Benvenuti a tavola

DET BÄSTA FRÅN UTVALDA DELAR AV ITALIEN!

Vi vill ge er en genuin Italiensk matupplevelse även om vi befinner oss långt norr om Italien!
Vi arbetar uteslutande med de bästa råvarorna och hanterar dem varsamt.
I Italien har varje region en stark mattradition med egna specialiteter,både när det gäller mat och vin.
I söder är man mest känd för sin spagetti. Bologna har sina tortelloni och i Milano kan du njuta av olika risottorätter.
Napoli räknas som moderstaden för pizza.
Välj gärna ett gott vin från vår genomarbetade vinlista för en fulländad Italiensk matupplevelse.

Välkommen till oss på Il Forno Italiano!



Il Forno Italiano
ITALIENSKT KÖK

APERITIVI
Fördrinkar

MOUSSERANDE VIN
Prosecco:
Zonin 99:- / 495:-
Franciacorta:
Berlucchi 135:- / 675:-

DRY MARTINI DELLA CASA
Gin, Martini Extra Dry och Kaprisbär, 5cl 139:-

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda, 5cl 139:-

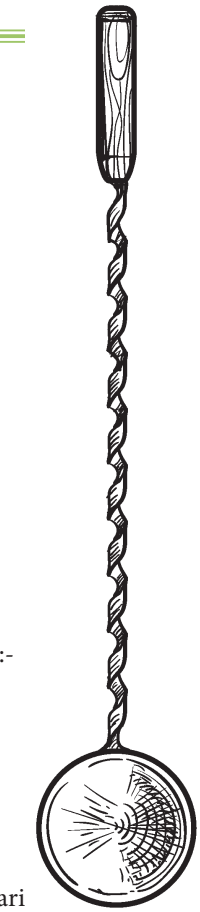
NEGRONI
Classic: Campari, Martini Rosso, Gin
Sbagliato: Prosecco Brut, Martini Rosso, Campari
5cl 125:-

ITALIAN 75
Gin, Lemon Soda, Prosecco, 5cl 139:-

BELLINI
Prosecco, Persika Puree, 5cl 115:-

MOJITO
Vit rom, Lime, Socker, Färsk mynta, Sodavatten, 5cl 145:-

GIN TONIC
Gin Monkey 47, Tonic water, 5cl 145:-



LE BIRRE
Öl

FATÖL
25cl / 40cl
Carlsberg Export (5,0%) 38:- / 69:-
Birra Poretti (5,5%) 38:- / 69:-
Nya Carnegie IPA 100 W (6,8%) 48:- / 92:-

FLASKÖL
Eriksberg (5,3%) 50cl 84:-
Carlsberg Hof (4,2) 33cl 54:-
Staropramen Dark (4,4%) 33cl 70:-
Nya Carnegie Jack (4,5%) 33cl 82:-
Brooklyn Defender (5,5%) 35,5cl 85:-
Nya Carnegie Kellerbier (5,9%) 33cl 82:-
Nya Carnegie Hoppy Daze IPA (6,0%) 33cl 89:-
Grimbergen Double Ambree (6,5%) 33cl 85:-

SOUR BEER
Sieman: Incrocio Wild Sour Ale 75cl 480:-

CIDER
Somersby Päron / Björnbär 65:-

ALKOHOLFRITT
Läsk och Lättöl 33 cl 37:-
Carlsberg Alkoholfri Öl 33 cl 49:-
Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 54:-
Alkoholfri Cider äpple/päron 33 cl 59:-
Alkoholfritt Vin Bubbel/Vit/Rött 65:- / 250:-



ITALIENSK LÄSK
SAN PELLEGRINO
Lemonad, Apelsin eller Blodapelsin 39:-

PUREZZA
(Extra filtrerat Mineralvatten) 39:-

STUZZICHINI
Små Snacks

Vitlöksbröd 45:-
Röstade Mandlar 49:-
Gröna Oliver 55:-



LA SCELTA DELLA CUCINA

Menyförslag

3-RÄTTERS 495:-

BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE
Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med
söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och
crema di balsamico.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
Grillad oxfilétournedos med en ljummen sallad på rödbetor, zucchini
och Taggiascheoliver samt pesto. Serveras med potatiskaka.

