

# *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:*

Contarini Millesimato Extra Dry 99:- / 495:-

*Champagne:*

Vollereaux Reserve Brut 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:-

## MONTE NEGRONI

Amaro Montenegro, Gin, Vermouth Rosso, 5cl 135:-

## BELLINI

Prosecco, Persika Puree, 5cl 115:-

## GIN TONIC

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



# STUZZICHINI

*Små Snacks*

Vitlöksbröd 45:-

Röstade Mandlar 49:-

Gröna Oliver 55:-



# LE BIRRE

*Öl*

## FATÖL

25cl / 40cl

Birra Poretti (5,5%) 38:- / 72:-

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 Pären / Björnbär 65:-

## ITALIENSK SPRITZ

Fruktig, aningen bitter smak med sötma,  
inslag av apelsinskal och örter 65:-

## ALKOHOLFRITT

Läsk och Lättöl 33 cl 37:-

Carlsberg Alkoholfri Öl 33 cl 49:-

Brooklyn Special Effects Alkoholfri öl 33cl 54:-

Alkoholfri Cider Äpple :  59:-

Alkoholritt Vin Bubbel/Vit/Rött 65:- / 250:-

## ITALIENSK LÄSK

### LEVICO

Lemonadé, Apelsin och Granatäpple 45:-

# LA SCELTA DELLA CUCINA

## Menyförslag



3-RÄTTERS 395:-

### BRUSCHETTA AL FORNO

Grillat italienskt lantbröd med vitlökscreme, mozzarella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök. (Vegetarisk)

*Alternativt*

### BRUSCHETTA VEGANA

Ungsbakat vitlöksbröd med hackad tomat, vitlök, olivolja, gröna och svarta oliver, basilika och lök. (Vegansk)

### GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

Rödvinsbräserverad oxkind, serveras med tryffelpuré, parmesan och friterad purjolök.

*Alternativt*

### CACIUCCO ALLA "IL FORNO"

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatsås, serverad med vitlöksbröd och saffranaioli.

*Alternativt*

### CANNELLONI AL POMODORO CON RIPIENO DI RICOTTA, SPINACI E NOCI

Parmigiano Reggiano DOP-, ricotta-, spenat- och valnötsfylld cannelloni toppas med San Marzano DOP tomatsås och gratineras i vedugnen.

*Alternativt*

### RISOTTO VEGANO

Risotto med grön sparris, saltorkade tomater och kantereller. (Vegansk)

### PANNACOTTA

Italiensk vaniljpudding med rårörda havtorn.

*Alternativt*

### VEGANSK CHOKLADKAKA

Serverad med blåbärsås och en kula hallonsorbet.

*Välj vinpaket från 350:-.  
Fråga vår personal om förslag.*

4-RÄTTERS 595:-

### BURRATA ARTIGIANA PUGLIESE

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

### RAVIOLI IN SALSA DI TALEGGIO CONDITI CON TARTUFO NERO

Ravioli fyllda med kantareller serveras med portobello, kantareller och ostronskivling i talleggiosås, toppad med svarttryffel.

### FILETTO ALL'AMARONE

Grillad oxfilétournedos med smörstekt portobello, kantareller, ostronskivling och amaronesås.

Serveras med potatisgratäng.

*Alternativt*

### FILETTO DI SALMERINO

Smörstekt rödingfilé serveras med ramslöksgremolata, ramslöksemulsion och rostade grönsaker.

### CAFFÉ E GRAPPA

Enkel espresso med ett litet glas grappa och en italiensk chokladpralin.

*Välj vinpaket från 500:-.  
Fråga vår personal om förslag.*





# ANTIPASTI

## *Förrätter*

### **ANTIPASTO MISTO DELLA CASA**

*Vårt urval av italienska charcuterier:*

Prosciutto di Parma 16 månader, Bresaola, Tryffelsalami, Finocchiona, Soppresa, Salamino Piccante, Mortadella, Spianata Calabrese, hemlagad basilikapesto, Mozzarellina Ciliegina, Taleggio DOP och Pecorino fresco.

1-2 pers 275:-, 3-4 pers 495:-

### **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.

135:-

### **BRUSCHETTA VEGANA**

Ungsbakat vitlöksbröd med hackad tomat, vitlök, olivolja, gröna och svarta oliver, basilika och lök. (Vegansk)

119:-

### **GAMBERI AL PICCANTE**

Tigerräkor i het vitlöksolja och färsk chili.

