

VINKORT
– OPDELT EFTER DE ITALIENSKE REGIONER



SPUMANTI / MOUSSERENDE VIN

VENETO

- 1. CUVÉE BRUT BISOL** 319 kr.
Fine perler og cremet skum. Frisk med dejlig frugt smag.
- 2. PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT JEIO** 359 kr.
Stråfarvet med flotte perler samt smag af passionsfrugt og god fylde
- 3. PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT CREDE** 389 kr.
Duft af rose og akasie. Flot struktur og frugtagtig smag.

PIEMONTE

- 4. ARALDICA ASTI SPUMANTE (SØD)** 309 kr.
Delikat, frisk og frugtagtig smag.
- 5. MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA (SØD)** 389 kr.
Intens og fyldig med lang eftersmag. Måske italiens bedste moscato.

LOMBARDIA

- 6. FRANCIACORTA CUVÉE BRUT BELLAVISTA** 649 kr.
Flot struktur, lang eftersmag med god balance og dejlig frugt.
- 7. FRANCIACORTA GRAN CUVÉE SATÉN BELLAVISTA** 799 kr.
Gylden farve, fine perler. Duft af pistace og hasselnød samt smag af citrusfrugter og vanilie. På niveau med stor fransk champagne
- 8. MONTENISA BRUT FRANCIACORTA ANTINORI** 549 kr.
Gylden gul farve. Fyldig og delikat med duft af fersken og æble
- 9. MONTENISA BRUT ROSÉ FRANCIACORTA ANTINORI** 549 kr.
Pink farve og cremet skum. Fyldig og velbalanceret med grape nuance



VINI BIANCHI / HVIDVIN

ABRUZZO

1. TREBBIANO D'ABRUZZO (HUSETS ANBEFALET VIN)

Afrundet frisk hvidvin med en kraftig fyldig frugtagtig eftersmag.

249 kr.
½ fl. 169 kr.
Pr. glas 69 kr.

2. PECORINO BIANCO UNICO T. ULISSE

Duft intens og frugtagtig. Smag frisk og mineralisk.

329 kr.

MARCHE OG UMBRIA

3. VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE "PODIUM"

Vinen har frugtrig duft og tør fyldig krop men lang eftersmag. Fantastisk.

399 kr.

4. BRAMITO DEL CERVO UMBRIA IGT

Sprød og frugtrig bouquet. Fyldig og rund smag med god frugt. Bygget med 100% chardonnay druer.

379 kr.

5. CERVARO DELLA SALA

Gammel gul farve med skøn duft af hasselnød og manderin. Intens, lang eftersmag.
(en af italiens bedste hvidvine)

699 kr.

FRIULI

6. FRIULANO (ITALIENSK TOCAI)

God struktur med frisk mandel duft

329 kr.

7. PINOT GRIGIO SUBIDA DI MONTE

Frisk frugtrig vin – dejlig Pinot.

329 kr.

8. PINOT BIANCO ERMACORA

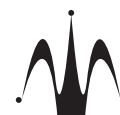
Raffineret hvidvin med duft af nektariner, pærer og ananas.

399 kr.

9. SAUVIGNON BLANC ERMACORA

Frisk og levende vin. Duft af passionsfrugt men smager af citrusfrugt.

399 kr.



VINI BIANCHI / HVIDVIN

TRENTINO-ALTO ADIGE

- 10. PINOT GRIGIO HOFSTÄTTER** 359 kr.
Vinen er klar med grå refleks. Har en frisk frugtagtig duft og delikat smag.
- 11. GEWÜRZTRAMINER HOFSTÄTTER DOC** 399 kr.
Aromatisk og frugtig – dejlig lang eftersmag
- 12. KOLBENHOF GEWÜRZTRAMINER DOC** 499 kr.
Gullig farve med fantastisk aroma af rose og eksotisk frugt samt søde krydderier.

