

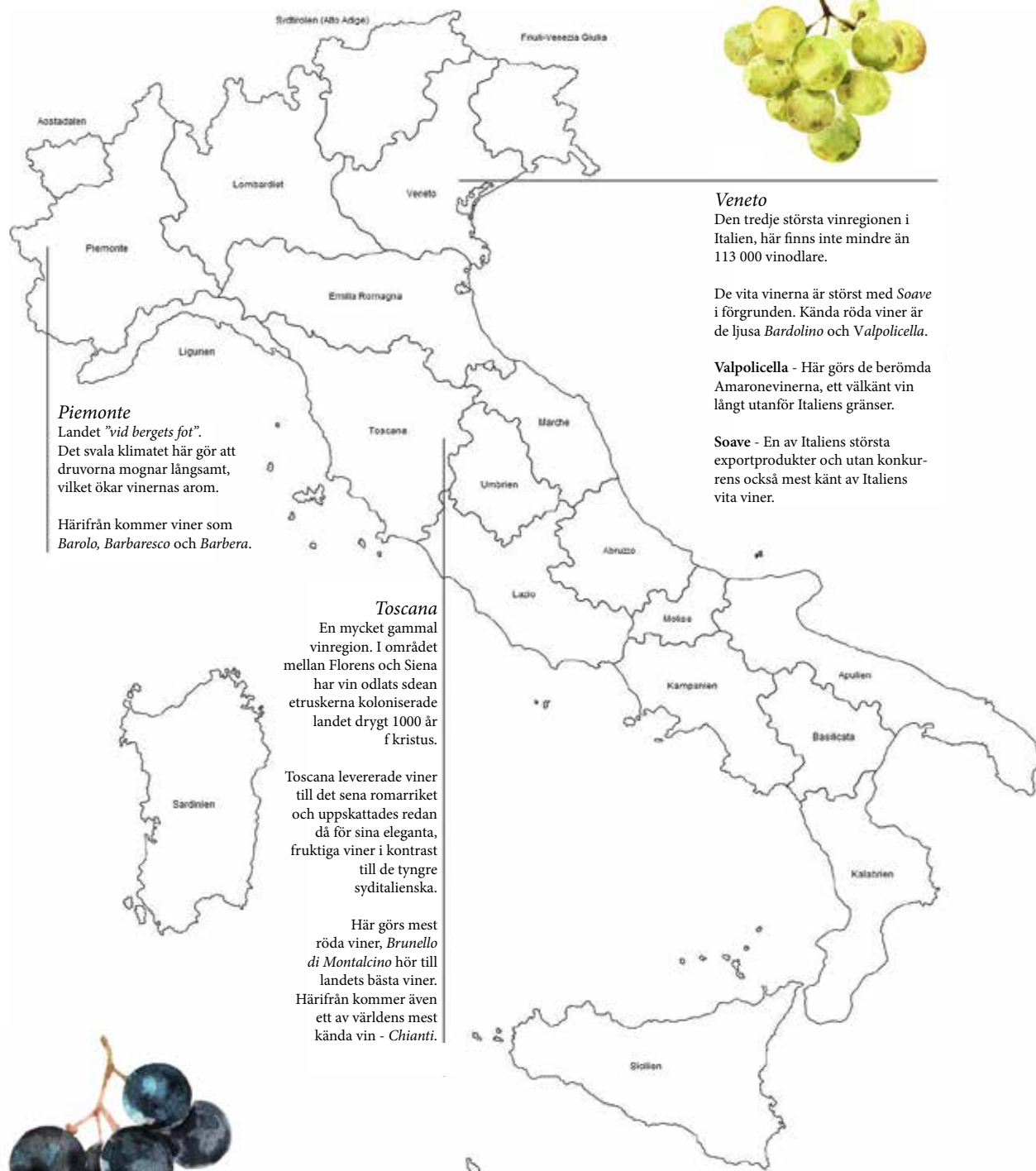
# CARTA DEI VINI

## Vinlandet Italien

Italien är ett av världens äldsta vinländer, och kallades av grekerna för "Enotria" - vinlandet.