135:-

### **CALAMARETTI FRITTI**

Friterad bläckfisk med citronaioli.

119:-

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

# 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 tomatås och gratineras i vedugnen.

185:-

### **FETTUCCHINE CON FILETTO E PANCETTA IN SALSA ROSA**

Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.

219:-

### **FETTUCCHINE 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, körsbärstomater, 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, saltorkade tomater och kantareller, toppas med Parmigiano Reggiano DOP.

229:-

### **RISOTTO VEGANO**

Risotto med grön sparris, saltorkade tomater och kantereller. (Vegansk)

185:-





# SECONDI

## *Huvudrätter*

### **LOMBATA DI VITELLO**

Grillad kalvrygg med smörstekt portobello, kantareller, ostronskivling och cognacsås.  
Serveras med potatisgratäng.

279:-

### **GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO**

Rödvinbräserverad oxkind, serveras med tryffelpuré, parmesan och friterad purjolök.

255:-

### **FILETTO ALL'AMARONE**

Grillad oxfilétournedos med smörstekt portobello, kantareller, ostronskivling och amaronesås. Serveras med potatisgratäng.

315:-

### **STINCO DI AGNELLO AL FORNO**

Lågtempad lammlägg, serverad med saffransrisotto och gremolata.

235:-

### **CACIUCCO ALLA "IL FORNO"**

Fiskgryta på skreitorsk, handskalade räkor, musslor och lax i het San Marzano DOP tomatsås, serverad med vitlöksbröd och saffranaioli.

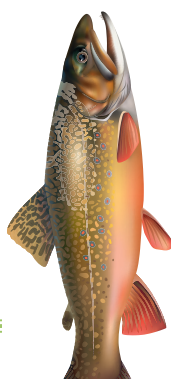
235:-

### **FILETTO DI SALMERINO**

Smörstekt rödingfilé serveras med ramslöksgremolata, ramslöksemulsion och rostade grönsaker.

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 tomatås, körsbärstomater, olivolja, vitlök, oregano och färsk basilika. (ingen ost alltså) samt *Pizza Margherita* med tomater och Mozzarella.



### **MARGHERITA 135:-**

San Marzano DOP tomatås, buffelmozza, cocktailtomater och färsk basilika.

### **MARINARA 145:-**

Tomatås på fullmogna handplockade tomater som har skålats några sekunder i kokande vatten, sedan handskalats och lagts i glasburkar med ett blad färsk basilika. Körsbärstomater, Olio Extravergine di Oliva, vitlök, oregano och färsk basilika.

### **BOSCO DI PARMA 169:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, champinjoner, cocktail tomater, rucola, prosciutto di Parma och Parmigiano Reggiano DOP.

### **CATANESE 159:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, aubergine, zucchini, rödlök, champinjoner, cocktail tomater, rucola och pinjenötter.

### **AI QUATTRO FORMAGGI 159:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, körsbärstomater och basilika.

### **CASARECCIA CON FUNGHI 159:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, färska champinjoner, kantareller, gorgonzola, körsbärstomater och basilika.

### **ALLA DIAVOLA 165:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, salami, färsk chili, lök, körsbärstomater, vitlöksolja och pinjenötter.

### **SALSICCIA CON RICOTTA 165:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, salsiccia, körsbärstomater, ricottaost, rödlök, pinjenötter, chili och basilika.

*Il Classico*

### **QUATTRO STAGIONI 165:-**

San Marzano DOP tomatås, 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 tomatås, mozzarella, tryffelmarinerad kycklingfilé, pinjenötter, färsk spenat.

### **FILETTO DELLA CASA 172:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, oxfilé, kantareller, zucchini, grillad aubergine, rödlök, grön sparris, körsbärstomater, färska rosmarin, basilikacremé.

### **PESCATORA 165:-**

San Marzano DOP tomatås, mozzarella, havets läckerheter, körsbärstomater, persilja, vitlökscrem.

### **N' DUJA 155:-**

San Marzano DOP tomatås, buffelmozzarella, rödlök, oliver, N' duja (stark korv från Kalabrien).