Alternativt

ORATA AL FORNO IN SALSA VERDE
Hel guldsparid med en potatissallad slungad i salsa verde.

PANNACOTTA
Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.





ANTIPASTI ED INSALATE

Förrätter & Sallader

BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE
Handgjord delikatessmozzarella från Apulien, serveras med
söt Pomodoro Pizzuttello toppad med hemgjord basilikapesto och
crema di balsamico.
145:-

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO
Lövtunn oxfilé toppad med Parmigiano Reggiano DOP, ruccola
och rostade pinjenötter.
145:-

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA
Grillat italienskt lantbröd med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat,
vitlök olivolja, basilika och lök toppat med Prosciutto di Parma 16 månader.
119:-

GAMBERI AL PICCANTE
Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.
135:-

CALAMARETTI FRITTI
Friterad bläckfisk med citronaioli.
119:-

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA
Smått och gott av italienska delikatesser med tapenade.
1 pers 165:-, 2 pers 295:-

CAESARSALLAD
Romansallad med kyckling, bacon, Parmigiano Reggiano och krutonger.
179:-

CHÈVRESALLAD
Napoletansk blandsallad med chèvreost, kokta rödbetor, rostade valnötter
och pumpafrön, cocktailtomater och crema di balsamico.
179:-

PRIMI

Pastarätter

CANNELLONI AL POMODORO
CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI
Parmigiano Reggiano DOP-, ricotta-, spenat- och valnötsfylld cannelloni
toppas med San Marzano DOP tomasås och gratineras i vedugnen.
185:-

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSA ROSA
Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa,
toppas med knaperstekt bacon.
219:-

FETTUCCINE CON POLLO
Fettuccine med kycklingfilé, kronärtskocka, spenat, chili i en krämig gräddsås,
toppad med friterad jordärtskocka.
189:-

RAVIOLI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO
Ravioli fyllda med kantareller serveras med portobello, kantareller och ostronskivling
i tallegiosås, toppad med svarttryffel.
225:-

SPAGHETTI AL SALMONE E ZAFFERANO
Spaghetti med lax, körsbärtomater, sparris och babyspenat i en krämig saffransås,
toppad med riven pecorino.
195:-

LINGUINI ALL´ASTICE E SCAMPI
Linguni och tigerräkor slungade i krämig hummersås.
Toppad med en halv hummer.
245:-

RISOTTO ALL´AGNELLO E ASPARAGI SELVATICI
Risotto med lammytterfilé, sparris, soltorkade tomater och kantareller,
toppas med Parmigiano Reggiano DOP.
229:-
Vegan alternativ
185:-





SECONDI

Huvudrätter

LOMBATA DI VITELLO
Grillad kalv med vit sparris, pinjenötter och cognacsås. Serveras med potatiskaka.
279:-

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
Grillad oxfilétournedos med en ljummen sallad på rödbetor, zucchini och Taggiascheoliver samt pesto. Serveras med potatiskaka.
315:-

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA (300GR)
Grillad Black Angus entrecôte med en tomatsallad,
pommes med riven parmesan och tryfellmajonnäs.
325:-

TONNO ALLA GRIGLIA
Grillad tonfisk med potatissallad slungad i parmesan och limekräm.
245:-

ORATA AL FORNO IN SALSA VERDE
Hel guldsparid med en potatissallad slungad i salsa verde.
279:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD



PIZZE
con mozzarella

Ordet *Pizza* förekommer för första gången år 997 på medeltidslatin. Det var på 1500 – talet i Neapel som det först avsåg ett bröd varför det ofta heter att det var härifrån Pizza kommer. Degen består av ett glutenrikt mjöl, matolja, vatten, salt och jäst. Den Napolitanska pizzan finns ursprungligen i två varianter: *Pizza Marinara* med tomatsås, körsbärstomater, olivolja, vitlok, oregano och färsk basilika. (ingen ost alltså) samt *Pizza Margherita* med tomater och Mozzarella.



MARGHERITA 135:-
San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, cocktailtomater och färsk basilika.

