

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.



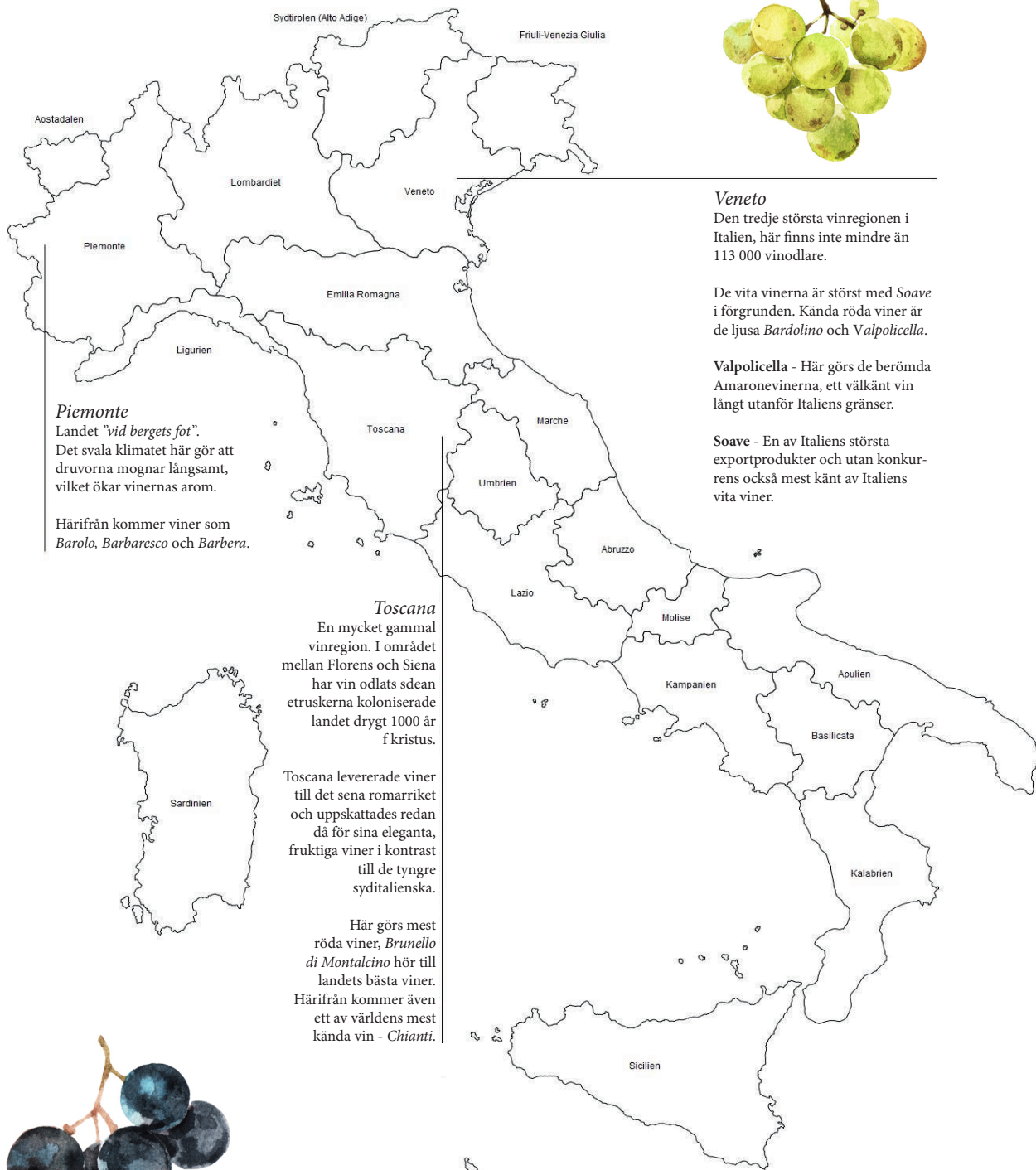
Veneto

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, Vita viner
Et Roséviner*

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	105:-	415:-
Verdicchio Classico 2019, Vignamato, Marche	130:-	525:-
Sauvignon 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	165:-	660:-
La Buse dal Lof, Riesling 2020, Friuli Colli Orientali		725:-
La Buse dal Lof, Ribolla Gialla 2020, Friuli Colli Orientali		750:-
La Buse dal Lof, Malvasia 2019, Friuli Colli Orientali Riesling		825:-
2018, Cascina Rabaglio, Piemonte		750:-
Rosignol Bianco 2020 (Tai, Garganega, Chardonnay), Pietro Zardini, Veneto		715:-
Langhe Bianco 2020 (Arneis), Cascina Rabaglio, Piemonte		625:-
Pinot Bianco 2019, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali		750:-
Lugana 2020, (Trebbiano di Lugana), Pietro Zardini, Veneto		795:-

