

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.



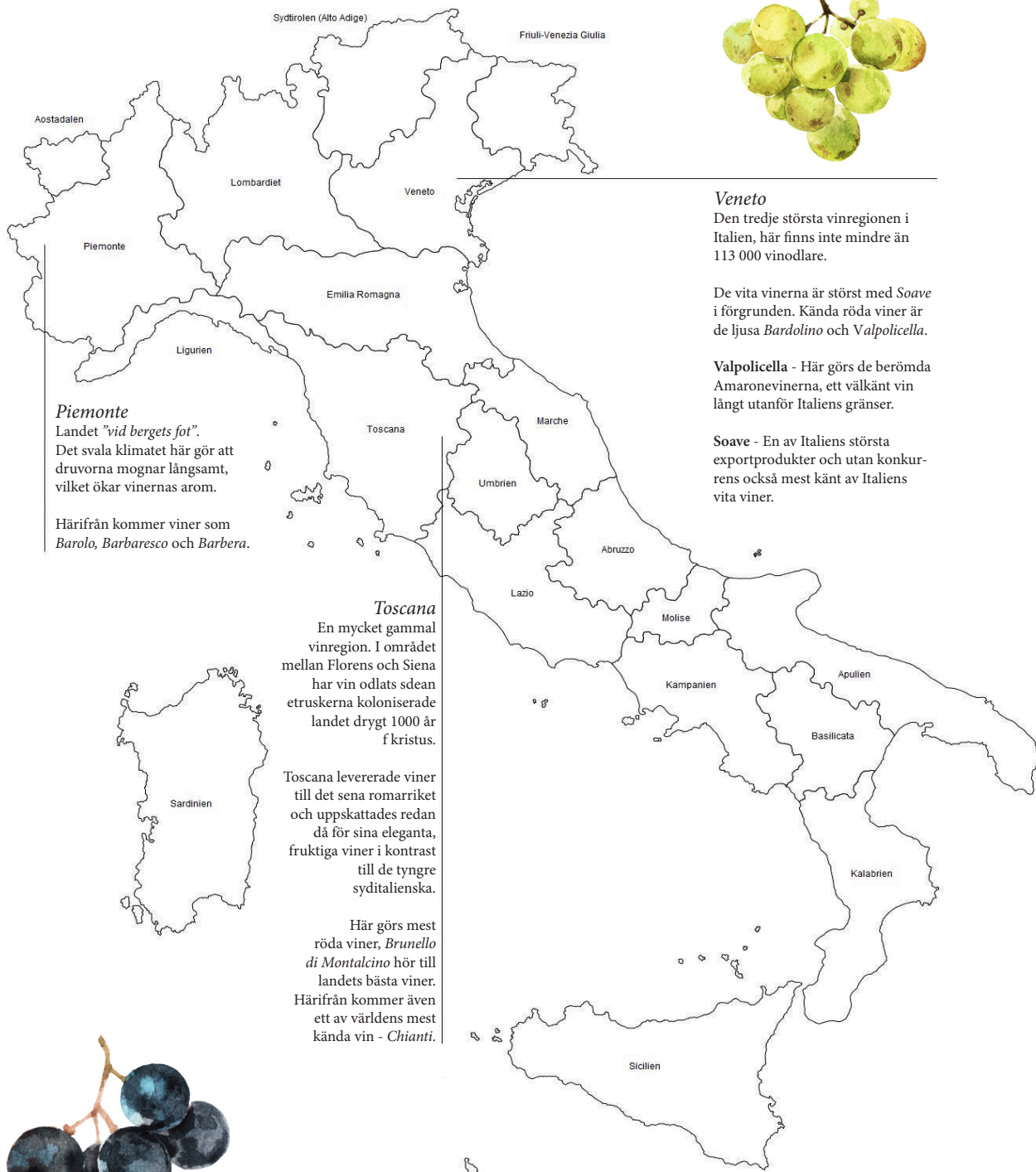
Veneto

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

<i>Mousserande</i>	Glas	Flaska
Prosecco, Zonin	99:-	575:-
Champagne, Vollereaux	135:-	675:-
 <i>Vini Bianchi</i>		
Garganega 2020, Montecampo, Veneto	99:-	395:-
Monvasia 2019, Casalone, Piemonte	125:-	495:-
Sauvignon 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	149:-	595:-
Riesling 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	165:-	650:-
Langhe Arneis 2020, Cascina Rabaglio, Piemonte		530:-
Ribolla Gialla 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali		595:-
Pinot Bianco 2019, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali		595:-
 <i>Vini Rose</i>		
Montecampo Rosato NV, Puglia	99:-	395:-
Grande Albarone Rose, Merlot e Refosco	135:-	535:-
 <i>Vini Rossi</i>		
<i>Light Bodied</i>		
Sangiovese, Montecampo, Puglia	99:-	395:-
Grignolino 2018, Casalone, Piemonte	135:-	535:-
Valpolicella Classico 2019, Pietro Zardini, Veneto	139:-	550:-
 <i>Medium Bodied</i>		
Barbera d'Alba 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	139:-	550:-
Rus 2016, (Barbera, Pinot Nero, Merlot) Casalone, Piemonte	169:-	675:-
Barbaresco 2017, Cascina Rabaglio, Piemonte	195:-	785:-
Dolcetto d'Alba 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte		495:-
Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte		650:-
Schioppettino di Prepotto 2016, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali		695:-
Austero 2016, Pietro Zardini, Veneto		700:-
 <i>Full Bodied</i>		
Rosignol, Pietro Zardini, Veneto	175:-	700:-
Barolo 2016, Cascina Rabaglio, Piemonte	215:-	850:-
Barbera d'Alba Superiore 2017, Cascina Rabaglio, Piemonte		750:-
Amarone della Valpolicella 2016, Pietro Zardini, Veneto		1100:-
70/30 2016, Pietro Zardini, Veneto		1350:-
Amarone della Valpolicella Riserva 2012, Pietro Zardini, Veneto		1450:-