MARINARA 135:-
San Marzano DOP tomatsås, körsbärstomater, Olio Extravergine di Oliva, vitlok, oregano och färsk basilika.

BOSCO DI PARMA 169:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, champinjoner, cocktail tomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

CATANESE 159:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter.

AI QUATTRO FORMAGGI 159:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

CASARECCIA CON FUNGHI 159:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

ALLA DIAVOLA 165:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, salami, färsk chili, lök, körsbärtomater, vitlöksolja och pinjenötter.

SALSICCIA CON RICOTTA 165:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilka.

Je Classico

QUATTRO STAGIONI 165:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, tigerräkor, prosciutto di Parma, sardeller, kaprisbär och cocktailtomater.

CARPACCIO 159:-
Mozzarella, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, citron och olivolja.

POLLO DELLA CASA 165:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

FILETTO DELLA CASA 172:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremè.

PESCATORA 165:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscremé.

N´DUJA 155:-
San Marzano DOP tomatsås, buffelmozzarella, rödlök, oliver, N´duja (stark korv från Kalabrien).

AI VERDURE 165:-
San Marzano DOP tomatsås, mozzarella, grillad aubergin, zucchini, paprika, rödlök, cocktail tomater, chilitapenade, pesto och kronärtskockskräm.

MORTADELLA 159:-
Mozzarella, siciliansk pistagecreme DOP, spenat, mortadella Bologna IGP svart taggiasca oliver, krossad pistage.

INSALATA MISTA 55:-
Grön sallad med körsbärstomater och oliver.

CREMA DI PIZZE 19:-
Välj mellan: Basilikacrème, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscrème

VEGANOST FINNS SOM ALTERNATIV.
FRÅGA OSS OM GLUTENFRI PIZZABOTTEN. (extra 35:-)



DOLCI E CAFFÉ

Desserter & Kaffedrinkar

CAFFÈ CORRETTO CON PANNA
5 cl 139:-

EVANGELICO KAFFE
Frangelico, Baileys, Kaffe

GUDFADERN
Whisky, Amaretto, Kaffe

KAFFE AMARETTO
Amaretto, Kaffe

ESPRESSO MARTINI
Espresso, Vodka, Kahlúa

KAFFE ROMANO
Galliano, Kahlua, Kaffe

IRISH COFFEE
Jameson, Kaffe

JAMAICAN KAFFE
Rom, Butterscotch, Kaffe

KAFFE LEONARD SACHS
Grand Marnier, Kahlua, Kaffe

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, Kaffe

Kaffe, Espresso, Macchiato 35:-
Cappuccino, Caffè latte 39:-
Dubbel Espresso / Macchiato 39:-
Chokladtryffel 19:-



TIRAMISÙ 109:-
Hemlagad Tiramisú: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto.
Rekommenderat dessertvin:
Monvasia passita, Casalone 6cl 105:-

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE 115:-
Chokladfondant serveras med en kula italiensk vanilljglass.
Rekommenderat dessertvin:
Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

PANNACOTTA CLASSICA 98:-
Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.
Rekommenderat dessertvin:
Verduzzo Friulano, La Buse dal Lof 6cl 95 :-

GELATO AFFOGATO 98:-
Italiensk vaniljglass dränkt i espresso, toppad med vispgrädde.
+ valfri likör 23:-/cl

GELATO AL CIOCCOLATO 75:-
Italiensk vaniljglass med chokladsås.
Rekommenderat dessertvin:
Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-

SORBET 89:-
Två kulor sorbet. Fråga vad vi serverar idag.
Rekommenderat dessertvin:
Brachetto, Casalone 6cl 89:-

FORMAGGI E VERDUZZO 155:-
Italiensk osttallrik, serveras med ett glas Verduzzo Friulano.

CAFFÉ E GRAPPA 95:-
Enkel espresso med ett litet glas grappa och chokladtryffel.

