

## Ajalugu

Esmakordselt mainitakse hoonet “nurgamajana“ Tallinna vanimates kinnisturaamatutes 14.sajandil, 1364. a on omanikuna märgitud Ludekinus Wilde. 14.-19. saj olid hilisgootikat esindava majavalduse omanikeks kaupmehed, sh ka raehärrad. 18.saj II poole barokkperioodil ehitati hoone ulatuslikumalt ümber, hilisgootilik üldilme säilis aga detailides – aknaavad, raidpiidad ja – portaalid, tugipiilar, keldrikorruse võlvid jm. 1807 läks maja kooli asutamiseks keiserliku Tartu ülikooli kätte ja kaks algselt eraldi seisnud kinnistud ühendati. 1873 – 1934 tegutses siin vene algkool (praeguse Tallinna Tõnismäe Reaalkooli eelkäija), mis 100. aastapäeva puhul 1889 nimetati Keisrinna Katariina II Linnakooliks. Alates 1924.a kuulus hoonekompleks Eesti Vabariigile, 1936 omandas selle linnavalitsus. II maailmasõja ajal kolis siia tagasi vene kool. Pärast sõda tegutsesid hoones mitmed koolid, nt 1953 Tööstuskool nr. 1 ja hiljem kuni 1993 eri nimega kutsekoolid. 1996 tunnistati hoone kultuurimälestiseks. Tänapäevaks on hoone arukalt restaureeritud, võimaldades näha ühte ainsatest näidetest keskaegsetest ehitistest, mis on nendes kõigis elementides algupärane.

## History

This building has first been mentioned in early Tallinn land registry in 1364 as a “Corner Building“, marking Ludekinus Wilde as the owner. Built in late Gothic style, the estate belonged to merchants, including those who belonged to the town council during 14th to 19th centuries. In the second half of the 18th century the estate was extensively rebuilt in Baroque style, maintaining the late Gothic appearance in details – stone carvings in portals and windows, supporting pillars, vaulted basement etc. In 1807 Imperial University of Tartu became the owner of the estate and two originally separate buildings were united. In 1873 – 1934 the building served as a location for a Russian Elementary School (a predecessor to the current Tallinn Tynismäe (Science School) that earned the title of Empress Catherine II Town School for its 100th anniversary in 1889. In 1924 the estate became the property of Estonian Republic and in 1936 that of the Tallinn city government. During the Second World War, the Russian School once more moved back into the building and after the war the building served as a location for different vocational schools until 1993. In 1996 the building was registered as a cultural heritage site. Today the building has been wisely restructured making it possible to view one of the only examples of medieval construction, original in all its elements.

## История

Впервые это здание было упомянуто в ранней Таллиннской земельной книге в 1364 году как «Угловое здание», в котором Людекинус Уайльде был отмечен как владелец. Построенное в стиле поздней готики, поместье принадлежало купцам, в том числе и тем, которые принадлежали городскому совету в течение 14-19 веков. Во второй половине 18-го века усадьба была значительно перестроена в стиле барокко, сохранив детали позднеготического стиля - резьба по камню в порталах и окнах, опорные колонны, сводчатый подвал и т. д. В 1807 году Императорский университет Тарту стал владельцем имения, и два первоначально отдельных здания были объединены. В 1873 - 1934 годах здание служило местом расположения Русской начальной школы (предшественницы нынешней Таллиннской научной школы Тынисмяэ), которая в 1889 году за свое 100-летие получила титул Городской школы Императрицы Екатерины II. В 1924 году усадьба стала собственностью Эстонской Республики, а в 1936 году принадлежала городской администрации Таллинна. Во время Второй мировой войны Русская школа снова вернулась в здание, а после войны здание служило местом для различных профессионально-технических училищ до 1993 года. В 1996 году здание было зарегистрировано как объект культурного наследия. На сегодняшний день здание тщательно отреставрировано, что позволило увидеть один из примеров средневекового строительства, оригинального во всех его элементах.

# Menü Tipico Centro Italia



Tüüpiline toode mis on sündinud konkreetsetes geograafilistes piirkondades. Kindlad traditsioonid mis on põlvkonnast põlvkonda edasi antud. Kõige tähtsamad koostisosad meie toodetel on toodete kvaliteet, ajastus, sool ja pipar.

