



Vino Rosso:

Rødvine

Kr.

MONTEPULCIANO CASAL BORDINO	Lille Karaffel	99,00
<i>Dejlig fyldig rødvin fra udvalgte druer på Casal Bordino skråningerne i Abruzzo. Smagen er tør, vel afbalanceret og let garvesyreholdig. Den har en rubinrød farve, en harmonisk duft, blød og rund i smagen og en bouquet af modne druer fuldender dens karakteristik.</i>	Pr. Glas	39,00
Vignabaldo		209,00
<i>Fra en af de bedste vingårde i Toscana; Castelli del Grevepess, kommer denne herlige rødvin fremstillet af SANGIOVESE druer. Druerne er specielt udvalgte, og håndplukkede fra vingårdens marker, på skråningerne i hjertet af Toscana. Kuløren er dyb rød, bouqueten liflig og yderst frugtfyldt, og en smag der er fantastisk vinøs.</i>		
Ducenzio di Sabucina Nero d'Avola		249,00
<i>Fra vores nye Sicilianske producent Sabucina Vini, er her en fremragende rødvin. Ducenzio produceres i området omkring Caltanissetta og på 100% Nero d'Avola drue. Lang gæringstid i egetræs fade. Kuløren rubinrød med lilla skær. Bouqueten er særdeles intens og smagen rund og fyldig.</i>		
SAN BARTOLO IGT		265,00
<i>Santa Barbara i Marche midt i Italien har kun bestået som selvstændig vingård siden 1987. Indehaveren Stefano Antonucci har her blandet Montepulciano druer med Cabernet og kaldt den San Bartolo efter en lille vingård, som hans far engang havde. Farven er teglstensrød, smagen er fløjlsblød og sjældent har Montepulciano druer smagt så godt som her. Den har større gemmepotentiale end 100% Montepulciano druer, og mange fryder sig over blandingen.</i>		





Vino Rosso:

Rødvine

Kr.

CASTEL VERDINO

349,00

Ønologen Benjamin Di Domenica's fadlagrede luksusudgave af en Montepulciano d'Abruzzo. Denne vin har en helt egen mark ...

"I Pregiati" - den såkaldt enkeltmarksvin.

Man mærker straks duft og smag af lakrids og vanillie, med en meget blød tannin. Denne rødvin yder fjerkræ, vildt og moden ost en stor retfærdighed.

CHIANTI CLASSICO RISERVA

365,00

En ægte Toscaner fra området mellem Firenze og Siena med fylde og smag. Efter 3 års lagring er fylden meget udtalt.

Den har en meget smuk rubinrød farve med en orange duft af krydderier.

Man kan sommetider mærke ganske svage spor af mynte, som i en ung Bourgogne, og svage spor af valnød.

Nyd den til fine kødretter, pasta og milde oste.

AMARONE CLASSICO LOVATTI

479,00

Valpolicella har ligesom Chianti en alt for bred vifte af kvaliteter til at man kan opsummere dem. Når den er bedst, er den yderst fristende - minder altid om kirsebær i første mundfuld, og slutter med duften og smagen af bitre mandler.

Hemmeligheden er at finde i alder og tilstand.

Amarone fremstilles ved at udtørre udvalgte druer, presse dem og give dem en lang gæringsproces. Hvis gæringen går helt til den bitre ende, om man så må sige (restsukkeret formindskes) er resultatet Amarone.

Det perfekte punktum for god middag, hvor osten nydes som dessert.

BAROLO CAVALOTTI

580,00

En lækker "fed" Barolo. En tør og kraftig vin med masser af power i.

Nyd den til lidt kraftigere mad samt med oste.

God bouquet og en flot farve, samt en fin syrebalance.





Vino Bianco: Hvidvine

	Kr.
MONTEPULCIANO CASAL BORDINO	Lille karaffel 99,00
<i>Dejlig fyldig hvidvin fra udvalgte druer på Casal Bordino skråningerne i Abruzzo. Smagen er fin og vel afbalanceret. Den har en harmonisk duft, blød og rund i smagen og en bouquet af modne druer fuldender dens karakteristisk.</i>	Pr. Glas 39,00
BIANCO DI CUSTOZA	229,00
<i>Hjemmehørende i området ved Gardasøen, og produceret af Trebbiano, Garganega og Tokai druer, fremtræder denne hvidvin med en meget delikat smag. Den har en længelevende speciel bouquet med behagelige aromatiske overtoner, takket være tilsætningen af Tokai. En dejlig ledsager til alle retter, og en flot aperitif. Nydes ved 10-12 grader.</i>	
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	249,00
<i>Verdicchios hjemsted er Marche, og det har det været siden 14 hundredetallet. Navnet kommer af verde (grøn), idet druerne bevarer en stærk grønlig nuance, selv når de er modne. Vinen holder ca. 12% . Bouquet'en er intens og duftende og smagen er tør med en bitter eftersmag. Serveres bedst ved 6-10 grader. En dejlig ledsager til fisk og små forretter.</i>	
CHARDONNAY	339,00
<i>Chardonnay druer 100%. Denne vin kommer fra Piemote området i norditalien, og er produceret af Colline Astigiane. Farven er gylden blank med brilliant refleks, og med en meget elegant duft af vanilleblomst og fersken. Særdeles aromatisk smag.</i>	
GAVI DE GAVI	349,00
<i>Gavi produceres af Contesedruer, som udelukkende kommer fra og omkring byen Gavi i Piemonte. Den fremstilles efter den nyeste, mest moderne vinification som giver en fin tør - næsten bourgogneagtig smag, og en strågul farve. Ingen andre når så langt mod en standard af syreindhold og fylde som denne.</i>	





Vino da Dessert:

Dessertvine

Kr.

VIN SANTO CHIANTI CLASSICO

Pr glas 42,00

Vin Santo Chianti Classico har været fremstillet i flere århundreder af specielt udvalgte og håndplukkede druer, som bliver tørret på lofterne i de Toscanske bondehuse.

Denne tradition er fortsat op i vore dage, som gør os i stand til, at servere en vin der ved 18 grader, er yderst delikat til både oste og kager. Hvis den nydes afkølet til 12 grader, er den endvidere en meget generøs aperitif.

Vin Santo er fremstillet efter meget gamle opskrifter, og kun de bedste druer af "Malvasia Chianti" samt "Tuscan Trebbiano" er benyttet. Lagret på egefade i mindst 3 år før frigivelse.

MOSCATO D'ASTI

225,00

Sædvanligvis reserverer producenterne de bedste druer til denne vin.

Den når kun omkring 7 % alkohol, til tider en lille smule mere, resten af druernes sødme forbliver som den er, ofte med enkelte bobler til at hjælpe den på vej. Et glas god Moscato D'Asti er himmelsk, med alle Moscatos adelsmærker af druearoma, strejf af roser og æbler, og med en renhed i smagen, som næsten kan beskrives som jomfruelig.

Drik den til dessert eller som et glas i utide..- kølig og ung.





Bevande:
Drikkevarer

	Kr.
Royal fadøl lille	25,00
Royal fadøl stor	39,00
Royal classic fadøl lille	28,00
Royal classic fadøl stor	44,00
Sodavand lille	22,00
Sodavand stor	32,00
Italiensk acqua minerale naturale $\frac{1}{2}$ l	25,00
Italiensk acqua minerale gassata $\frac{1}{2}$ l	29,00