LOMBARDIA

- 13. LUGANA BROLETTINO CÁ DEI FRATI DOC** 459 kr.
Ambitiøs vin med diskret smag af frugt og noter af honning og vanilie. 10 mdr. barriques

TOSCANA

- 14. VILLA ANTINORI IGT TOSCANA** 359 kr.
Tør og frugtrig med anstrøg af citrusfrugt.

CAMPANIA

- 15. FIAGRÉ BIANCO IGT** 359 kr.
Lagret 6 mdr. på barriques. Frugtig, tør og mineralsk.
- 16. FIANO DI AVELLINO BECHAR DOC** 459 kr.
Vinen er lavet på udvalgte fiano-druer. Smagen er tør, men blød og harmonisk med strejf af hasselnød. Flot vin. 2 mdr. på barriques.
- 17. GRECO DI TUFO DEVON DOCG** 459 kr.
Vinen er produceret med Greco di Tufo druen. Vinen er meget frugtrig, smagen er tør, blød og elegant. En høj klasse vin. 3-4 mdr. på træfade.

VENETO

- 19. LUGANA OTELLA** 349 kr.
Frisk og frugtrig – dejlig som aperitif og til skaldyr
- 20. SOAVE CLASSICO SUPERIORE PIEROPAN DOC** 369 kr.
Blød og mineralsk med duft af abrikos, fersken og appelsinblomst
- 21. SOAVE CLASSICO SUPERIORE LA ROCCA DOC** 509 kr.
Fremragende fed vin med dejlig fylde og smag af mango, melon og passionsfrugt. Kan lagres 10-15 år.



VINI BIANCHI / HVIDVIN

PIEMONTE

- 22. LANGHE BIANCO SCAVINO** 459 kr.
God blanding af Sauvignon og Chardonnay. Frisk elegant smag og diskret duft af modne frugter.
- 23. ABBONA, LANGHE BIANCO** 409 kr.
Karakterfuld og sjælden vin. Eksotiske nyancer og potent volumen.

PUGLIA

- 24. TORMARESCA CHARDONNAY IGT PUGLIA** 329 kr.
Vin med stor karakter. En intens duft af fersken, æble og vanilie. Meget vin for pengene.

SICILIEN

- 25. CHIÁRO DI LUNA** 299 kr.
Aromatisk, fyldig halvtør. Banan og fersken nyancer.
- 26. PURATO, CATARRATTO** 309 kr.
Økologisk, aromatisk og halvtør.
- 27. ANGIMBE CUSUMANO** 369 kr.
Vinen er lavet på Insolia og Chardonnay druer. Tør og fyldig med en frugtagtig duft og smag.



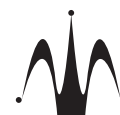
VINI ROSATI / ROSÉVIN

ABRUZZO

- 28. CERASUOLO D'ABRUZZO BOVE** 259 kr.
Duft af kirsebær. Fyldig, frisk og meget frugtrig. Også god som aperitif.
- 29. MERLOT ROSÉ ULISSE** 349 kr.
Utrolig frugtrig, frisk og afbalanceret

TOSCANA

- 30. SCALABRONE BOLGHERI ROSATO** 399 kr.
Intens rød rosé. Duft af moden frugt, god balance og struktur.
- 31. ROSATO DI CASANOVA LA SPINETTA** 379 kr.
Laksefarvet. Duft af fesken og granatæble. Flot vin.



VINI ROSSI / RØDVIN

ABRUZZO

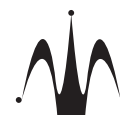
- 1. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANGELI BOVE (HUSETS ANBEFALET VIN)** 249 kr.
Vinen er meget fyldig og tør og har en lang mandelagtig eftersmag. ½ fl. 169 kr.
Pr. glas 69 kr.
- 2. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI** 379 kr.
Dyb rubinrød farve. Flot struktur, elegant og afbalanceret.
- 3. MONTEPULCIANO MARINA CVETIC** 499 kr.
14 måneder er på nye barrique. Vinen er kraftig, med masser af smag, intensitet og dog finesse og elegance.
Har fået 3 velfortjente glas i Gambero Rosso.
- 4. MONTEPULCIANO NATIVAE, ULISSE** 599 kr.
Delikat med toner af rød frugt og vilde kirsebær. Stor og velstruktureret.