*A typical product born in specific geographic areas from particular agro-food traditions and processing passed down generations. The most important ingredients of our dishes are quality, time, salt and pepper.*

## Eelroog · Starter · Закуски

### Tagliere Sale e Pepe

€ 19 / 34 (for 2)

Lihavalik Appennini mägedest, Marche ja Tuscany piirkonnast lisaks juust.

Selection of artisanal cold cuts from Appenine mountains, Marche and Tuscany areas with cheese.

Выбор мясных холодных закусок из Аппенинских гор, регионов Марке и Тоскана в дополнение сыр.

## Supp · Soup · Суп

### Minestrone

€ 13

Köögiviljasupp.

Vegetable soup.

Овощной суп.

## Pasta · Паста

### Spaghetti Cacio, Pepe, Guanciale

€ 19

Spaghetti „Pecorino Romano” juustu, sealihä pöske ja musta pipraga.

Spaghetti with „Pecorino Romano” cheese, pork cheek and black pepper.

Спагетти с Пекорино Романо, свиной щекой и черным перцем.

### Passatelli Gamberi e Zucchine

€ 21

Tradistiooniline passatelli pasta krevettide, zucchini ja tomatitega.

Traditional passatelli pasta with shrimps, zucchini and tomatoes.

Традициональная паста пассателли с креветками, цуккини и томатами.

## Põhiroad · Main courses · Основные блюда

### Spiedini dell' Adriatico

€ 28

Grillitud kalmaari- ja tiigerkrevetivardad kerges paneeringus, serveeritud rukola ja tomatisaladiga.

Grilled squid and tiger prawns skewers with bread crumbs, served with rucola and tomato salad.

Кальмары и тигровые креветки в легкой панировке на шампуре, подаются с руколой и салатом из томатов.

### Pasticciata

€ 28

Traditsiooniliselt valmistatud veiseliha hautis valge veini, juurviljade ja vürtsidega.

Traditional beef stew cooked in white wine with vegetables and spices.

Традиционное говяжье мясо тушеное в белом вине с овощами и специями.

## Magustoit · Dessert · Десерт

### Cantucci e Vin Passito

€ 13

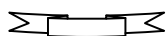
Cantucci dessertveiniga „Vin Passito”.

Cantucci with dessert wine „Vin Passito”.

Кантуцци с десертным вином „Vin Passito”.



## Menù Classico



### Eelroad · Starters · Закуски

<b>Carpaccio di Pesce Spada</b>	<b>€ 18</b>
Mõõkkala Carpaccio Carpaccio of Swordfish Карпаччо из меч-рыбы	
<b>Carpaccio di Branzino</b>	<b>€ 18</b>
Carpaccio meriahvena Carpaccio of sea bass Карпаччо из морского окуня	
<b>Tartare di Tonno “Sashimi”</b>	<b>€ 19</b>
Tuunikala tartar Tuna fish tartare Тартар из тунца	
<b>Crudo di Mare</b>	<b>€ 28</b>
Toores kala assortii Raw fish assortment Ассорти сырой рыбы	
<b>Prosciutto “Riserva Speciale” (2020)</b>	<b>€ 21</b>
Sink “Erireserv” (2020) Ham “Special Reserve” (2020) Ветчина «Спецрезерв» (2020)	
<b>Mozzarella di Bufala alla Caprese</b>	<b>€ 16</b>
Buffalo mozzarella tomati ja basiilikuga Buffalo mozzarella with tomatoes and basil Буфало моццарелла с томатами и базиликом	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	<b>€ 18</b>
Baklažaanid lasanje stiilis, mozzarella, parmesani ja tomatikastmega Eggplant lasagna style, mozzarella, parmesan and tomato sauce баклажаны в стиле лазаньи с моццареллой, пармезаном и томатным соусом	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	<b>€ 19</b>
Veiseliha carpaccio rukola ja parmigiano reggiano juustuga Beef carpaccio with rucola and parmigiano reggiano Карпаччо из говядины с руколой и пармиджано реджано	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>€ 18</b>
Jahutatud vasikafiliee viilud tuunikala ja kapparite kastmega Chilled slices of veal with tuna and capers sauce Тонко нарезанная охлажденная телятина под соусом из тунца с капперсами	



### *Supid · Soups · Супы*

**Zuppa di gamberi**

€ 18

Supp krevettidega  
Soup with shrimps  
Суп с креветками

**Tortellini in brodo di manzo**

€ 15

Lihaga tortellini veisepuljongis  
Tortellini with meat in beef broth  
Тортеллини с мясом в говяжьем бульоне