Vini Rose

Sangiovese 2020, Tini, Puglia	105:-	415:-
Grande Albarone Rose, Merlot e Refosco	135:-	535:-
Pinot Grigio Ramato 2020, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali		750:-

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



LA NOSTRA SELEZIONE

*Huset rekommenderar
Röda Viner*

Vini Rossi

Light Bodied

Sangiovese, Montecampo, Puglia	105:-	415:-
Valpolicella Classico 2019, Pietro Zardini, Veneto	160:-	650:-
Grignolino 2018, Casalone, Piemonte		750:-

Medium Bodied

Rosso Piceno 2018 (Montepulciano 80%, Sangiovese 20%), Vignamato, Marche	130:-	525:-
Dolcetto d'Alba 2019, Cascina Rabaglio, Piemonte	145:-	575:-
Barbera d'Alba 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte	165:-	650:-
Rus 2018, (Barbera, Pinot Nero, Merlot) Casalone, Piemonte		875:-
Barbaresco 2014, Cascina Rabaglio, Piemonte		1300:-
Barbaresco 2015, Cascina Rabaglio, Piemonte		1100:-
Barbaresco 2017, Cascina Rabaglio, Piemonte		1050:-
Nebbiolo d'Alba Superiore 2018, Cascina Rabaglio, Piemonte		780:-
Austero 2018, Pietro Zardini, Veneto		825:-
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018, Pietro Zardini, Veneto		850:-
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali		750:-

Full Bodied

Rosignol 2018, Appasimento della Valpolicella method, Pietro Zardini, Veneto	195:-	780:-
Schioppettino di Prepotto 2017, La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali	215:-	850:-
Barolo 2016, Cascina Rabaglio, Piemonte		1050:-
Barbera d'Alba Superiore 2017, Cascina Rabaglio, Piemonte		900:-
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:

Vigna Riccardo, Langhe Rosato 2020 650:-

Light and fresh:

Monte dei Roari 2014, Bianco, Veneto 525:-
Ribolla Gialla 2019, Ronchi di Cialla, Friuli Colli Orientali 725:-

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 Classico 2015, Borgogno

1100:-

Barolo 2015, Burlotto

1200:-

Barolo 2015, Oddero

1250:-

Barolo Villero 2015, Oddero

1650:-

Barolo Brunate 2015, Oddero

2250:-

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 2013, Oddero Gallina

1250:-

Barbaresco, Giuseppe

Cortese Rabaja

		2015	2011	2006	2004	1996
1100:-	1750:-	1950:-	1995:-	2150:-		

Övriga:

Gattinara 2013, Antoniolo

1650:-

Lombardia:

Inferno Riserva 2015, Rainoldi

990:-

Sfursat della Valtellina, Rainoldi

2014 2013

1100 :- 1350:-

Sfursat della Valtellina 2013, Fruttaio Ca Rizzieri, Rainoldi

1250:-

Trentino Alto-Adige:

Pinot Nero 2019, Cantina Terlano

750:-

Lagrein Porphyr Riserva 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:

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:-

Toscana:

Chianti:

Chianti Classico 2018, Castello d'Albola	575:-
Chianti Classico Riserva 2017, Castello d'Albola	750:-
Chianti Classico Riserva 2016, Il Poggiale, Castellare di Castellina	1250:-



VINI ROSSI

Röda viner

Toscana:

Brunello di Montalcino:

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:-
Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2016, Tenuta di Gracciano della Seta	1250:-
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:-
--	-------

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:-

Sicilia:

Archimede Nero d'Avola 2016, Marabino	1100:-
Etna Rosso 2015, Nerello Mescalense Al Cantara	990:-

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

WE ARE CASH FREE