimp or swordfish salad with citrus sauce and Grana Padano cheese</i> салат из королевских креветок или рыбы-меч под цитрусовым соусом с сыром
9,00	



ZUPPE

Supid / Soups / Супы

MINISTRONE DELLA LOCANDIERA

5,00

Klassikaline Itaalia köögiviljasupp Minestrone, röstitud saia, oliiviõli ja Pecorino Romano lambajuustuga
Classic Italian minestrone served with toasted bread, olive oil and Pecorino Romano cheese
классический итальянский минestrone; подаётся с тостами, оливковым маслом и овечьим сыром

PAPPA AL POMODORO

5,00

Traditsiooniline Toskaana tomatisupp erinevate maitseainetega
Traditional Tuscany-style tomato soup flavoured with herbs
томатный суп с ароматными травами

FANTASIA DI LEGUMI E SALSICCIA

6,00

Kaunviljade supp, Toskaana pehme salaamega
Legumes soup with Tuscanian pork sausage
фантазия на тему овощей и тосканской свиной салями

ZUPPA DI GAMBERONI E ZUCCA

6,50

Hiidkrevettide ja kõrvitsa supp
King prawns and pumpkin soup
суп из королевских креветок и тыквы

ZUPPA DI MARE CACIUCCONA

7,00

Peakoka supp mereandidest
Chef's seafood and fish soup
рыбный суп с морепродуктами от шеф-повара

ZUPPA DI FUNGHI E TARTUFO

7,00

Kreemsupp, puravike ja trühvlitega
Creamy soup with Porcini, mixed mushrooms and truffle
суп-пюре с грибами и трюфелями



PASTA

Pasta / Pasta / Паста

SPAGHETTI TRIS POMODORINI E BASILICO

6,00

Spagetid kolme erinevat värvikirsstomati ja basilikuga
Spaghetti with yellow, red, green cherry tomatoes and basil
спагетти с помидорами и базиликом

FUSILLI DEL CONTADINO

(vegetariana)

6,50

Fusillid tomatikastme ja grillitud köögiviljadega
Fusilli with tomato sauce and grilled vegetables
фузилли с томатным соусом и овощами на гриле

FRESINE AL RAGU' NOSTRANO

7,00

Peakoka Fresined Bolognese kastmes
Chef's Fresine alla bolognese
фрезане болоньез от шеф-повара

CASARECCIA AI FORMAGGI E BRESAOLA

8,00

Casareccied juustu kastme ja bresaola singiga
Casareccia with cheese sauce and bresaola
домашняя паста с сырным соусом и вяленой говядиной

FARFALLE CON FRIARIELLI E SALSICCIA

8,00

Farfalled brokkoli ja vorstiga
Farfalle with broccoli and sausage
Паста с брокколи и тосканской свиной салями

LINGUINE AL SALMONE, GAMBERETTI E ZUCCHINE GRIGLIATE

9,00

Linguiniid lõhe, krevettide ja grillitud suvikõrvitsaga
Linguine with salmon, shrimps and grilled zucchini
лингуини с лососем, креветками и цуккини на гриле

ORECCHIETTE ALLA NORMANNA

9,00

Orecchiette baklažaani, tomati ja lambajuustuga
Orecchiette with eggplant, tomatoes and Pecorino cheese
орекьетте с баклажанами, помидорами и овечьим сыром

TAGLIATELLE ALL'UOVO AI GAMBERONI E POLPA DI RICCIO

10,00

Munapasta tagliatelled hiidkrevettide ja merisiilikuga
Egg tagliatelle with king prawns and sea urchin
тальятелли с королевскими креветками и морским ежом

BUCATINI DELLA LANTERNA

10,00

Bucatiinid kala ja Vahemere mereandidega
Bucatini with fish and Mediterranean seafood
букатини (спагетти) с рыбой и морепродуктами