CAMPANIA

- 5. TAURI , ANTONIO CAGGIANO** 389 kr.
Frugtig med duft og smag af lakrids. Blød og koncentreret
- 6. TAURASI MACCHIA DEI GOTI DOCG,** 649 kr.
18 mdr på barriques 18 mdr på flaske. Duft af ribs, tobak og lakrids. Fyldig og kraftig (94 point R.Parker)
- 7. SERPICO FEUDI DI SAN GREGORIO** 799 kr.
Sjældnen topvin. Planten over 100 år gammel. Eksplosiv, intens bærfrugt med nuancer af kirsebær og vanilie
- 8. MONTEVETRANO** 899 kr.
Bedste vin fra Campania. Lavet med Aglianico, Cabernet Sauvignon og Merlot.
Intens, elegant, balanceret – fantastisk. Eneste brist. Produktionen er meget lille.

BASILICATA

- 9. AGLIANICO DEL VULTURE IL REPERTORIO CANTINE DEL NOTAIO** 399 kr.
Meget elegant med duft af ribs, blåbær og nelliker.
- 10. AGLIANICO DEL VULTURE LA FIRRMA CANTINE DEL NOTAIO** 599 kr.
Rubinviolet farve. Vinene er aromatisk med lang eftersmag. Meget struktureret.
- 11. AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO ELENA FUCCI** 599 kr.
Rig på bær, sorte kirsebær og rosmarin. Rund og velbalanceret.



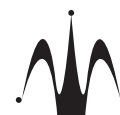
VINI ROSSI / RØDVIN

PUGLIA

- 12. BRINDISI, GRIFONE** 309 kr.
Blød flot vin i høj kvalitet
- 13. NEPRICA TORMARESCA** 309 kr.
Duft af modne bær, kraftig og fyldig. En spændende oplevelse fra Syditalien.
- 14. VALLE CUPA SALENTO** 369 kr.
Mørk rubinrød farve. Fyldig med smag af modne røde frugter.
- 15. PRIMITIVO DEL SALENTO TERRAGNOLO IGT** 369 kr.
Mørk rubinrød farve. Duft af peber og kirsebær, rund og struktureret smag
- 16. CHUNKY ZINFANDEL** 369 kr.
Koncentreret og saftig ”frugt bombe” fra Manduria
- 17. TORCICODA IGT SALENTO** 459 kr.
Kraftig, blød og velmagende vin. Frugtig duft af røde bær med anstrøg af blomme, sveske og fine noter af træ.
Har fået 3 glas (maksimum) på Gambero Rosso.
- 18. MAIME IGT SALENTO** 529 kr.
100% negroamaro drue. En kraftig vin med fyldig eftersmag. Frugtrig duft af røde bær.
Har fået 3 glas (maksimum) på Gambero Rosso.
- 19. BOCCA DI LUPO, CASTEL DEL MONTE** 899 kr.
Blød og frisk med god struktur. Krydret duft og smag af røde bær.

SICILIEN

- 20. PURATO, NERO D'AVOLA** 309 kr.
Økologisk. Halvtør og frugtrig
- 21. NERO D'AVOLA MORGANTE** 359 kr.
Duft af ribs og kirsebær med dejlig bød smag. Winespectator 90 point.
- 22. BENUARA, CUSUMANO** 379 kr.
Fremstillet på 70% Nero d'Avola og 30% Syrah samt lagring på store fade giver Benuara sin helt egne karakteristika. Anbefalelsesværdig vin.
- 23. ZISOLA, MAZZEI** 499 kr.
Meget potent, koncentreret og muskuløs vin. Smagsnuancer af vilde skovbær og appelsinskal.
- 24. TANCREDI DONNAFUGATA** 499 kr.
Intens duft af tobak med flot smag af moden frugt. God lang eftersmag.
- 25. NERO D'AVOLA DON ANTONIO MORGANTE** 499 kr.
Flot struktur med perfekt smag. Duft af søde s kovbær, lang eftersmag med mandel nuancer.
Sardinien
- 26. CARIGNANO DEL SULCIS GROTTA ROSSA** 329 kr.
Intens og dejlig med duft af kirsebær og peber. God balance.
- 27. CARIGNANO DEL SULCIS ROCCA RUBIA RISERVA** 459 kr.
Blød og mineralsk smag med duft af viol og tobak. 91 point Robert Parker.