Fira festen med en Magnumflaska – hör med servisen vad vi erbjuder just nu



VINI BIANCHI

Vita viner

Mousserande / Champenoise method

Monvasia, Casalone, Piemonte:

Familjen Casalone, i det östra området av Piemonte, i Lu Monferrato, odlar en gammal och sällsynt vinstock som kallas "Grekisk Malvasia". Efter att den riskerat utrotning och tack vare Ernestos uthållighet och beslutsamhet kom druvan att återupptäckas och räddas på 80-talet.

Från denna aromatiska druva får vi idag 3 varianter av mousserat vin. Beroende av olika jäsningsstider enligt den klassiska metoden berikas det mousserande vinet med en viktig aromatisk komplexitet och finess. Ju längre jäsnning, desto större volym av aromer och tunna, fina bubblor.

24 månader	550:-
60 månader	695:-
72 månader	795:-

Trento DOC, Franciacorta:

EOS Rose (Naturvinn) NV, La Chimera, Piemonte	650:-
Berlucchi 61 Brut NV, Franciacorta	675:-
Berlucchi Rose NV, Franciacorta	695:-
Trento DOC 2014, Endrizzi, Alto Adige	725:-
Cabochon Fuori Serie NV, Monte Rossa, Franciacorta	1495:-
Riserva del Fondatore 2005, Ferrari, Trento	1950:-

Light and fresh:

Cataratto 2019, Benede, Sicilia	495:-
Fiano d'Avellino 2019, Petrillo, Campania	575:-
Ribolla Gialla 2018, Ronchi di Cialla, Friuli Colli Orientali	725:-
Sauvignon 2018, Albino Armani, Veneto	750:-
Quarz Sauvignon 2017, Cantina Terlan, Alto Adige	1200:-

Medium and fruity:

Falanghina 2019, Petrillo, Campania	575:-
Al-Cantara Luci Luci 2018, Etna Bianco	795:-
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2018, Villa Bucci, Marche	850:-
Collio 2018, (Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla), Keber, Friuli	895:-
Umbria Bianco 2018, Trebbiano Spoletino, Tabarrini, Umbria	950:-
Campo delle Oche, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016, Fattoria San Lorenzo, Marche	990:-

Full Bodied, Oaked and Macerated

Malvazija 2015, Skerk, Friuli, Carso Triestino	795:-
Ograde 2016 (Sauvignon, Malvasia Istriana, Vitovska, Pinot Grigio), Skerk, Friuli, Carso Triestino	875:-
Studio 2013 (Trebbiano di Soave, Garganega), Ca Rugate, Veneto	895:-
Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva 2016, Villa Bucci, Marche	1200:-
Verduzzo 2016, Fulvio Bressan, Friulia	1200:-
Carat 2016 (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla), Fulvio Bressan, Friuli	1250:-
Ribolla Gialla 2010, Josko Gravner, Friuli	1600:-
Trebbiano d'Abruzzo 2015, Valentini, Abruzzo	1950:-



VINI ROSSI

Röda viner

Valle d' Aosta:

Syrah 2016, Grosjean 950:-

Piemonte:

Barolo:

Barolo 2017 Burlotto, Acclivi 1500:-
 Barolo 2017 Burlotto, Monvigliero 1550:-
 Barolo Classico 2015, Borgogno 1100:-
 Barolo 2015, Burlotto 1200:-
 Barolo 2015, Oddero 1250:-
 Barolo 2015, Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero 1595:-
 Barolo Villero 2015, Oddero 1650:-
 Barolo 2015, Brovia, Brea vigna Ca Mia 1650:-
 Barolo Brunate 2015, Oddero 2250:-
 Barolo 2015, Pira, Roagna 2500:-
 Barolo 2012 Villero, Oddero 1900:-
 Barolo Riserva 2012, Massolino, vigna Rionda 2500:-
 Barolo 2011, Brovia Rocche di Castiglione 1950:-
 Barolo Brunate 2010, Oddero 2500:-
 Barolo Riserva 2011, Borgogno 1350:-
 Barolo 2011, Borgogno, vigneto Cannubi 1850:-
 Barolo blend '82 '03 '14, Borgogno 2450:-
 Barolo 2006, Burlotto Verduno, vigneto Monvigliero 2100:-