**FUSILLI LUNGI NAPOLETANI CON
SALMONE E CARCIOFI GRIGLIATI**

11,00

Fusiilid lõhe ja grillitud artišokkidega
Fusilli with salmon and grilled artichokes
фузилли с лососем и артишоками на гриле

TRECCIE AI PORCINI IN SALSA DI TARTUFO

12,00

Trecced puravike ja trühvli kastmega
Treccie with porcini and truffle sauce
тречче с грибами и соусом из трюфелей

* Meie pasta on käsitsi valmistatud "pasta paradiisis" Gragnano külas, Napolis

* Our pasta is hand made in the famous Gragnano village, in Napoli

PASTA RIPIENA

Raviolid / Filled pasta / ravioli (пельмени)

**RAVIOLI POMODORO E MOZZARELLA
IN SALSA DI POMODORI E BASILICO**

8,00

Raviolid tomati ja mozzarella juustuga, tomati kastmes
Tomato and mozzarella ravioli in tomato sauce
ravioli с помидорами и моццареллой

**TORTELLINI DI CRUDO E PANNA
CON SPECK DI CINGHIALE**

9,00

Tortelliinid koore ja metssea singiga
Tortellini with cream and wild boar ham
тортеллини со сливками и ветчиной из дикого кабана

**RAVIOLI AI QUATTRO FORMAGGI ITALIANI
E PROSCIUTTO D'ALCE**

10,00

Raviolid nelja juustu ja põdrasingiga
Four cheeses ravioli with elk's ham
ravioli с сыром 4-х видов и ветчиной из лося

**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI
IN SALSA ROSSA E CAMOSCIO**

11,00

Raviolid ricotta juustu ja spinatiga, mägikitse liha
ja punase kastmega
*Cheese and spinach ravioli with chamois
with red sauce*
ravioli с сыром и шпинатом под красным
соусом из мяса серны

RAVIOLI PORCINI E TARTUFO

11,00

Raviolid puraviku- ja musta trühvliga
Ravioli with Porcini mushrooms and black truffle
ravioli с грибами и трюфелями



RISOTTI

Risotto / Risotto / Ризотто

RISOTTO TALEGGIO E SALSICCIA	Risoto Talleggio juustu ja Toskaana pehme salaamiga <i>Rice with Taleggio cheese and tuscanian sausage</i> ризотто с сыром и тосканской свиной салями
8,00	
RISOTTO ROSSO ALLE VERDURE E MASCARPONE	Punane risoto köögiviljade ja mascarponega <i>Red risotto with vegetables and mascarpone</i> красный ризотто с овощами и маскарпоне
8,00	
RISOTTO ALLA FANTASIA DEL BOSCO	Risoto puravike ja erinevate seentega <i>Porcini and mixed mushrooms risotto</i> ризотто с грибами
9,00	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SALSICCIA TOSCANA	Risoto safrani ja Toskaana pehme salaamiga <i>Safran and tuscanian sausage risotto</i> ризотто с шафраном и тосканской свиной салями
9,00	
RISOTTO SALMONE E CARCIOFI GRIGLIATI	Risoto lõhe ja grillitud artišokkidega <i>Salmon risotto with grilled artichokes</i> ризотто с лососем и артишоками на гриле
9,00	
RISOTTO DEL PESCATORE	Kalamehe risoto kala ja mereandidega <i>Fisherman's risotto with seafood and fish</i> ризотто с рыбой и морепродуктами
10,00	
RISOTTO NERO AI GAMBERONI ZUCCA E MASCARPONE	Must risoto Venere hiidkrevettide, kõrvitsa ja mascarponega <i>Black risotto Venere with king prawns, pumpkin and mascarpone</i> чёрный ризотто с королевскими креветками, тыквой и маскарпоне
11,00	
RISOTTO AL TARTUFO NERO	Must trühvli risoto <i>Black truffle risotto</i> ризотто с трюфелями
12,00	