VINI ROSSI / RØDVIN

FRIULI

28. MERLOT SUBIDA DI MONTE 329 kr.
Rubin rød og intens duft af røde frugter og tobak.

EMILIA ROMAGNA

29. SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA. UMBERTO CESARI 399 kr.
Elegant, tør og fed. Duft af kirsebær.

TOSCANA

30. SABAZIO, ROSSO DI MONTEPULCIANO 339 kr.
Klar rød, ren og intens duft af moden frugt. Vinen er medium fyldig med en god eftersmag.

31. MAURLEO – SANGIOVESE / MALVASIA 329 kr.
Blød og rund, mørke bær og vanilie.

32. IXE – TEMPRANILLO 359 kr.
Frugt og intens. Blød og mineralsk

33. ROSSO DI MONTALCINO MOCALI 359 kr.
Flot runbinrød farve. Krydret men også smag af moden frugt. God krop.

34. VILLA ANTINORI ROSSO 389 kr.
Rubinrød farve med strejf af skovbær. Meget frugtig og saftig.

35. CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI MELETO 359 kr.
Duft af kirsebær og vanile. Fyldig smag af mørke bær.

36. CHIANTI CLASSICO FONTERUTOLI, MAZZEI 389 kr.
Elegant og klassisk. Perfekt balance af krydderier og mørke kirsebær

37. FONTERUTOLI, NO. 10, MAZZEI 399 kr.
Lækker saftig vin af Merlot og Sangiovesi.

38. CHIANTI CLASSICO MONTORNELLO 389 kr.
Granatfarvet med god balance og duft af lakrids og vanilie.

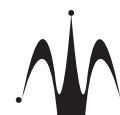
39. ROSSO DI MONTALCINO CIACCI DI PICCOLOMINI D'ARAGONA 389 kr.
Duft af kirsebær og fyldig smag af modenfrugt. God vin til prisen.

40. RECISO SANGIOVESE 499 kr.
Tør og silkeblød. Mørk chokolade. 18 mdr. På franske egefade

41. LA BRACCESCA, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 499 kr.
Fyldig og harmonisk med intens aroma af moden frugt og strejf af vanilie.

42. LE VOLTE TENUTA DELL'ORNELLAIA 459 kr.
Flot duft og struktur. God balance mellem frugt og tannin.

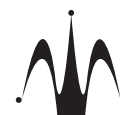
43. ATEO SANT'ANTIMO ROSSO CIACCI DI PICCOLOMINI 439 kr.
Blanding af cabernet sauvignon, merlot og sangiovese. Koncentreret smag af moden frugt.