MED GRAPPA, COGNAC, WHISKEY, KAFFEDRINKAR & LIKÖRER
HJÄLPER VI ER GÄRNA. / SERVERINGSPERSONALEN

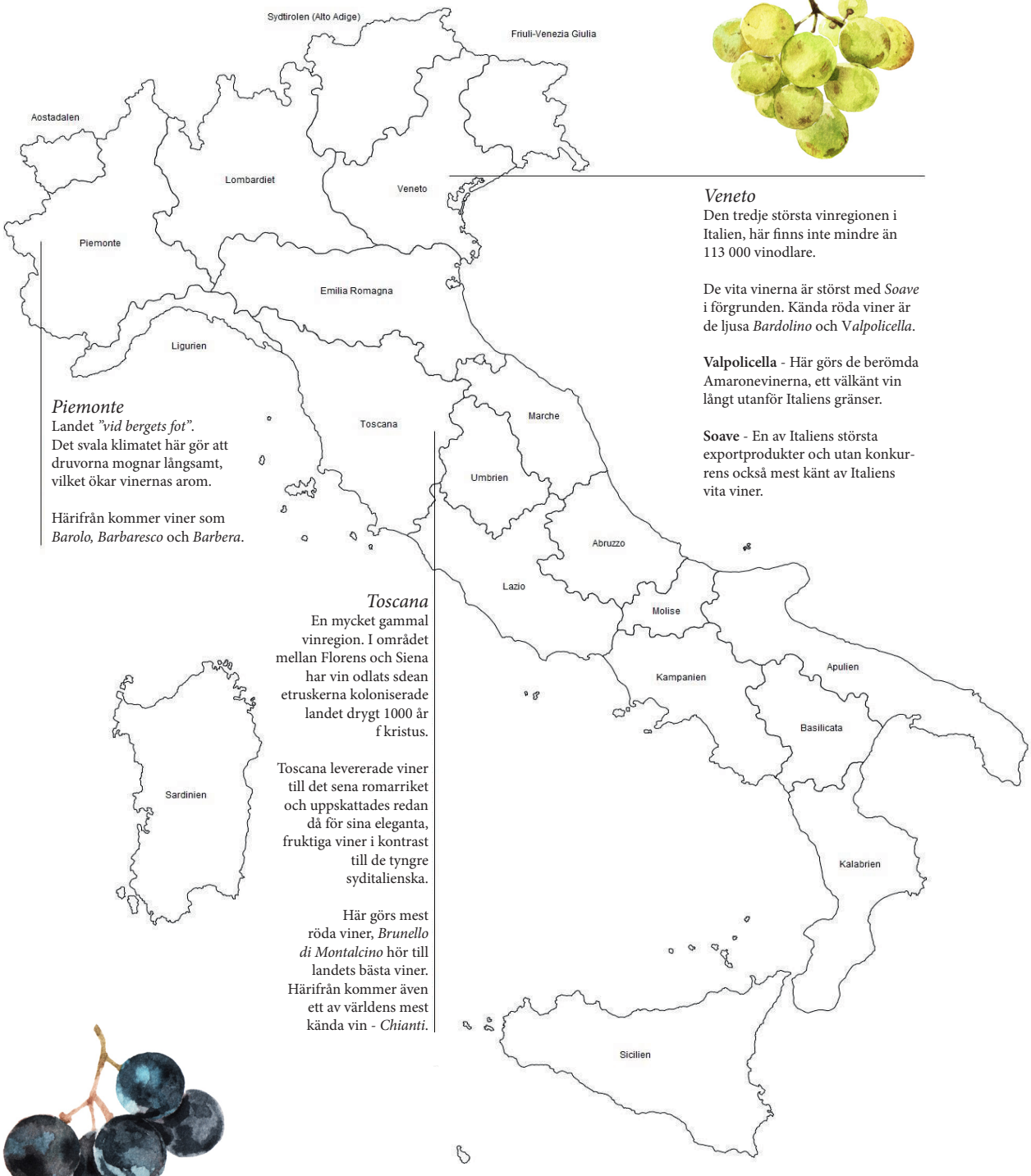
CARTA DEI VINI

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.





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 V*alpolicella*.

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.

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 sdean 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*.