Det odlas vin i samtliga i samtliga av Italiens 20 regioner och klimatet varierar från de svala alpområdena i Trentino Alto adige och Lombardiet till den stekande solen på Sicilien.

Fråga gärna personalen om förslag till de maträtter ni väljer.



### Piemonte

Landet "vid bergets fot".

Det svala klimatet här gör att druvorna mognar långsamt, vilket ökar vinernas arom.

Härifrån kommer viner som Barolo, Barbaresco och Barbera.

### Toscana

En mycket gammal vinregion. I området mellan Florens och Siena har vin odlats sedan etruskerna koloniserade landet drygt 1000 år f.kristus.

Toscana levererade viner till det sena romarriket och uppskattades redan då för sina eleganta, fruktiga viner i kontrast till de tyngre syditalienska.

Här görs mest röda viner, Brunello di Montalcino hör till landets bästa viner. Härifrån kommer även ett av världens mest kända vin - Chianti.

### Veneto

Den tredje största vinregionen i Italien, här finns inte mindre än 113 000 vinodlare.

De vita vinerna är störst med Soave i förgrunden. Kända röda viner är de ljusa Bardolino och Valpolicella.

Valpolicella - Här görs de berömda Amaronevinerna, ett välkänt vin långt utanför Italiens gränser.

Soave - En av Italiens största exportprodukter och utan konkurrens också mest känt av Italiens vita viner.



# LA NOSTRA SELEZIONE

*Huset rekommenderar*



## VINI BIANCHI

### LIGHT BODIED

|                                                |       |       |
|------------------------------------------------|-------|-------|
| Trebbiano 2017, Rocca, Puglia                  | 87:-  | 345:- |
| Pinot Grigio 2017, Ai Galli, Veneto            | 129:- | 495:- |
| Ribolla Gialla 2017, La Buse dal Lof, Friuli   | 145:- | 575:- |
| Langhe Bianco 2016, Cascina Rabaglio, Piemonte |       | 550:- |
| Sauvignon 2017, La Buse dal Lof, Friuli        |       | 595:- |
| Pinot Bianco 2018, La Buse dal Lof, Friuli     |       | 595:- |

### MEDIUM BODIED

|                                                        |       |       |
|--------------------------------------------------------|-------|-------|
| Friulano 2017, La Buse dal Lof, Friuli                 | 149:- | 595:- |
| Lugana DOC 2014 Riserva del Lupo, Cá Lojera, Lombardia |       | 795:- |

## VINI ROSATI

|                                                |       |       |
|------------------------------------------------|-------|-------|
| Sangiovese Rubicone 2018, Emilia-Romagna, Tini | 115:- | 450:- |
| Pinot Grigio 2017, La Buse dal Lof, Friuli     | 149:- | 595:- |

## VINI ROSSI

### LIGHT BODIED

|                                                  |       |       |
|--------------------------------------------------|-------|-------|
| Nero d'Avola 2017, Tini, Sicilia                 | 87:-  | 345:- |
| Chianti 2016, Terra Nostra, Toscana              | 115:- | 450:- |
| Dolcetto D'Alba 2017, Cascina Rabaglio, Piemonte | 129:- | 495:- |

### MEDIUM BODIED

|                                                      |       |       |
|------------------------------------------------------|-------|-------|
| Primitivo 2016, Da Luca, Puglia                      | 99:-  | 395:- |
| Barbera D'Alba 2017, Cascina Rabaglio, Piemonte      | 139:- | 550:- |
| Refosco dal Ped. Rosso 2015, La Buse dal Lof, Friuli | 155:- | 600:- |
| Nebbiolo D'Alba 2014 DOC, Cascina Rabaglio, Piemonte |       | 650:- |