VINI ROSSI / RØDVIN

TOSCANA

- 44. CHIANTI CLASSICO RISERVA, CASTELLO DI MELETO** 399 kr.
Fyldig, intens og rig af mørke bær. Duft af tobak og krydderier.
- 45. CHIANTI CLASSICO RISERVA, VIGNA DEL CAPANNINO** 459 kr.
Rigtig god Chianti Riserva. Rubinfarvet, meget elegant og fyldig med en lang eftersmag.
- 46. CHIANTI CLASSICO RISERVA, TENUTE MARCHESE ANTINORI** 529 kr.
En top Chianti Riserva. Blød og rund med en flot struktur. Dufter af vilde bær og egetræ. Modnet 24 mdr. i barriques.
- 47. LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO** 429 kr.
Granat farve med duft af brombær, røde roser. Behagelig blød og moden.
- 48. TORRIONE FATTORIA PETROLO** 459 kr.
Rubinrød og meget koncentreret. Duft af blomme og tobak. God tanin med lang eftersmag.
- 49. IL BRUCIATO, BOLGHERI DOC, TENUTE GUADO AL TASSO** 499 kr.
Fin, velstruktureret og intenst aroma af frugt. God balance og lang eftersmag.
- 50. BRAMASOLE SYRAH LA BRACCESCA** 599 kr.
Duft af moskatnød, sort peber og blomme. Frisk og flot tannin med lang eftersmag.
- 51. FABIUS CICCI DI PICCOLOMINI** 469 kr.
Dyb rød farve, duft af vanilie, kanel og brombær. Blød tanin og lang eftersmag.
- 52. BADIA A PASSIGNANO RISERVA, ANTINORI** 699 kr.
Kompleks, rund og elegant med noter af kirsebær og chokolade. Fremragende Chianti.
- 53. GUIDALBERTO TENUTA SAN GUIDO** 599 kr.
Super toscaner-vin lavet på Merlot, Cabernet Sauvignon og Sangiovese. Fyldig og kraftig med elegant finish – "Sassicaia lillebror"
- 54. PROMIS GAJA** 599 kr.
Ambitiøs vin fra Gaja, der med denne vin konkurrerer mod de toscanske klassikere. Rubinfarvet, intens parfumeret med duft af vanilie, kakao og sort peber. Uendelig blød eftersmag.
- 55. BRUNELLO DI MONTALCINO CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA** 599 kr.
Duft af røde bær, kirsebær og tobak. Delikat sødme og vedvarende smag.
- 56. BRUNELLO DI MONTALCINO PIANROSSO CIACCI PICCOLOMINI** 699 kr.
Lagret 44 mdr. på fade. Duft af kirsebær, tobak og græs med flot smag og stor karakter.
- 57. BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI** 549 kr.
Lagret 36 mdr. på franske fade. Vinen er elegant og har fokus på den rene sangiovesefrugt.
- 58. BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE** 799 kr.
Vin i særklasse. Meget aromatisk, fin og velstruktureret. Strejf af blomster, vanilie og chokolade.
- 59. BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DELLE RAUNATE** 699 kr.
Blød, intens og kompleks vin. Balsamisk duft som ender i kakao. Parker 91 point, WS 93 point.
- 60. BRUNELLO DI MONTALCINO ARGIANO** 599 kr.
Granat farve med duft af kirsebær. God struktur og balance mellem smag og duft.
- 61. BRUNELLO DI MONTALCINO ALTESINO** 599 kr.
Granatrød farve. Krydret og balsamisk duft. Balanceret og frisk tanin.



