

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.



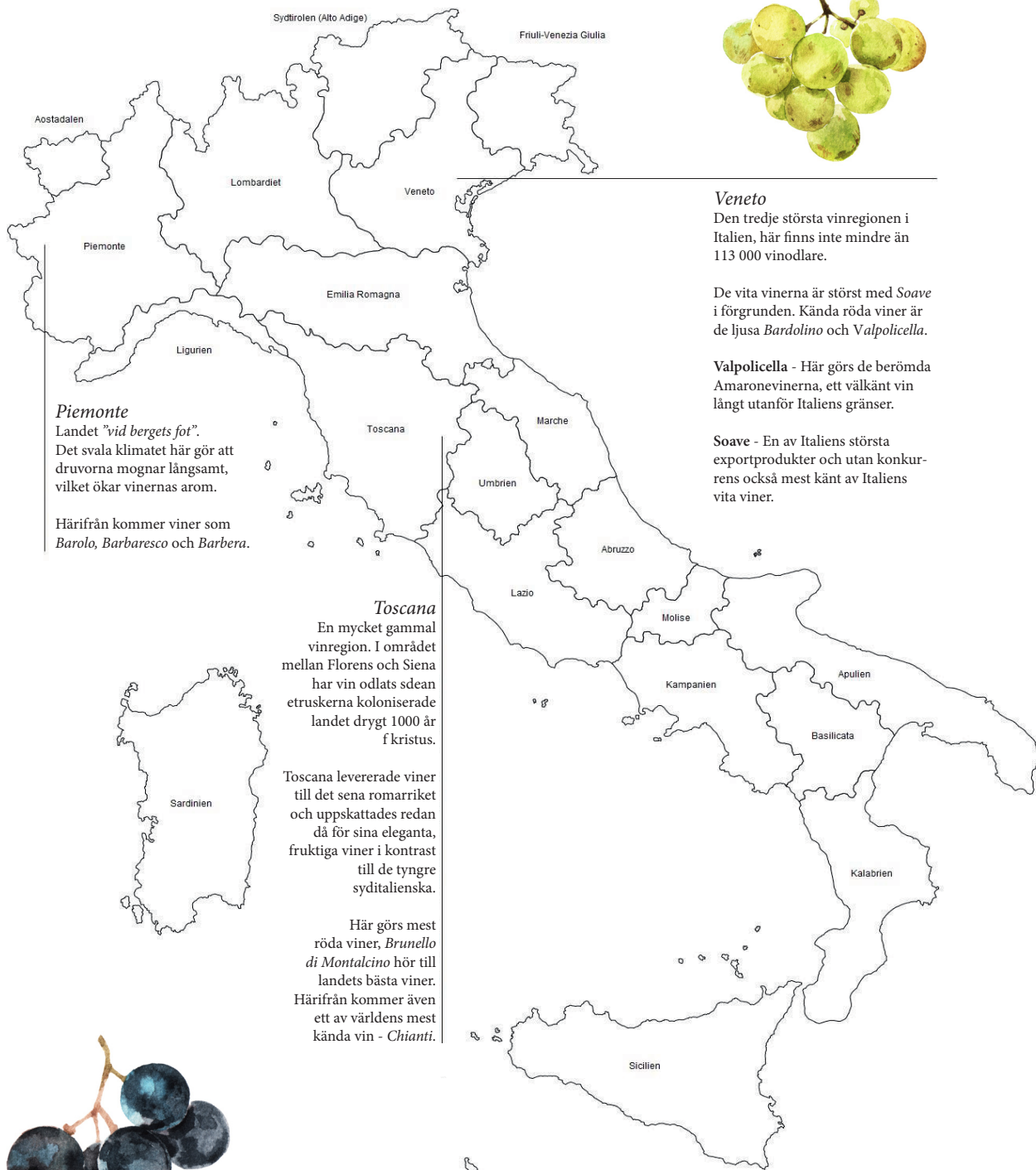
Veneto

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 *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.



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*.

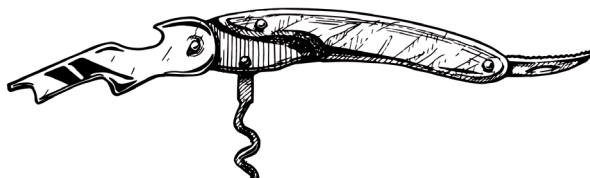
Toscana

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*.