LA NOSTRA SELEZIONE

Huset rekommenderar



VINI BIANCHI

LIGHT BODIED		
Trebbiano 2017, *Rocca, Puglia*	87:-	345:-
Pinot Grigio 2017, *Ai Galli, Veneto*	105:-	420:-
Ribolla Gialla 2017, *La Buse dal Lof, Friuli*	145:-	575:-
Langhe Bianco 2016, *Cascina Rabaglio, Piemonte*		550:-
Sauvignon 2017, *La Buse dal Lof, Friuli*	149:-	595:-
Pinot Bianco 2018, *La Buse dal Lof, Friuli*		595:-
MEDIUM BODIED		
Monvasia 2018, Casalone, Piemonte	125:-	425:-
Rkatsiteli 2015, Askaneli brothers, Georgia	115:-	475:-
Friulano 2017, *La Buse dal Lof, Friuli*		595:-

VINI ROSATI

Sangiovese Rubicone 2018, *Emilia-Romagna, Tini*	105:-	420:-
Pinot Grigio 2017, *La Buse dal Lof, Friuli*	149:-	595:-

VINI ROSSI

LIGHT BODIED		
Nero d'Avola 2017, *Tini, Sicilia*	87:-	345:-
Dolcetto D'Alba 2017, *Cascina Rabaglio, Piemonte*	129:-	495:-
MEDIUM BODIED		
Bio Primitivo 2018, *Tenuta Coppadoro, Puglia*	109:-	435:-
Barbera D'Alba 2017, *Cascina Rabaglio, Piemonte*	139:-	550:-
Refosco dal Ped. Rosso 2015, *La Buse dal Lof, Friuli*	155:-	600:-
Barbaresco DOCG 2016, *Cascina Rabaglio, Vigneto Gaia Principe, Piemonte*	175:-	700:-
Nebbiolo D'Alba DOC 2016, *Cascina Rabaglio, Piemonte*		650:-
Grignolino 2017, *Cesalone, Piemonte*		650:-
Schioppettino di Prepotto 2015, *La Buse dal Lof, Friuli*		695:-
Barbaresco DOCG 2014, *Cascina Rabaglio, Vigneto Cá Grossa, Piemonte*		1100:-
Barbaresco DOCG 2015, *Cascina Rabaglio, Vigneto Gaia Principe, Piemonte*		950:-
Barbaresco DOCG 2016, Magnum 1,5 l *Cascina Rabaglio, Vigneto Cá Grossa, Piemonte*		1400:-
FULL BODIED		
Bio Nero di Troia 2015, *Tennuta Coppadoro, Puglia*	169:-	675:-
Rus 2012, *(Barbera, Pinot Nero, Merlot) Casalone, Piemonte*		625:-
Austero 2016, *Pietro Zardini, Veneto*		700:-
Rosignol 2016, *Pietro Zardini, Veneto*		775:-
70/30 2016, *Pietro Zardini, Veneto*		1350:-
Amarone della Valpolicella DOCG, *Pietro Zardini,*	***Veneto 2016***	1100:-
	Riserva 2012	1450:-





VINI BIANCHI

Vita viner

MOUSSERANDE

CHAMPENOISE METHOD

Monvasia 60 månader, *Casalone, Piemonte*	675:-
Brut 2014, *Endrizzi, Trentino*	725:-
Riserva Lunelli 2008, *Ferrari, Trentino*	1250:-
Riserva del Fondatore 2005, *Ferrari, Trentino*	2200:-

LONG CHARMANT METHOD

Rose One&Only, *Fantinel, Friuli*	650:-
Ribolla Gialla 2018, *La Buse dal Lof, Friuli*	675:-

LIGHT BODIED

Greco di Tufo DOCG 2017, *Iovine, Campania*	495:-
Vermentino 2017, *Poggio del Sasso, Toscana*	550:-
Fiano 2018, *Petrillo, Campania*	575:-
Falanghina 2018, *Petrillo, Campania*	625:-
Etna Bianco 2017, *Occhi di Ciumi, Al Cantára, Sicilia*	625:-
Ribolla Gialla 2018, *Ronchi Di Cialla, Friuli*	725:-
Sauvignon Blanc 2015, *Albino Armani, Veneto*	750:-