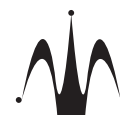
VINI ROSSI / RØDVIN

TOSCANA

- 62. VIGNA ALLE NICCHIE – TEMPRANILLO** 699 kr.
Lakrids, kaffe og kakao. Silkeblød. 24 mdr. På franske egefade. Vin man husker.
- 63. PERCARLO, FATTORIA SAN GIUSTO RENTENANNO** 899 kr.
Rubinfarve med duft af tobak, peber og røde bær. Blød og frisk med lang eftersmag.
- 64. SOLENGO ARGIANO** 799kr.
Intens rubinrød farve. Høj klasse vin, god balanceret. Lavet af Cabernet sauvignon, Merlot og Cabernet Franc.
- 65. MAGARI CA'MARCANDA GAJA** 899 kr.
Elegant smuk vin. Duft af skovbær, mynte og lakrids. Godt struktureret. Bygget med merlot, cabernet sauvignon og cabernet franc.
- 66. GALATRONA** 999 kr.
100% merlot, modne skovfrugter. Utrolig struktureret med lang eftersmag
- 67. GUADO AL TASSO BOLGHERI SUPERIORE ANTINORI** 1.199 kr.
Bestående af en blanding af Cabernet sauvignon, Merlot og Syrah druer. Autentisk fløjlsblød rødvin med duft af kirsebær og balanceret eftersmag.
- 68. TIGNANELLO ANTINORI** 959 kr.
Rubin granatrød farve. Med intens duft af vanilie, lakrids, kakao. Perfekt struktureret og balanceret smag. (Et mesterværk fra Antinori)
- 69. GAJA CA'MARCANDA, BOLGHERI** 1.099 kr.
Ren og rig duft af hindbær og blomster. Fyldig krop og silke tanin.
- 70. CASTELLO DI FONTERUTOLI, SIEPI, MAZZEI** 1.399 kr.
Monumental og ikonisk. Smagnuancer af kirsebær, mandler, brombær.
- 71. SOLAIA ANTINORI** 3.599 kr.
Blanding af Cabernet sauvignon, sangiovesi og Cabernet franc. Hører hjemme blandt de absolut ypperligste rødvine i verdenen. Perfekt struktur og balance, intens duft og smag. (Ekstraordinær verdensklasse)
- 72. TESTAMATTA, BIBI GRAETZ** 1.799 kr.
Duft af ribs og blomster. Aromatisk og kompleks. Winespectator gav 98 point.
- 73. SASSICCAIA, TENUTE SAN GUIDO** 2.299 kr.
Italiens mest berømte rødvin. Vinen er lavet med Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Beskrivelse er irelevant - simpelthen fantastisk. På linie med Chateau Margaux og Mouton-Rothschild.
- 74. ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE** 2.099 kr.
Dyb rubinrød farve. Er bygget på Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Petit Verdot. Meget stor vin – en af italiens stjernevine. (God vin til prisen)
- 75. MASSETO TENUTE DEL ORNELLAIA** 6.599 kr.
Stor, smuk, fantastisk – der findes ikke nok ord! Formentlig Italiens bedste vin. 100% merlot.

TRENTINO ALTO ALGIDI

- 76. PINOT NERO MECZAN HOFSTATTER** 369 kr.
frisk, let og frugtig. Lagret 8 mdr. på slavonsk eg



VINI ROSSI / RØDVIN

PIEMONTE

77. DOLCETTO D'ALBA, ROBERTO VOERZIO Intens duft af røde bær. Frisk og rund smag.	379 kr.
78. BARBERA D'ALBA RENATO RATTI Blød og kraftfuld vin. Fyldig og tør med fantastisk krydret eftersmag.	389 kr.
79. BARBERA D'ALBA ABBONA RINALDI Aroma af bær, lakrids og viol. God fedme, blødhed og elegance.	349 kr.
80. BARBERA D'ASTI LA REGINA Mørk bær, fyldig, vin med stor karakter	389 kr.
81. MOMPERTONE MONFERRATO Varm og blød blanding af Syrah og Barbera. Smuk og elegant smag af kirsebær.	389 kr.
82. BARBERA D'ASTI. A. BOFFA, VIGNA MORE Krydret og fyldig vin med kraftig smag	399 kr.
83. BARBERA D'ALBA PIAN ROMUALDO Kraftig vin med duft af kirsebær, lakrids og tobak. Lang fyldig eftersmag. Dejlig.	559 kr.
93. RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO / OPERA Mørk rubinrød. Fyldig vin med karakter. 24 mdr på egefade.	599 kr.
94. BARBARESCO PRODUTTORI DEL BARBARESCO Dyb, fin og lang smag. Duft af bær, tobak og enebær. Fantastisk barbaresco.	499 kr.
95. BARBARESCO PRUNOTTO Dyb og kompleks med strejf af lakrids. Fyldig og fløjsblød med lang eftersmag.	599 kr.
96. BARBARESCO ALBINO ROCCA OVELLO Imponerende struktur. Lang og fyldig eftersmag af moden frugt (3 glas på Gambero Rosso)	649 kr.
97. BAROLO PRUNOTTO Intens og fløjsblød smag. Duft af granatæble, kompleks med strejf af viol og skovbær.	599 kr.
98. ROERO RÓCHE D'AMPSÉJ 100% nebbiola, 18 mdr. På barrique. Bedste vin fra Roero.	699 kr.
99. BARBERA D'ASTI SUPERIORE BIONZO Stor personlighed. Frisk og saftig med smag af jordbær, lakrids og skovbær. Fantastisk krop.	799 kr.
100. BARBERA D'ASTI BRICCO DELLA BIGOTTA Intens farve. Koncentreret duft af kakao og skovbær. Flot struktur med lang eftersmag.	899 kr.
101. BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE Koncentreret duft af kirsebærlikør og lakrids. Kraftig og meget balanceret.	899 kr.
102. BARBERA D'ALBA CASCINA FRANZIA, CONTERNO Rubinrød med elegant duft af lakrids, brombær og kirsebær. Balanceret struktur og syre.	999 kr.
103. BAROLO GIANFRANCO ALESSANDRIA Klassisk barolo lavet på Nebbiolo. Vinen har en god balance, kraftig smag og duft af tobak og bær	699 kr.
104. BAROLO RENATO RATTI ROCHE MORCENASCO Elegant og fin Barolo. Denne store vin har en behagelig smag af ribs, andre skovbær og tobak. Lang eftersmag.	899 kr.