### **AI VERDURE 165:-**

San Marzano DOP tomatås, 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:* Basilikacremé, Basilikapesto, Chilitapenade eller Vitlökscrem

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





# DOLCI E CAFFÈ

## *Desserten Et Kaffedrinkar*

### CAFFÈ CORRETTO CON PANNA

5 cl 139:-

### EVANGELICO KAFFE

Frangelico, Baileys, Kaffè

### GUDFADERN

Whisky, Amaretto, Kaffè

### KAFFE AMARETTO

Amaretto, Kaffè

### ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kahlúa

### KAFFE ROMANO

Galliano, Kahlua, Kaffè

### IRISH COFFEE

Jameson, Kaffè

### JAMAICAN KAFFE

Rom, Butterscotch, Kaffè

### KAFFE LEONARD SACHS

Grand Marnier, Kahlua, Kaffè

### KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, Kaffè

Kaffè, Espresso, Macchiato 35:-  
Cappuccino, Caffè latte 39:-  
Dubbel Espresso / Macchiato 39:-  
Italiensk chokladpralin 19:-



### TIRAMISÙ 109:-

*Hemlagad Tiramisù: 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 vaniljglass.

*Rekommenderat dessertvin:*

*Recioto della Valpolicella, Pietro Zardini 6cl 129:-*

### VEGANSK CHOKLADKAKA 119:-

Serverad med blåbärsås och en kula hallonsorbet.

*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 175:-

Ostallrik serverad med italiensk fikonmarmelad och ett glas verduzzo friulano

### CAFFÈ E GRAPPA 95:-

Enkel espresso med ett litet glas grappa och en italiensk chokladpralin.