CROSTONE

Krostoone (krõbe leib) / КРОСТОНЕ (подрумяненный хлеб)

CROSTONE ALLA PIZZAIOLA	Krostoone tomati kastme, mozzarella ja basiilikuga <i>Crostone with tomato sauce, mozzarella and salad basil</i> кростоне с томатным соусом, моццареллой	4,00
CROSTONE AL SALAME	Krostoone tomati kastme, mozzarella ja salaamiga <i>Crostone with tomato sauce, mozzarella and salami</i> кростоне с томатным соусом, моццареллой, салями	6,00
CROSTONE DEL DIAVOLO	Krostoone vürtsise salaami ja tšilli kastmega <i>Crostone with spicy salami and chilly sauce</i> кростоне с острой салями и соусом чилли	6,00
CROSTONE FUNGHI PROSCIUTTO E FORMAGGIO	Krostoone seente, singi ja juustuga <i>Crostone with mushrooms, ham and cheese</i> кростоне с грибами, ветчиной и сыром	7,00
CROSTONE 4 STAGIONI	Krostoone artišokkide, seente, singi ja oliividega <i>Crostone with artichokes, mushrooms, ham and olives</i> кростоне с артишоками, грибами, ветчиной и оливками	7,00
CROSTONE CRUDO RUCOLA E PARMIGIANO	Krostoone Prosciutto Crudo singi, rucola ja Parmesani juustuga <i>Crostone with Prosciutto Crudo ham, rocket salad and Parmigiano Reggiano cheese</i> кростоне с вяленой свининой, пармезаном и руколой	8,00



CARNE

Pearoad lihast / Meat main courses / Горячие мясные блюда

POLLO AL FORNO IN SALSA DI PEPERONE servito con crostino di riso 10,00	Grillitud kana paprikakreemi ja riisikoogiga <i>Grilled chicken with pepper cream and rice crouton</i> цыплёнок на гриле с соусом из перца и рисовым сухариком
BISTECCA ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON CREMA DI FORMAGGI 13,00	Grillitud veiseliha steik juustu kastme ja Polentaga <i>Beef stirloin steak served with polenta and cheese cream</i> биштекс с "полента" с кукурузной кашей и сырным соусом
FILETTO DI MANZO IN SALSA BALSAMICA con cipolline dolci 14,00	Loomafilee balsamiädika ja Borrettane magusa sibulaga <i>Beef fillet with balsamic vinegar and borettane sweet onions</i> филе говьяжь с бальзамическим уксусом и сладким луком
VITELLA ALLA GRIGLIA IN SALSA DI FUNGHI servito con crostino di verdure 14,00	Grillitud vasikaliha steik seene kastme ja köögivilja pirukaga <i>Grilled veal steak in mushroom sauce and vegetable pie</i> телячьё отбивная на гриле под грибным соусом и овощной пирог
PETTO D'ANATRA GRIGLIATO IN SALSA DI FRUTTI DI BOSCO 15,00	Grillitud pardirind marjakastme ja riisikoogiga <i>Grilled duck breast in forest fruit sauce and rice crouton</i> утиная грудка на гриле под соусом из лесных ягод с рисовым сухариком
BOCCONCINI DI VITELLA AI FUNGHI accompagnato con tortino patate e verdure 16,00	Vasikafilee seenekastmes, kartuli ja köögivilja pirukaga <i>Veal fillet in mushroom sauce with potato and vegetable pie</i> телячьё филе на гриле под грибным соусом и овощной пирог
FILETTO AL TARTUFO CON POLENTA 19,00	Loomafilee trühvlikastmes, trühvli polentaga <i>Beef Fillet in truffle sauce served with truffle polenta</i> филе говьяжь под грибным соусом с "полента" с кукурузной кашей
BISTECCA ALLA FIORENTINA (ca 700-900 gr.) 7,00 / 100g	Traditsiooniline Biifsteek (filee) a' la Fiorentina <i>Traditional T-Bone steak (with fillet) Florentine style</i> биштекс по-флорентийски