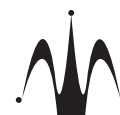
VINI ROSSI / RØDVIN

PIEMONTE

- 105. BAROLO CASCINA FRANCIÀ, CONTERNO** 2.599 kr.
Granat rød med duft af mynte, kamille og lakrids. Stor smag, elegant og balanceret - skøn.
- 106. BAROLO ELIO ALTARE, VIGNETO ARBORINA** 2.599 kr.
Intens rubinrød farve. Varm og elegant med bløde tanniner.
- 107. LANGHE SPERSS GAJA** 2.799 kr.
Brygget på Nebbiolo druen. Granatæblefarvet med en eksklusiv elegance og utrolig dyb eftersmag. Dufter af tobak, mørk chokolade og skovbær. (Uforglemmelig klassevin)
- 108. BARBARESCO LA SPINETTA, VIGNETO VALEIRANO** 1.999 kr.
Smag af rose og kirsebær, duft af lakrids og læder. Lang eftersmag
- 109. BARBARESCO LA SPINETTA, VIGNETO GALLINA** 1.999 kr.
Smag af modne skovbær med asiatisk duft. Flotte tanniner
- 110. BARBARESCO GAJA** 2.499 kr.
Brygget på Nebbiolo druen. Granatæblefarvet fin og perfekt balanceret rødvin. Modnet 18 mdr. i egetræsfade. Dufter af brombær, blåbær, blomster og tobak. (Endnu en perle fra Gaja)
- 111. BAROLO MONFORTINO RISERVA** 6.099 kr.
Lagret i 7 år på store fade og produceres kun de bedste år. Den skal smages for at forstå!

VENETO

- 112. VALPOLICELLA RIPASSO CORTE GIARA** 369 kr.
Rubinrød farve. Blød og meget balanceret med god eftersmag.
- 113. PINOT NERO MACULAN** 389 kr.
Rubinrød farve. Frugtig bouquet af hindbær, lys chokolade, muskat og mint. Smagen er middelkraftig og med en imponerende balance.
- 114. PALAZZO DELLA TORRE IGT** 429 kr.
Rubinrød farve med duft af kirsebær, kakao og muskatnød. 15 mdr. barrique. Tæt på Amarone – fremragende vin til prisen.
- 115. LA GROLA IGT** 599 kr.
Fantastisk valpolicella med 10% syrah. Kraftig, saftig og fyldig vin.
- 116. AMARONE CAPITEL ROARI** 499 kr.
Granat rød fave med duft af kakao og tørrede svesker. Kraftig og fyldig.
- 117. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORTE GIARA** 599 kr.
Regnes af mange som en af Italiens mest elegante vine. Fremstillet på loftstørrede druer. Stærk granatrød farve. Kraftig og karakterfuld rødvin.
- 118. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC ALLEGRINI** 899 kr.
Kraftig og blød vin. Lagret 19 mdr. på nye barriques. Høj klasse Amarone, som har fået 3 glas (maksimum) på Gambero Rosso.
- 119. VALPOLICELLA VIGNETO MONTE LODOLETTA** 1.199 kr.
Dal Forno er en levende legende i Valpolicella – skal smages.