**Crema di Broccoli**

€ 13

Brokkolipüreesupp  
Creamy broccoli soup  
Суп-пюре из брокколи



## **Pasta · Паста**

*käsitsi valmistatud pasta · handmade pasta · приготовленная в ручную паста*

### **Tagliatelle al Lobster € 42**

Tagliatelle lobsteriga ja datterini tomatitega  
Tagliolini with Lobster and datterini tomatoes  
Лапша с лобстером и даттерини томатами

### **Tortiglioni al Tonno Fresco "Taglio Sashimi" € 19,5**

Tortiglioni värskel tuunikalal "Cut Sashimi", kapparite ja tomatitega  
Tortiglioni with fresh tuna "Cut Sashimi", capers and tomatoes  
Тортільони со свежим тунцом "Cut Sashimi", капперсами и томатами

### **Spaghetti "Black Tiger" € 19,5**

Spagetid "De Cecco" ja "Black Tiger" ja datterino tomatitega.  
Spaghetti "De Cecco" with "Black Tiger" and datterino tomato.  
Спагетти "Де Чекко" с "Black Tiger" и помидорами Даттерино.

### **Risotto "Acquerello" Alla Marinara € 22**

Carnaroli riis mereandide ja datterini tomatitega  
Carnaroli rice with seafood and datterini tomatoes  
Рис Carnaroli с морепродуктами и даттерини томатами

### **Ravioli ai broccoli € 21**

Raviolid kitsejuustuga brokkolikastmes  
Ravioli with goat cheese in broccoli sauce  
Равиоли с козьим сыром в соусе из брокколи

### **Rigatoni carbonara € 19,5**

Rigatoni klassikalises Carbonara kastmes: munakollane, guanciale, must pipar ja pecorino.  
Rigatoni in classic Carbonara sauce: egg yolk, guanciale, black pepper and pecorino.  
Ригатони в классическом соусе Карбонара из желтка, гуанчале, черного перца и сыра Пекорино.

### **Tagliatelle ragù agnello € 21**

Tagliatelle lambaragu  
Tagliatelle with lamb ragout  
Тальятелле с рагу из баранины

### **Cannelloni Ricotta e Spinaci € 19**

Cannelloni ricotta, spinati, besamell kastme ja tomatitega  
Cannelloni with ricotta, spinach, béchamel sauce and tomatoes  
Каннеллони с рикоттой и шпинатом в соусе бешамель и томатами

### **Risotto "Acquerello" Castello € 22**

Carnaroli riis kivipuravikute, küüslaugu, salamino ja parmigiano reggiano juustuga  
Carnaroli rice with porcini mushrooms, garlic, salami and parmigiano reggiano cheese  
Рис Carnaroli с белыми грибами, чесноком, саламино и пармиджано реджано

### **Lasagna Bolognese € 19**

Lasagne Bolognese kastmega  
Lasagne with Bolognese sauce  
Лазанья с соусом Болоньезе



## **Põhiroad · Main Course · Основные блюда**

### **Kala · Fish · Рыба**

- Calamaretti fritti** € 19  
Kalmaarid fritüüris  
Deep fried squids  
Мини-кальмары во фритюре
- Pesce spada "Taglio Sashimi" alla griglia** € 27  
Grillitud mõõkkala  
Grilled swordfish  
Рыба-меч на гриле
- Merluzzo alla Mediterranea** € 25  
Ahjus küpsetatud tursk Vahemereline kastmes kartulite, oliivi, kapperi ja datterini tomatitega  
Oven baked cod fish in Mediterranean sauce with potatoes, olives, capers and datterini tomatoes.  
Запеченое в печке филе трески в Средиземноморском соусе с картофелем, оливками, капперсами и даттерини томатами
- Polpo alla griglia** € 36  
Grillitud kaheksajalg lillkapsapüree ja ürtidega  
Grilled octopus with cauliflower purée and herbs  
Осьминог на гриле и травами с пюре из цветной капусты
- Salmone Scozzese "Label Rouge" alla griglia** € 27  
Grillitud Šoti lõhe "Label Rouge"  
Grilled Scottish salmon "Label Rouge"  
Шотландский лосось на гриле "Label Rouge"
- Coda di Rospo alla Livornese** € 29  
Merikurat tomatikastmes küüslaugu ja peterselliga  
Monkfish with tomato sauce with garlic and parsley  
Морской черт в томатном соусе с чесноком и петрушкой
- Tonno "Taglio Sashimi" alla Siciliana** € 29  
Tuunikala tomatite, oliivide ja kapparite salatiga  
Tuna with tomatoes, olives and capers salad  
Тунец с салатом из томатов, оливок и капперсов
- Branzino al sale** € 7,5 (100g)  
Soolakoorikus küpsetatud meriahven  
Salt-crusted sea bass  
Морской окунь запеченый под солью
- Rombo selvaggio alla Ligure** € 8,8 (100g)  
Ahjus küpsetatud harilik kammeljäs koos kartulite, oliivide, kapparite ja tomatitega  
Wild Turbo baked in the oven with potatoes, olives, capers and tomatoes  
Дикая камбала запеченая в печке с картофелем, оливками, капперсами и томатами
- Grigliata Mista di Pesce** € 35  
Grillitud scampi, langustiinid, kalmaar ja valge kala  
Grilled scampi, langostinos, squid and white fish  
Скампи, лангусты, кальмар и белая рыба на гриле