### FULL BODIED

|                                                              |       |        |
|--------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Schioppettino di Prepotto 2015, La Buse dal Lof, Friuli      | 169:- | 675:-  |
| Austero 2013, Pietro Zardini, Veneto                         |       | 695:-  |
| 70/30 2013, Pietro Zardini, Veneto                           |       | 1850:- |
| Amarone della Valpolicella DOCG, Pietro Zardini, Veneto 2013 |       | 1250:- |
| Riserva 2011                                                 |       | 1950:- |

|                                                                     |      |        |
|---------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Barbaresco DOCG 2014, Cascina Rabaglio, vigneto Cá Grossa, Piemonte |      | 1250:- |
| Barbaresco DOCG, Cascina Rabaglio, Vigneto Gaia Principe, Piemonte  | 2015 | 1100:- |
|                                                                     | 2016 | 950:-  |





# VINI BIANCHI

*Vita riner*

## MOUSSERANDE

### CHAMPENOISE METHOD

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Brut 2014, <i>Endrizzi, Trentino</i>                 | 725:-  |
| Riserva Lunelli 2008, <i>Ferrari, Trentino</i>       | 1250:- |
| Riserva del Fondatore 2005, <i>Ferrari, Trentino</i> | 2200:- |

### LONG CHARMANT METHOD

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Prosecco Millesimato 2017, <i>Fantinel, Friuli</i>  | 650:- |
| Rose One&Only, <i>Fantinel, Friuli</i>              | 650:- |
| Ribolla Gialla 2018, <i>La Buse dal Lof, Friuli</i> | 675:- |

## LIGHT BODIED

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Trebbiano Chardonnay, <i>Tini, Emilia-Romagna</i>            | 375:- |
| Trebbiano 2017, <i>Feudi D'Albe, Abruzzo</i>                 | 475:- |
| Greco di Tufo DOCG 2017, <i>Iovine, Campania</i>             | 495:- |
| Vermentino 2017, <i>Poggio del Sasso, Toscana</i>            | 550:- |
| Fiano 2018, <i>Petrillo, Campania</i>                        | 575:- |
| Garganega 2017, <i>Giovanni Menti, Veneto</i>                | 625:- |
| Falanghina 2018, <i>Petrillo, Campania</i>                   | 625:- |
| Etna Bianco 2017, <i>Occhi di Ciumi, Al Cantara, Sicilia</i> | 625:- |
| Cataratto 2017, <i>Benedé, Sicilia</i>                       | 650:- |
| Ribolla Gialla 2018, <i>Ronchi Di Cialla, Friuli</i>         | 725:- |
| Sauvignon Blanc 2015, <i>Albino Armani, Veneto</i>           | 750:- |

## MEDIUM BODIED

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Garganega 2014, <i>Monte dei Roari, Veneto</i>                        | 650:- |
| Soave Classico DOC 2016, <i>Cá Rugate, Veneto</i>                     | 675:- |
| Grillo 2017, <i>Vigna di Mandranova, Sicilia</i>                      | 685:- |
| Pecorino 2016, <i>Cataldi Madonna, Abruzzo</i>                        | 685:- |
| Terlaner 2017, <i>Cantina Terlan, Trentino</i>                        | 695:- |
| Erbaluce di Caluso 2017, <i>Antoniolo, Piemonte</i>                   | 725:- |
| Vitovska 2015, <i>Skerk, Friuli</i>                                   | 850:- |
| Ograde 2015, <i>Skerk, Friuli</i>                                     | 945:- |
| Verdicchio Castelli di Jesi Classico 2018, <i>Villa Bucci, Marche</i> | 950:- |

## FULL BODIED

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Rkatsiteli 2015, <i>Askaneli Brothers, Georgia</i>     | 550:-  |
| Malvazija 2014, <i>Marko Fon, Slovenia</i>             | 795:-  |
| Malvazija 2015, <i>Skerk, Friuli</i>                   | 945:-  |
| Quarz 2017, <i>Sauvignon, Cantina Terlan, Trentino</i> | 1200:- |
| Ribolla Gialla 2010, <i>Josko Gravner, Friuli</i>      | 1600:- |
| Trebbiano D'Abruzzo 2015, <i>Valentini, Abruzzo</i>    | 2400:- |