VINO DA DESSERT / DESSERTVIN

VENETO

- 1. RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CORTE GIARA** 499 kr.
Rubinfarvet med intens duft af rosin, muskatnød, kanel og nellike.
Godt struktureret, blød med ekstraordinær eftersmag.
- 2. DINDARELLO MOSCATO MACULAN** 379 kr.
Elegant smag af abrikos, melon og honning. Dejlig dessertvin.

TOSCANA

- 3. VINO SANTO DELL CHIANTI CLASSICO ANTINORI** 499 kr.
Spændende dessertvin med smag af honing og abrikos. Flot eftersmag.
- 4. ALEATICO TOSCANA ANTINORI** 399 kr.
Vinen har en fantastisk duft af rosenblade. God balance af sødme uden at være sirup.
Yderst sjælden og begrænset.

UMBRIA

- 5. MUFFATO DELLA SALA** 699 kr.
Første klasses dessertvin. Mørk, intens og gylden farve. Delikat sødme med frisk nuanceret smag af frugt.

SICILIEN

- 6. MARSALA TARGA RISERVA** 299 kr.
Lagret i 7 år. Duft af karamel og tobak med varm og blød smag.
- 7. AMBAR MOSCATO SICILIEN** 399 kr.
Intens og markant med tydelige toner af abrikos og hyldeblomst. Fløjlsblød smag.
- 8. DONNA FUGATA BEN RYE** 599 kr.
Bygget med lokal Zibibbo drue og fremstilles i begrænset produktion.
Dejlig smag af abrikos, fersken, karamel og ristede nødder. Meget fin og ekstraordinær.
- 9. MALVASIA DELLE LIPARI FLORIO 599 KR.**
Rød / gul farve. Aromatisk, sød og balanceret med lang mandel eftersmag. Høj klasse dessertvin.



BEVANDE / DRIKKEVARER

APERITIVI

Aperol Spritz	79 kr.
Campari orange el. soda	79 kr.
Gin og lemon el. tonic	100 kr.
Negroni (gin, martini og campari)	100 kr.
Martini (diverse)	69 kr.
Spumante	69 kr.
Moscato dolce frizzante	69 kr.

BIBITE GASSATE / ØL OG SODAVAND

Italiensk øl (flaske) – classic / pilsner	45 kr.
Italiensk mineralvand (San Pelegrino) – 1 L	39 kr.
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite og fanta (flaske)	39 kr.
Forskellig juice	39 kr.

CAFFE / KAFFE

Espresso	30 kr.
Dobbelt espresso	35 kr.
Kaffe	25 kr.
Cappucino	35 kr.
Caffe latte	35 kr.
Te	30 kr.
Caffe Corretto	60 kr.
Irsk kaffe	70 kr.

ALCOLICI / ALKOHOL

Grappa – diverse (spørg betjeningen)	60-120 kr.
Cognac – diverse (spørg betjeningen)	80-120 kr.
Brandy italiensk – diverse (spørg betjeningen)	60-120 kr.
Whiskey – diverse (spørg betjeningen)	80-120 kr.
Rom – diverse (spørg betjeningen)	80-120 kr.
Sambuca	60 kr.
Bailey	60 kr.
Amaretto	60 kr.
Strega	60 kr.