Barbaresco:

Barbaresco 2015, Roagna Paje 2500:-
 Barbaresco 2013, Oddero Gallina 1250:-
 Barbaresco, Giuseppe Cortese Rabaja 2017 2015 2011 2006 2004 1996
 1200:- 1300:- 1750:- 1950:- 1995:- 2150:-

Övriga:

Gattinara 2013, Antoniolo 1650:-
 Barbera D'Asti Superiore 2011, Valentino Calligaris 1350:-

Lombardia:

Inferno Riserva 2016, Rainoldi 990:-
 Sfursat della Valtellina, Rainoldi 2014 2013
 1100 :- 1350:-
 Sfursat della Valtellina 2013, Fruttaio Ca Rizzieri, Rainoldi 1250:-

Trentino Alto-Adige:

Lagrein Porphyr Riserva 2014, Cantina Terlano 1450:-



VINI ROSSI

Röda viner

Veneto:

Amarone della Valpolicella:

Amarone della Valpolicella 2015, Zironda,	990:-
Amarone della Valpolicella 2015, Nicolis	1150:-
Amarone della Valpolicella 2012, Nicolis	1250:-
Amarone della Valpolicella 2012, Cá Rugate	1300:-
Amarone della Valpolicella 2012, Masi 5lt	7900:-
Amarone della Valpolicella 2011, Dal Forno Romano	4500:-
Amarone della Valpolicella 2010, Pra	1250:-
Amarone della Valpolicella 2009, Villa Rizzardi	1350:-
Amarone della Valpolicella 2008, Vini Meroni	1900:-
Amarone della Valpolicella 2008, Bussola	2950:-
Amarone della Valpolicella 2008, Dal Forno Romano	4700:-
Amarone della Valpolicella 2008, Tommasi 5lt	8200:-
Amarone della Valpolicella 2007, Masi, Campolongo di Torbe	2200:-
Amarone della Valpolicella 2006, Pra	1450:-
Amarone della Valpolicella 2006, Dal Forno Romano	4900:-
Amarone della Valpolicella 2005, Ernesto Ruffo	2350:-
Amarone della Valpolicella 2004, Ernesto Ruffo	2550:-
Amarone della Valpolicella 2000, Quintarelli	9000:

Friuli Venezia Giulia:

Terrano 2016, Skerk	875:-
Pignolo 2013, Ermacora	950:-
Pignolo 2004, Bressan	2250:-
Pinot Nero 2015, Bressan	1300:-
Schioppettino 2015, Bressan	1300:-
Schioppettino di Prepotto, Ronchi di Cialla	2014 2009 1996 1100:- 1300:- 1600:-

Emilia-Romagna:

Il Colombarone Sangiovese 2018, Tenuta La Viola	695:-
-------------------------------------------------	-------

Toscana:

Chianti:

Chianti Classico 2019, Castello d' Albola	575:-
Chianti Classico Riserva 2018, Castello d' Albola	750:-
Chianti Riserva 2017 I Tre Borri, Corzano e Paterno	950:-
Chianti Riserva 2016, I Tre Borri, Corzano e Paterno	995:-
Chianti Classico Riserva 2016, Il Poggiale, Castellare di Castellina	1250:-
Chianti Classico Gran Selezione 2012, Castello Fonterutoli	1300:-



VINI ROSSI

Röda viner

Toscana:

Brunello di Montalcino:

Brunello di Montalcino 2015, Castiglion del Bosco,	1200:-
Brunello di Montalcino 2014, Mastrojanni	1450:-
Brunello di Montalcino 2013, Fuligni	1350:-
Brunello di Montalcino 2011, Montosoli, Toscana	2200:-

Övriga:

Rosso di Montalcino 2018, Tornesi	695:-
Rosso di Montalcino 2017, Tornesi	750:-
Vino Nobile di Montepulciano 2015, Avignonesi	1050:-
Castellare, I Sodi di San Niccoló	2015 2013 1650:- 1850:-
Bolgheri 2011, Antinori Solaia	4500:-
Camartina 2011, Agricola Querciabella	2450:-
Bolgheri 2010, Sada	1850:-

Umbria:

Sagrantino di Montefalco 2015, Campo alla Cerqua, Tabarrini	1350:-
Sagrantino Collepiano 2014, Arnaldo Caprai	1450:-

Lazio:

Cirsium 2016, Cesanese di Affile, Damiano Colli	975:-
-------------------------------------------------	-------

Campania:

Taurasi 2009, Perillo	1250:-
Taurasi Riserva 2008, Perillo	1450:-

Puglia:

Brando Nero di Troia 2015, Tenuta Coppadoro	895:-
---------------------------------------------	-------

Sicilia:

Al-Cantara = 'Scuru = 'Scuro 2015, Etna Rosso	895:-
Archimede Nero d'Avola 2016, Marabino	1100:-

Sardegna:

Isola dei Nuraghi 2017, Montessu	495:-
----------------------------------	-------