MEDIUM BODIED

Garganega 2014, *Monte dei Roari, Veneto*	650:-
Soave Classico DOC 2016, *Cá Rugate, Veneto*	595:-
Grillo 2017, *Vigna di Mandranova, Sicilia*	685:-
Pecorino 2016, *Cataldi Madonna, Abruzzo*	685:-
Terlaner 2017, *Cantina Terlano, Trentino*	695:-
Erbaluce di Caluso 2017, *Antoniolo, Piemonte*	725:-
Vitovska 2015, *Skerk, Friuli*	850:-
Ograde 2015, *Skerk, Friuli*	945:-
Verdicchio Castelli di Jesi Classico 2018, *Villa Bucci, Marche*	950:-

FULL BODIED

Malvazija 2014, *Marko Fon, Slovenia*	550:-
Lugana DOC 2014 *Riserva del Lupo, Cá Lojera, Lombardia*	795:-
Malvazija 2015, *Skerk, Friuli*	795:-
Quarz 2017, *Sauvignon, Cantina Terlano, Trentino*	1200:-
Ribolla Gialla 2010, *Josko Gravner, Friuli*	1350:-
Trebbiano D'Abruzzo 2015, *Valentini, Abruzzo*	1850:-

OAKED

Chardonnay 2018, *Castellare di Castellina, Toscana*	795:-
Studio 2013, *Cá Rugate, Veneto*	895:-
Verdicchio Castelli di Jesi Riserva 2015, *Villa Bucci, Marche*	1200:-



VINI ROSSI

Röda viner

LIGHT BODIED

Lacrima di Morro 2018, *Giusti, Marche*	595:-
Valpolicella Classico 2018, *Nicolis, Veneto*	575:-
Pinot Nero 2016, *Garganuda, Veneto*	595:-
Azazel 2016, *La Chimera, Piemonte*	650:-
Schiava 2017, *Niklas Weingut, Alto Adige*	650:-
Ribolla nera 2016, *Ronchi di Cialla, Friuli*	650:-
Pinot Nero 2017, *Cantina Terlano, Alto Adige*	695:-
Refosco 2016, *Ronchi di Cialla, Friuli*	695:-

MEDIUM BODIED

Ripasso Valpolicella 2014, *Zironda, Veneto*	550:-
Chianti DOCG 2017, *Leonardo, Toscana*	575:-
Chianti DOCG 2016, *Corzano e Paterno, Toscana*	695:-
Testal 2012, *Rosso Verona IGT, Nicolis, Veneto*	750:-
Barbera D'Alba 2017, *Cascina Alberta, Piemonte*	650:-
Barolo Classico 2015, *Borgogno, Piemonte*	1200:-
Inferno Riserva DOCG 2015, *Aldo Rainoldi, Lombardia*	990:-
Aglianico 2017, *Petrillo, Campania*	575:-
Lacryma Christi 2018, *Cantine Olivella, Campania*	695:-
Nerello Mescalese 2012, *Duca di Salaparuta, Sicilia*	795:-
Nerello Cappuccio 2015, *Al Cantára, Sicilia*	850:-

FULL BODIED

PIEMONTE

Barolo 2011, *Brovia Rocche di Castiglione, Piemonte*	1950:-
Barolo 2006, *Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero, Piemonte*	1950:-
Barolo 2010/2015, *Oddero Brunate, Piemonte*	2500:-/2100:-
Barolo 2012 /2015, *Oddero Villero, Piemonte*	1900:-/1600:-
Barolo 2013, *Oberto, Piemonte*	1200:-
Barolo Riserva 2011, *Borgogno, Piemonte*	1350:-
Barolo 2014, *Ceretto, Piemonte*	1450:-
Barolo 2011, *Borgogno, vigneto Cannubi, Piemonte*	1850:-
Barolo blend '82 '03 '14, *Borgogno, Piemonte*	2450:-
Barolo Riserva 2012, *Massolino, vigna Rionda*	2500:-
Barolo 2007, *Elio Grasso Magnum, Piemonte*	4500:-
Barbaresco 2013, *Oddero, Piemonte*	1250:-
Barbaresco 2008, *Fratelli Cigliuti, vigneto Serraboella, Piemonte*	1350:-