## OAKED

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Chardonnay 2018, <i>Castellare di Castellina, Toscana</i>            | 795:-  |
| Cialla Bianco 2014, <i>Ronchi di Cialla, Friuli</i>                  | 875:-  |
| Studio 2013, <i>Cá Rugate, Veneto</i>                                | 895:-  |
| Verdicchio Castelli di Jesi Riserva 2015, <i>Villa Bucci, Marche</i> | 1200:- |



# VINI ROSSI

*Röda viner*

## LIGHT BODIED

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Langhe Rosso 2016, <i>Borgogno, Piemonte</i>        | 450:- |
| Lacrima di Morro 2018, <i>Giusti, Marche</i>        | 625:- |
| Pinot Nero 2016, <i>Garganuda, Veneto</i>           | 595:- |
| Azazel 2016, <i>La Chimera, Piemonte</i>            | 650:- |
| Schiava 2017, <i>Niklas Weingut, Alto Adige</i>     | 650:- |
| Pinot Nero 2017, <i>Cantina Terlano, Alto Adige</i> | 695:- |
| Refosco 2016, <i>Ronchi di Cialla, Friuli</i>       | 695:- |
| Ribolla nera 2016, <i>Ronchi di Cialla, Friuli</i>  | 725:- |
| Grignolino 2017, <i>Limonte, Piemonte</i>           | 725:- |

## MEDIUM BODIED

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| Ripasso Valpolicella 2014, <i>Zironda, Veneto</i>              | 550:-  |
| Chianti DOCG 2017, <i>Leonardo, Toscana</i>                    | 575:-  |
| Chianti DOCG 2016, <i>Corzano e Paterno, Toscana</i>           | 695:-  |
| Rosso di Montalcino 2017, <i>Tornesi, Toscana</i>              | 695:-  |
| Rosso di Montalcino 2015, <i>San Lorenzo, Toscana</i>          | 750:-  |
| Rosso di Montalcino 2015, <i>Castiglion del Bosco, Toscana</i> | 800:-  |
| Barbera D'Alba 2017, <i>Cascina Alberta, Piemonte</i>          | 650:-  |
| Langhe Nebbiolo 2016, <i>Borgogno, Piemonte</i>                | 650:-  |
| Langhe Rosso 2015, <i>Corsini, Piemonte</i>                    | 675:-  |
| Barolo Classico 2015, <i>Borgogno, Piemonte</i>                | 1200:- |
| Inferno Riserva DOCG 2015, <i>Aldo Rainoldi, Lombardia</i>     | 990:-  |
| Aglianico 2017, <i>Petrillo, Campania</i>                      | 575:-  |
| Rosso Piceno 2017, <i>Vign' Amato, Marche</i>                  | 575:-  |
| Montepulciano 2017, <i>Feudi D'Albe, Abruzzo</i>               | 595:-  |
| Nero D'Avola 2017, <i>Donnatá, Sicilia</i>                     | 650:-  |
| Lacryma Christi 2018, <i>Cantine Olivella, Campania</i>        | 695:-  |
| Nerello Mescalense 2012, <i>Duca di Salaparuta, Sicilia</i>    | 795:-  |
| Nerello Cappuccio 2015, <i>Al Cantára, Sicilia</i>             | 850:-  |
| Colli Di Luni Rosso 2016, <i>Cantina Lunae, Liguria</i>        | 685:-  |
| Sangiovese 2016, <i>Il Colombarone, Romagna</i>                | 725:-  |
| Karas 2014, <i>Armavir, Armenia</i>                            | 495:-  |