## Liha · Meat · Мясо

### Quaglia con riso “Acquerello” allo zafferano €28

Vutt serveeritud safrani risotto ja parmigiano reggiano juustuga.  
Quail served with saffron risotto and parmigiano reggiano cheese.  
Перепелка с ризотто и шафраном и сыром пармиджано реджано.

### Bistecca di Vitello € 26

Grillitud vasikaliha steik.  
Grilled veal steak.  
Стейк из телятины на гриле.

### Entrecote Black Angus 200 days grain fat €39

Grillitud Musta Anguse antrekoot  
Grilled Black Angus entrecote  
Антрекот Black Angus на гриле

### Filetto Charolais alla Rossini € 47

Grillitud Charolais veisefilee Rossini stiilis.  
Grilled Charolais beef tenderloin in Rossini style.  
Говяжье филе на гриле в стиле Россини.

### Agnello al forno € 36

Ahjus küpsetatud talle karree päikesekuivatatud tomatikastmega.  
Baked lamb rack with sun-dried tomatoes sauce.  
Запеченное каре ягненка с соусом из вяленых томатов.

### Rollè di Coniglio al forno € 29

Ahjus küpsetatud küülikurullid kondita  
Oven-Baked boned rabbit rollè  
Запеченный рулет из кролика, без костей

## Lisandid · Garnish · Гарнир

Patate al Forno / Ahjukartul / Картофель запеченный в духовке € 8

Chips € 8

Insalata Mista / Värske salat / Mixed salad / Свежий салат € 8

Spinaci / Spinat / Spinach / Шпинат € 8

Bandiera / Hautatud köögiviljad / Stewed vegetables / Тушеные овощи € 8

## Magustoidud · Dessert · Десерт

Tiramisu € 13

Zuppa inglese € 13

Crème Brûlée € 13

Cheesecake € 13

Panna Cotta € 13

Affogato al Caffè € 13

Sorbetto limone € 11

Ananas carpaccio € 11

Formaggi Misti / Juustuplaat / Cheese plate / сырная тарелка € 24



## *Pizza Star Del Castello*

***Pizza Bufalina*** € 20

Tomatikaste, buffalo mozzarella, basiilik  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil  
Томатный соус, буфало моццарелла, базилик

***Pizza Salame*** € 21

Tomatikaste, buffalo mozzarella, salaami  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, salame  
Томатный соус, буфало моццарелла, салами

***Pizza Acciughe del Cantabrico*** € 22

Tomatikaste, buffalo mozzarella, anšoovised Kantaabria merest  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies from the Cantabrian sea  
Томатный соус, моццарелла из буйволиного молока, анчоусы из Кантабрийского моря

***Pizza Pancetta e Carciofi*** € 22

Tomatikaste, buffalo mozzarella, Itaalia peekon mägedest, artišokk  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, Italian mountain bacon, artichoke  
Томатный соус, буфало моццарелла, Итальянский горный бекон, артишоки

***Pizza Prosciutto Crudo*** € 22

Tomatikaste, buffalo mozzarella, vinnutatud sink, rukola, parmigiano reggiano  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, dry-cured ham, rucola, parmigiano reggiano  
Томатный соус, буфало моццарелла, сырая ветчина, рукола, пармиджано реджано