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

 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

 Nero di Troia 2015, Tenuta 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 mñader, <i>Casalone, Piemonte</i>	675:-
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

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

LIGHT BODIED

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:-
Falanghina 2018, <i>Petrillo, Campania</i>	625:-
Etna Bianco 2017, <i>Occhi di Ciumi, Al Cantára, Sicilia</i>	625:-
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>	595:-
Grillo 2017, <i>Vigna di Mandranova, Sicilia</i>	685:-
Pecorino 2016, <i>Cataldi Madonna, Abruzzo</i>	685:-
Terlaner 2017, <i>Cantina Terlano, 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

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

OAKED

Chardonnay 2018, <i>Castellare di Castellina, Toscana</i>	795:-
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

Lacrima di Morro 2018, <i>Giusti, Marche</i>	595:-
Valpolicella Classico 2018, <i>Nicolis, Veneto</i>	575:-
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:-
Ribolla nera 2016, <i>Ronchi di Cialla, Friuli</i>	650:-
Pinot Nero 2017, <i>Cantina Terlano, Alto Adige</i>	695:-
Refosco 2016, <i>Ronchi di Cialla, Friuli</i>	695:-

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:-
Testal 2012, <i>Rosso Verona IGT, Nicolis, Veneto</i>	750:-
Barbera D'Alba 2017, <i>Cascina Alberta, Piemonte</i>	650:-
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:-
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:-

FULL BODIED

PIEMONTE

Barolo 2011, <i>Brovia Rocche di Castiglione, Piemonte</i>	1950:-
Barolo 2006, <i>Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero, Piemonte</i>	1950:-
Barolo 2010/2015, <i>Oddero Brunate, Piemonte</i>	2500:-/2100:-
Barolo 2012 /2015, <i>Oddero Villero, Piemonte</i>	1900:-/1600:-
Barolo 2013, <i>Oberto, Piemonte</i>	1200:-
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 Riserva 2012, <i>Massolino, vigna Rionda</i>	2500:-
Barolo 2007, <i>Elio Grasso Magnum, Piemonte</i>	4500:-
Barbaresco 2013, <i>Oddero, Piemonte</i>	1250:-
Barbaresco 2008, <i>Fratelli Cigliuti, vigneto Serraboella, Piemonte</i>	1350:-
Barbaresco, <i>Giuseppe Cortese Rabaja, Piemonte</i>	1996 2004 2006 2011 2015 2450:- 2250:- 2150:- 1800:- 1600:-
Barbera D'Asti Superiore di Nizza 2014, <i>Oddero, Piemonte</i>	895:-
Barbera D'Asti Superiore <i>Valentino Calligaris, Piemonte</i>	2004 2011 2012 1650:- 1250:- 1150:-
Gattinara 2013, <i>Antoniolo, Piemonte</i>	1950:-

VINI ROSSI

Röda viner

FULL BODIED

I TOSCANI

Vino Nobile di Montepulciano 2015, <i>Avignonesi, Toscana</i>	1050:-
Chianti Riserva 2016, <i>I Tre Borri - Corzano e Paterno, Toscana</i>	1250:-
Chianti Classico 2016, <i>Il Poggiale - Castellare di Castellina, Toscana</i>	1450:-
Chianti Classico Gran Selezione 2012, <i>Castello Fonteruoli, Toscana</i>	1600:-
Castellare 2013, <i>I Sodi di San Niccolò, Toscana</i>	2200:-
Brunello di Montalcino 2013, <i>Tornesi, Toscana</i>	1100:-
Brunello di Montalcino 2012, <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>	1850:-
Bolgheri 2015, <i>Sassicaia, Toscana</i>	2950:-
Bolgheri 2011, <i>Antinori Solaia, Toscana</i>	4500:-

FULL BODIED

ÖVRIGA

Villa Giustinian <i>Castello di Roncade, Veneto</i>	2007/2010 990:-/900:-
Sagrantino Collepiano 2014, <i>Arnaldo Caprai, Umbria</i>	1250:-
Karasi 2013, <i>Zorah, Armenia</i>	900:-
Sfursat della Valtellina <i>Rainoldi, Vigneto Ca Rizzieri, Lombardia</i>	2013 2014 1500:- 1200:-
Pignolo 2015, <i>Ermacora, Friuli</i>	950:-
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 <i>Ronchi di Cialla, Friuli</i>	1600:- 1300:- 1200:- 1100:- 1000:-

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