## FULL BODIED

### I BAROLI

|                                                                                       |                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Barolo 2011, <i>Brovio Rocche di Castiglione, Piemonte</i>                            | 1950:-                                                         |
| Barolo 2006, <i>Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero, Piemonte</i>                   | 2500:-                                                         |
| Barolo 2010/2015, <i>Oddero Brunate, Piemonte</i>                                     | 3000:-/2850:-                                                  |
| Barolo 2012 /2015, <i>Oddero Villero, Piemonte</i>                                    | 2600:-/2100:-                                                  |
| Barolo 2014, <i>Ricossa, Piemonte</i>                                                 | 695:-                                                          |
| Barolo 2013, <i>Oberto, Piemonte</i>                                                  | 1200:-                                                         |
| Barolo 2013, <i>Sobrero, Piemonte</i>                                                 | 1300:-                                                         |
| Barolo Riserva 2011, <i>Borgogno, Piemonte</i>                                        | 1350:-                                                         |
| Barolo 2014, <i>Ceretto, Piemonte</i>                                                 | 1450:-                                                         |
| Barolo 2011, <i>Borgogno, vigneto Cannubi, Piemonte</i>                               | 1850:-                                                         |
| Barolo blend '82 '03 '14, <i>Borgogno, Piemonte</i>                                   | 2450:-                                                         |
| Barolo 2007, <i>Elio Grasso Magnum, Piemonte</i>                                      | 4500:-                                                         |
| Barbaresco 2013, <i>Oddero, Piemonte</i>                                              | 1450:-                                                         |
| Barbaresco 2008, <i>Fratelli Cigliuti, vigneto Serraboella, Piemonte</i>              | 1650:-                                                         |
| Barbaresco, <i>Giuseppe Cortese Rabaja, Piemonte</i>                                  | 1996 2004 2006 2011 2015<br>2950:- 1950:- 2450:- 2200:- 1800:- |
| Barbera D'Asti Superiore di Nizza 2014, <i>Oddero, Piemonte</i>                       | 895:-                                                          |
| Barbera D'Asti Superiore <i>Valentino Calligaris, Piemonte</i>                        | 2004 2011 2012<br>1650:- 1250:- 1150:-                         |
| Rus Monferrato Rosso 2012, <i>Casalone, Piemonte</i>                                  | 850:-                                                          |
| Pignolo 2013, <i>Ronchi di Cialla, Friuli</i>                                         | 895:-                                                          |
| Terrano 2016, <i>Skerk, Friuli</i>                                                    | 875:-                                                          |
| Lagrein Porphyris Riserva 2014, <i>Cantina Terlano, Trentino</i>                      | 1450:-                                                         |
| Schioppettino di Prepotto 1996 2009 2012 2013 2014<br><i>Ronchi di Cialla, Friuli</i> | 1950:- 1500:- 1350:- 1250:- 1200:-                             |
| Gattinara 2013, <i>Antonolo, Piemonte</i>                                             | 1950:-                                                         |
| Sfursat della Valtellina, <i>Cá Rizzieri 2013 2009 2014</i>                           | 1500:- 1750:- 1200:-                                           |

# VINI ROSSI

*Röda viner*

## FULL BODIED

### I TOSCANI

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Vino Nobile di Montepulciano 2015,<br><i>Avignonesi, Toscana</i>                 | 1050:- |
| Chianti Riserva 2016,<br><i>I Tre Borri - Corzano e Paterno, Toscana</i>         | 1250:- |
| Chianti Classico 2016,<br><i>Il Poggiale - Castellare di Castellina, Toscana</i> | 1450:- |
| Chianti Classico Gran Selezione 2012,<br><i>Castello Fonteruoli, Toscana</i>     | 1600:- |
| Castellare 2013,<br><i>I Sodi di San Niccolò, Toscana</i>                        | 2200:- |
| Brunello di Montalcino 2012, <i>Tornesi, Toscana</i>                             | 1100:- |
| Brunello di Montalcino 2012,<br><i>Castiglion del Bosco, Toscana</i>             | 1450:- |
| Brunello di Montalcino 2011, <i>Montosoli, Toscana</i>                           | 2200:- |
| Casalferro 2008, <i>Barone Ricasoli, Toscana</i>                                 | 1600:- |
| Bolgheri 2012, <i>Tam, Toscana</i>                                               | 1350:- |
| Bolgheri 2010, <i>Sada, Toscana</i>                                              | 2150:- |
| Bolgheri 2015, <i>Sassicaia, Toscana</i>                                         | 3200:- |
| Bolgheri 2011, <i>Antinori Solaia, Toscana</i>                                   | 7950:- |