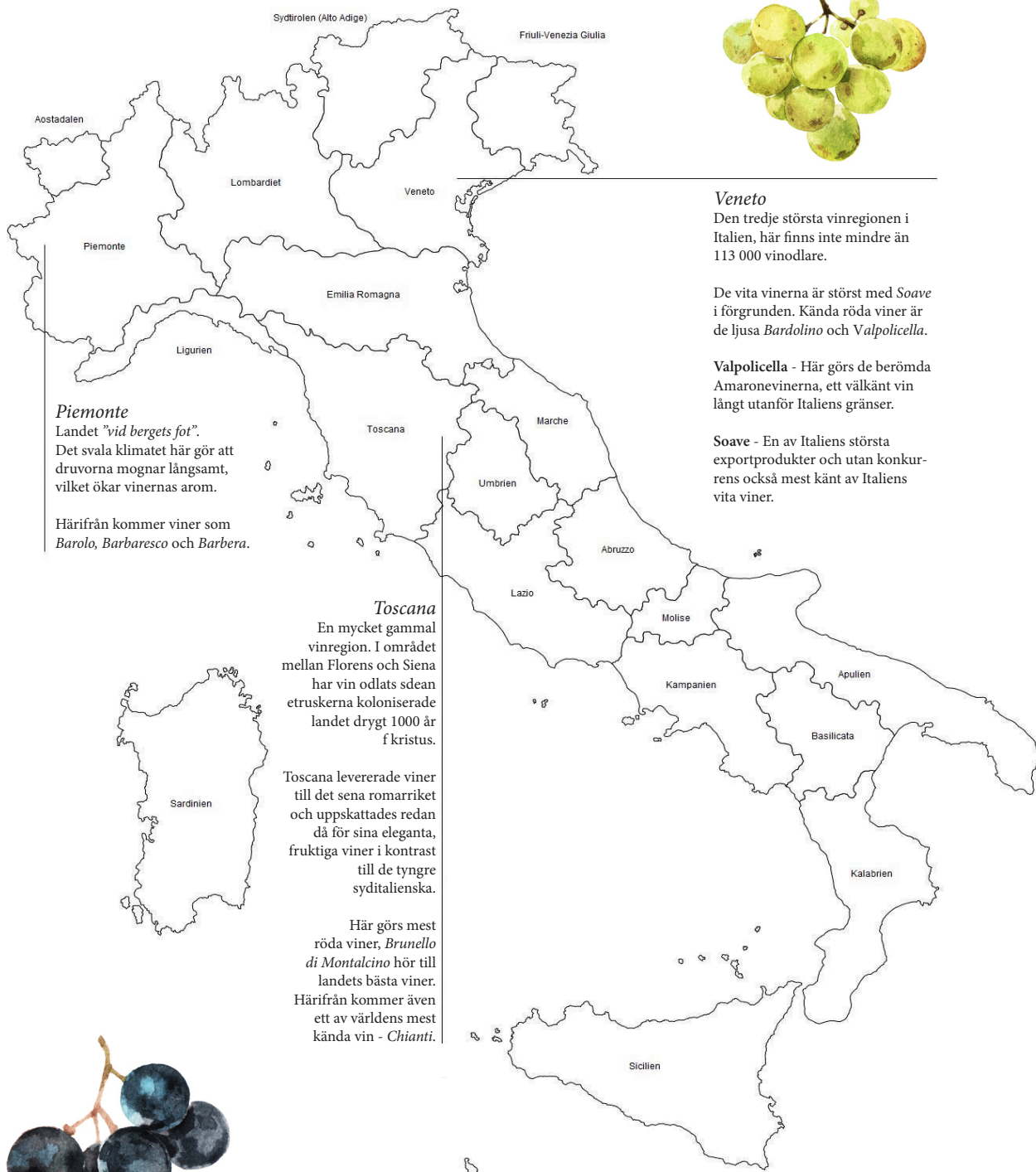
# CARTA DEI VINI

## *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, <i>Rocca, Puglia</i>	87:-	345:-
Pinot Grigio 2017, <i>Ai Galli, Veneto</i>	105:-	420:-
Ribolla Gialla 2017, <i>La Buse dal Lof, Friuli</i>	145:-	575:-
Langhe Bianco 2016, <i>Cascina Rabaglio, Piemonte</i>		550:-
Sauvignon 2017, <i>La Buse dal Lof, Friuli</i>	149:-	595:-
Pinot Bianco 2018, <i>La Buse dal Lof, Friuli</i>		595:-

### MEDIUM BODIED



Monvasia 2018, <i>Casalone, Piemonte</i>	125:-	425:-
Rkatsiteli 2015, <i>Askaneli brothers, Georgia</i>	115:-	475:-
Friulano 2017, <i>La Buse dal Lof, Friuli</i>		595:-

## VINI ROSATI


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

## VINI ROSSI


### LIGHT BODIED

		
Nero d'Avola 2017, <i>Tini, Sicilia</i>	87:-	345:-
Dolcetto D'Alba 2017, <i>Cascina Rabaglio, Piemonte</i>	129:-	495:-

### MEDIUM BODIED

 Primitivo 2018, <i>Tenuta Coppadoro, Puglia</i>	109:-	435:-
Barbera D'Alba 2017, <i>Cascina Rabaglio, Piemonte</i>	139:-	550:-
Refosco dal Ped. Rosso 2015, <i>La Buse dal Lof, Friuli</i>	155:-	600:-
Barbaresco DOCG 2016, <i>Cascina Rabaglio, Vigneto Gaia Principe, Piemonte</i>	175:-	700:-
Nebbiolo D'Alba DOC 2016, <i>Cascina Rabaglio, Piemonte</i>		650:-
Grignolino 2017, <i>Cesalone, Piemonte</i>		650:-
Schioppettino di Prepotto 2015, <i>La Buse dal Lof, Friuli</i>		695:-
Barbaresco DOCG 2014, <i>Cascina Rabaglio, Vigneto Cá Grossa, Piemonte</i>		1100:-
Barbaresco DOCG 2015, <i>Cascina Rabaglio, Vigneto Gaia Principe, Piemonte</i>		950:-
Barbaresco DOCG 2016, <i>Magnum 1,5 l Cascina Rabaglio, Vigneto Cá Grossa, Piemonte</i>		1400:-

### FULL BODIED

 Nero di Troia 2015, <i>Tenuta Coppadoro, Puglia</i>	169:-	675:-
Rus 2012, ( <i>Barbera, Pinot Nero, Merlot</i> ) <i>Casalone, Piemonte</i>		625:-
Austero 2016, <i>Pietro Zardini, Veneto</i>		700:-
Rosignol 2016, <i>Pietro Zardini, Veneto</i>		775:-
70/30 2016, <i>Pietro Zardini, Veneto</i>		1350:-
Amarone della Valpolicella DOCG, <i>Pietro Zardini,</i>		<b>Veneto 2016</b> 1100:-
		<b>Riserva 2012</b> 1450:-





# VINI BIANCHI

*Vita viner*

## MOUSSERANDE

### CHAMPENOISE METHOD

Monvasia 60 mánader, <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 Terzano, 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 Cantara, 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>Antonolo, 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 Niccoló, 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 Porphyriserva 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:-

