

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.



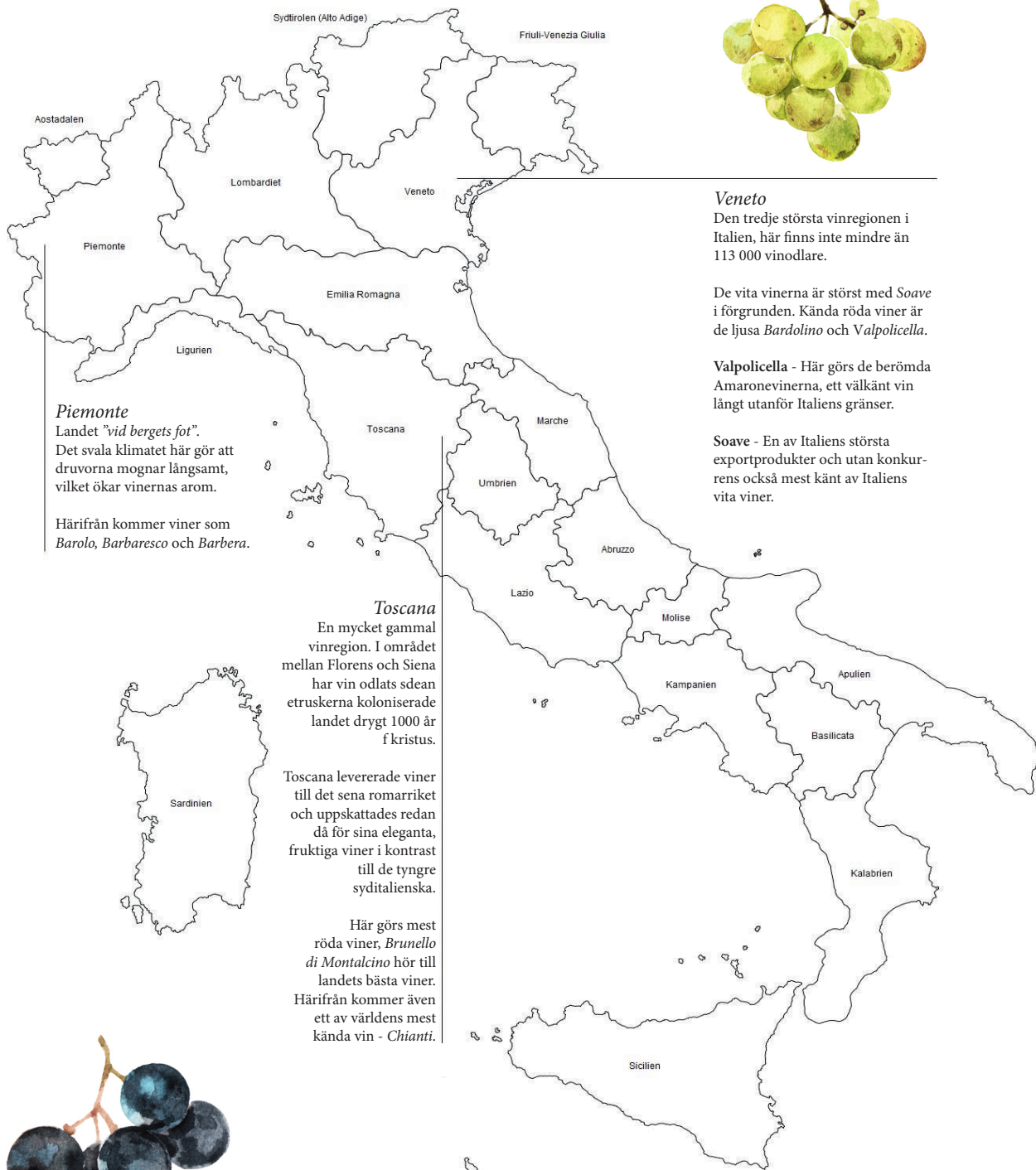
Veneto

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

Mousserande

	Glas	Flaska
Prosecco, Zonin	99:-	575:-
Rosignol Rosato, Pietro Zardini, Veneto	135:-	675:-
Monvasia Spumante metodo classico 24 månader, Casalone, Piemonte		550:-
Monvasia Spumante metodo classico 60 månader, Casalone, Piemonte		695:-
Monvasia Spumante metodo classico 72 månader, Casalone, Piemonte		795:-

Vini Bianchi

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:-
Rosignol Bianco 2020 (Tai, Garganega, Chardonnay), Pietro Zardini, Veneto		525:-
Langhe Arneis 2020, Cascina Rabaglio, Piemonte		530:-
Pinot Bianco 2019, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali		595:-
Lugana 2020, (Trebbiano di Lugana), Pietro Zardini, Veneto		695:-

Vini Rose

Sangiovese 2020, Tini, Puglia	99:-	395:-
Grande Albarone Rose, Merlot e Refosco	135:-	535:-

Vini Rossi

Light Bodied

Sangiovese, Montecampo, Puglia	99:-	395:-
Grignolino 2018, Casalone, Piemonte	135:-	535:-
Valpolicella Classico 2019, Pietro Zardini, Veneto	139:-	550:-

Medium Bodied

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:-
Barbaresco 2015/2014, Cascina Rabaglio, Piemonte	950:- ???	1100:-??
Dolcetto d'Alba 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte		495:-
Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte		650:-
Austero 2018, Pietro Zardini, Veneto		700:-
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018, Pietro Zardini, Veneto		745:-

Full Bodied

Rosignol 2018, 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 Magnunflaska – hör med servisen vad vi erbjuder just nu



VINI BIANCHI e ROSATI

Vita viner Et Rosé

Mousserande / Champenoise method

Champagne, Vollereaux 675:-

Trento DOC, Franciacorta:

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

Vini Rosé:

Bardolino Chiaretto 2019, Monte dei Roari, Veneto 550:-

Light and fresh:

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

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:-
Quarz Sauvignon 2017, Cantina Terzano, Alto Adige 1200:-

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:-
Vorberg, Pinot Bianco 2016, Cantina Terzano, Alto Adige 895:-
Ciallabianco 2017, (Ribolla Gialla, Picolit, Verduzzo), Ronchi di Cialla 975:-
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:-
Sterpi Grand Cru 2016, Timorasso, Vignetti Massa, Piemonte 1450:-
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 Porphyris Reserva 2014, Cantina Terlano	1450:-
---	--------



VINI ROSSI

Röda viner

Veneto:

Amarone della Valpolicella:

Amarone della Valpolicella 2015, Zironda,	990:-
Amarone della Valpolicella 2012, Nicolis	1150:-
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:

Refosco 2017, Ronchi di Cialla	595:-
Ribolla Nera 2017, Ronchi di Cialla	725:-
Terrano 2016, Skerk	875:-
Pignolo 2014, Ronchi di Cialla	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 Classico 2015, Podere Casanova	750:-
Chianti Riserva 2016, I Tre Borri, Corzano e Paterno	950:-
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:

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:-

Marche:

Lacrima di Morro d'Alba 2019, Luigi Giusti	650:-
--	-------

Abruzzo:

Montepulciano d'Abruzzo 2019, Bossanova	675:-
---	-------

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:

Archimede Nero d'Avola 2016, Marabino	1100:-
---------------------------------------	--------