## FULL BODIED

### ÖVRIGA

|                                                           |                          |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------|
| Villa Giustinian<br><i>Castello di Roncade, Veneto</i>    | 2007/2010<br>990:-/900:- |
| Salice Salentino 2016, <i>Trulli, Puglia</i>              | 450:-                    |
| Primitivo 2015, <i>Griffoni, Puglia</i>                   | 795:-                    |
| Nero di Troia 2007, <i>Rasciatano, Puglia</i>             | 850:-                    |
| Syrah 2016, <i>Kaid, Sicilia</i>                          | 850:-                    |
| Sagrantino Collepiano 2014, <i>Arnaldo Caprai, Umbria</i> | 1250:-                   |
| Karasi 2013, <i>Zorah, Armenia</i>                        | 900:-                    |
| Kataro 2013 Riserva, <i>Anush, Armenia</i>                | 850:-                    |
| Schioppettino 2013, <i>Bressan, Friuli</i>                | 1300:-                   |
| Pinot Nero 2013, <i>Bressan, Friuli</i>                   | 1350:-                   |
| Pignolo 2004, <i>Bressan, Friuli</i>                      | 1900:-                   |

## FULL BODIED

### GLI AMARONI DELLA VALPOLICELLA

|                                                                             |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Amarone della Valpolicella 2015, <i>Zironda, Veneto</i>                     | 980:-                                              |
| Amarone della Valpolicella 2009, <i>Albino Armani, Veneto</i>               | 1100:-                                             |
| Amarone della Valpolicella 2009, <i>Villa Rizzardi, Veneto</i>              | 1150:-                                             |
| Amarone della Valpolicella<br><i>Cá Rugate, Veneto</i>                      | 2009 2012 2013<br>1350:- 1200:- 1150:-             |
| Amarone della Valpolicella<br><i>Pra, Veneto</i>                            | 2006 2010<br>1250:- 1200:-                         |
| Amarone della Valpolicella<br><i>Nicolis, Veneto</i>                        | 2008 2009 2010 2012<br>1650:- 1550:- 1450:- 1350:- |
| Amarone della Valpolicella 2008,<br><i>Ambrosan, Veneto</i>                 | 1800:-                                             |
| Amarone della Valpolicella 2008,<br><i>Vini Meroni, Veneto</i>              | 1900:-                                             |
| Amarone della Valpolicella 1999,<br><i>Masi Costasera, Veneto</i>           | 1900:-                                             |
| Amarone della Valpolicella 2001, <i>Bertani, Veneto</i>                     | 2150:-                                             |
| Amarone della Valpolicella<br><i>Ernesto Ruffo, Veneto</i>                  | 2004 2005<br>2550:- 2350:-                         |
| Amarone della Valpolicella 2007,<br><i>Masi Campolongo di Torbe, Veneto</i> | 2750:-                                             |
| Amarone della Valpolicella 2008, <i>Bussola, Veneto</i>                     | 2950:-                                             |
| Amarone della Valpolicella<br><i>Dal Forno, Veneto</i>                      | 2006 2008 2011<br>6250:- 5800:- 4950:-             |
| Amarone della Valpolicella 2012, <i>Masi 5lt, Veneto</i>                    | 7900:-                                             |
| Amarone della Valpolicella 2008,<br><i>Tommasi 5lt, Veneto</i>              | 8200:-                                             |
| Amarone della Valpolicella 2000, <i>Quintarelli, Veneto</i>                 | 9000:-                                             |