Barbaresco, *Giuseppe Cortese Rabaja, Piemonte*

1996	2004	2006	2011	2015
2450:-	2250:-	2150:-	1800:-	1600:-

Barbera D'Asti Superiore di Nizza 2014, *Oddero, Piemonte*	895:-

Barbera D'Asti Superiore	2004	2011	2012
Valentino Calligaris, Piemonte	1650:-	1250:-	1150:-

Gattinara 2013, *Antoniolo, Piemonte*	1950:-

VINI ROSSI

Röda viner

FULL BODIED
I TOSCANI

Vino Nobile di Montepulciano 2015, *Avignonesi, Toscana*	1050:-
Chianti Riserva 2016, *I Tre Borri - Corzano e Paterno, Toscana*	1250:-
Chianti Classico 2016, *Il Poggiale - Castellare di Castellina, Toscana*	1450:-
Chianti Classico Gran Selezione 2012, *Castello Fonteruoli, Toscana*	1600:-
Castellare 2013, *I Sodi di San Niccoló, Toscana*	2200:-
Brunello di Montalcino 2013, *Tornesi, Toscana*	1100:-
Brunello di Montalcino 2012, *Castiglion del Bosco, Toscana*	1450:-
Brunello di Montalcino 2011, *Montosoli, Toscana*	2200:-
Casalferro 2008, *Barone Ricasoli, Toscana*	1600:-
Bolgheri 2012, *Tam, Toscana*	1350:-
Bolgheri 2010, *Sada, Toscana*	1850:-
Bolgheri 2015, *Sassicaia, Toscana*	2950:-
Bolgheri 2011, *Antinori Solaia, Toscana*	4500:-

FULL BODIED
ÖVRIGA

Villa Giustinian *Castello di Roncade, Veneto*					2007/2010 990:-/900:-
Sagrantino Collepiano 2014, *Arnaldo Caprai, Umbria*					1250:-
Karasí 2013, *Zorah, Armenia*					900:-
Sfursat della Valtellina *Rainoldi, Vigneto Ca Rizzieri, Lombardia*				2013 1500:-	2014 1200:-
Pignolo 2015, *Ermacora, Friuli*					950:-
Terrano 2016, *Skerk, Friuli*					875:-
Lagrein Porphyr Riserva 2014, *Cantina Terlano, Trentino*					1450:-
Schioppettino di Prepotto 1996 *Ronchi di Cialla, Friuli* 1600:-	2009 1300:-	2012 1200:-	2013 1100:-	2014 1000:-	

FULL BODIED
GLI AMARONI DELLA VALPOLICELLA

Amarone della Valpolicella 2015, *Zironda, Veneto*					980:-
Amarone della Valpolicella 2009, *Albino Armani, Veneto*					1100:-
Amarone della Valpolicella *Cá Rugate, Veneto*	2009 1350:-	2012 1200:-	2013 1150:-		
Amarone della Valpolicella *Pra, Veneto*		2006 1250:-	2010 1200:-		
Amarone della Valpolicella *Nicolis, Veneto*	2008 1450:-	2009 1350:-	2010 1250:-	2012 1150:-	
Amarone della Valpolicella 2008, *Ambrosan, Veneto*					1550:-
Amarone della Valpolicella 2008, *Vini Meroni, Veneto*					1900:-
Amarone della Valpolicella 1999, *Masi Costasera, Veneto*					1900:-
Amarone della Valpolicella 2001, *Bertani, Veneto*					2150:-
Amarone della Valpolicella *Ernesto Ruffo, Veneto*			2004 2550:-	2005 2350:-	
Amarone della Valpolicella 2007, *Masi Campolongo di Torbe, Veneto*					2200:-
Amarone della Valpolicella 2008, *Bussola, Veneto*					2950:-
Amarone della Valpolicella *Dal Forno, Veneto*	2006 4900:-	2008 4700:-	2011 4500:-		
Amarone della Valpolicella 2012, *Masi 5lt, Veneto*					7900:-
Amarone della Valpolicella 2008, *Tommasi 5lt, Veneto*					8200:-
Amarone della Valpolicella 2000, *Quintarelli, Veneto*					9000:-