PESCE

Pearoad kalast / Fish and seafood / Горячие рыбные блюда

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ZAFFERANO E VERDURE	Grillitud lõhe kõogiviljadega, safrani kastmes <i>Grilled salmon with vegetables in saffron sauce</i> лосось на гриле с овощной фантазией под шафрановым соусом	10,00
COZZE E FRUTTI DI MARE ALL'ACQUA PAZZA	Rannakarbid ja mereannid tomati ja valge veini kastmes <i>Mussels and seafood in tomato and white wine sauce</i> моллюски и морепродукты в томатно-винном соусе	14,00
FILETTO DI PESCE BIANCO AL FORNO IN CROSTA DI PATATE E SALSA VERDE	Küpsetatud valge kala kartulikooriguga rohelistes kastmes <i>Baked white fish fillet with potato crust and greens sauce</i> запечённое филе белой рыбы с картофельной корочкой под овощным соусом	14,00
PIATTO DI GAMBERONI AGLI AGRUMI CON RISO NERO	Hiidkrevettid tsitrusvilja kastme ja musta riisiga <i>King prawns plate with citrus sauce and black rice</i> королевские креветки под цитрусовым соусом с чёрным рисом	15,00
ORATA AL FORNO CON AROMI CON RISO ROSSO	Ahjus küpsetatud kuldmerikoger Vahemere maitsete ja punase riisiga <i>Roasted sea bream with Mediterreanean aromas and red rice</i> запечённый морской лещ со средиземноморскими приправами с красным рисом	16,00



CONTORNI / Lisandid / Side dishes / Гарниры

VERDURE MISTE GRIGLIATE	Grillitud köögiviljad <i>Grilled vegetables</i> овощи на гриле
2,50	
FAGIOLI ALLA TOSCANA	Valged Cannellini oad tomati, küüslaugu ja oliivõliga <i>White Cannellini beans with tomatoes, garlic and olive oil</i> фасоль с помидорами, чесноком и оливковым маслом
2,50	
INSALATINA VERDE MISTA	Segasalat <i>Mixed green salad</i> овощной салат
2,50	
PATATE ARROSTO	Kartul - praetud <i>Roasted potatoes</i> жареная картошка
2,50	
POMODORINI E RUCOLA	Kirsstomatid rucolaga <i>Fresh cherry tomatoes and rocket salad</i> черри с рукколой
2,50	
CARCIOFINI GRIGLIATI	Grillitud artišokkid <i>Small arthickoes grilled</i> артишоки на гриле
3,00	



I' DOLCE

Desserdid / Desserts / Десерты

CANTUCCINI E VIN SANTO	Toskaana mandli küpsised magusa dessert veiniga <i>Tuscanian almond biscuits with sweet wine</i>
6,00	кантуччини (миндальные сухарики) с десертным вином
PANNA COTTA RIMODERNATA	Panna cotta kirsside ja palsamäädika kastmega <i>Panna cotta with cherry in balsamic vinegar sauce</i>
4,00	панна котта с вишней в бальзамическом соусе
TORTA DI CIOCCOLATO	Šokolaadikook vaarikakastmega Chocolate cake with raspberry sauce
4,50	Шоколадный торт с малиновым соусом
TIRAMISÙ	Tiramisu <i>Tiramisu</i>
4,50	тирамису
DOLCE DEL GIORNO	Päeva magusroog <i>Cake of the day</i>
4,50	торт дня
TIRAMISÙ TOSCANO	Tiramisu Toskaana moodi <i>Tuscanian Style Tiramisu</i>
4,50	тирамису по-тоскански
TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO E CREMA DI LAMPONI	Kuum šokolaadi keeks vaarika kastmega <i>Hot chocolate muffin with raspberry sauce</i>
4,50	горячий кекс с шоколадной начинкой с малиновым соусом