

# ***Mens der ventes eller bare fordi....***

*While you are waiting or just because....*

***Prosecco, Mørk Lambrusco  
eller Rosé Bobler***

***1 glas Kr. 54,00***



***Aperol – Prosecco – Soda (sød) eller Campari – Prosecco – Soda (bitter)  
eller***

***G & T***

***Italiensk Gin (Panarea eller G) – Pellegrino Tonic***

***Kr. 59,00***



***Dry Martini Cocktail***

***Extra dry Martini – Gin – oliven***

***eller***

***Italiensk Vodka (V) & Juice***

***Kr. 59,00***

***Olive***

***Én skål grønne italienske Mammutoliven m/ sten***

***Kr. 24,00***

***1 kurv Brød m/olie***

***Kr. 20,00***

***Bruschette***

***Ristede stenovnsbakte hvidløgsbrød med forskellige toppings***

***Toasted garlicbread roasted in the stoneoven with a variety of toppings***

***2 stk kr. 29,00 / 4 stk kr. 49,00***



## Mousserende Vine



**Prosecco Treviso Extra Dry "Miòl"**

**Bortolomiol, Valdobbiaene, Veneto**

**Drue: 100% Prosecco**

Herlig mousserende vin med bløde vedvarende bobler samt en blød og imødekommende fylde.

Denne vin er tør men med dog med et strejf af frugtsødme fra pære, hyld og citrus

Et dejligt glas som aperitif eller stand-alone.

**Kr. 279,00**



**Pinot Noir "Filanda Rosé"**

**Bortolomiol, Lombardiet**

**Drue. 100% Pinot Nero**

Helt uimodståelig og fascinerende rosé-spumante fremstillet efter Martinotti-metoden.

Den præsenterer sig i glasset med en helt unik farve, en frisk bærfrugt i næsen og dejlig crisp slutning.

Det er en mousserende vin med stor elegance som er velegnet til enhver festlig lejlighed,

hvor der skal gøres særligt indtryk.

**Kr. 299,00**



**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Amabile"**

**Tradizione Zanasi, Emilia Romagna**

Denne sødmefulde Lambrusco har en intens og mørk, rubinrød farve og den distinkte, klassiske, vinøse karakter som kendetegner typen. Vinen er livlig med let mousse, der frembringer et tæt lyst violet skum lige når den hældes i glasset. I næsen finder man modne røde frugter som kirsebær, brombær, vilde hindbær (kerner) og tranebær samt viol. I munden fremtoner en markeret sødmefuld frugt med mørke bær, mens en liflig syre

afbalancerer sødmen, så den ikke tager overhånd. Det er et yderst behageligt, afrundet og vedvarende bekendtskab, der går godt sammen med kager, chokolade, desserter og sur-søde-retter - eller i virkeligheden

bare som tørstslukker på en varm solskinsdag.

**Kr. 279,00**



**Spumante Cuvée Imperiale Brut**

**Berlucchi, Lombardiet**

**Drue: 60% Chardonnay - 30% Pinot Blanc - 10% Pinot Noir**

En tør Spumante fremstillet i den klassiske druesammensætning for Champagne.

En sprød, saftig og elegant vin til festlige lejligheder

**Kr. 389,00**



**Rosé Spumante Cuvée Imperiale "Max Rosé"**

**Berlucchi, Lombardiet**

**Drue: 65% Chardonnay - 35% Pinot Noir**

En elegant mousserende rosé med en fin, lys farve, herlig frugtrig næse og

en sprød, blød men overraskende blivende afslutning.

**Kr. 389,00**





## Vine i glas

### Mousserende:

- Prosecco Superiore Millesimato – Bianca Vigna, Valdobbiadene – Veneto** **Kr. 54,00**  
- Som aperitif eller til skaldyr
- Pinot Noir “Filanda Rosé” – Bortolomiol – Lombardiet** **Kr. 54,00**  
- Som aperitif eller til lette forretter

### Hvide:

- Husets Vin – spørg betjeningen** **Kr. 69,00**
- Sauvignon ”Gfill” – Kellerei St. Paul’s, Sûdtirol – Alto Adige** **Kr. 74,00**  
- Som terrassevin eller til frisk fisk
- Riesling dell’Alto Adige – Kellerei St. Paul’s, Sûdtirol – Alto Adige** **Kr. 74,00**  
- Som terrassevin eller til skaldyr og fisk
- Gewürztraminer ”St. Justina” – Kellerei St. Paul’s, Sûdtirol – Alto Adige** **Kr. 79,00**  
- Til kraftige forretter, krydrede pastaretter med lyst kød eller milde oste
- Soave Classico ”Otto” – Graziano Prá, Monteforte d’Alpone (Soave) – Veneto** **Kr. 84,00**  
- Som aperitif, til Specialitetstallerken eller til fisk/skaldyr

### Rosé:

- Rosato di Puglia “1952” – Sampietrana, Salento – Puglia** **Kr. 69,00**  
- Til lyst kød, fjerkræ, fisk eller friske salater
- Chiaretto Bardolino – Zenato – Veneto** **Kr. 69,00**  
- Til antipasti, lyse kødretter eller skaldyr/fisk

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af et glas vin





## Vine i glas

### Røde:

<b>Husets Vin – spørg betjeningen</b>	<b>Kr. 69,00</b>
<b>Calabria IGT "Calabrese" – Ippolito 1845 – Calabrien</b> - Til pasta og pizza retter med kød	<b>Kr. 74,00</b>
<b>Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore – Zenato – Veneto</b> - God allround vin til varme kødretter og oste	<b>Kr. 84,00</b>
<b>Barbera d'Asti Sup. "Le Orme" – Michele Chiarlo, Nizza Monferrato – Piemonte</b> - Til pastaretter med tomat, pizza og oksekød	<b>Kr. 84,00</b>
<b>Etna Rosso "Aglæa" – Tenuta di Aglea, Etna – Sicilien</b> - Til salater, fjerkræ og fisk	<b>Kr. 89,00</b>
<b>Cirò Classico Riserva "Colli del Mancuso" – Ippolito 1845 – Calabrien</b> - En "Smooth" vin til braiseret eller stegt vildt eller oksekød	<b>Kr. 89,00</b>

### Søde vine:

<b>Moscato d'Asti "San Maurizio" – Vallebelbo – Piemonte</b> - Ideel til frugtdesserter, kager og søde retter	<b>Kr. 54,00</b>
<b>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Amabile" - Tradizione Zanasi - Emilia Romagna</b> - Super med kager, chokolade, desserter og sur-søde-retter	<b>Kr. 54,00</b>
<b>Vin Santo "I Sodi di San Niccolò" – Castellare di Catellina – Toscana</b> - Perfekt til kager, skimmelost og Cantuccini	<b>Kr. 59,00</b>
<b>Moscato Passito "Bluemarine" – Feudi del Pisciotto – Sicilien</b> - Fortræffelig til Tiramisú og frugtdesserter	<b>Kr. 54,00</b>

**Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af et glas vin**



## Hvidvine i 0,375 fl.



### Lugana "Limne"

**Tenuta Rovaglia, Lugana - Lombardiet**

**Drue: 100% Trebbiano di Lugana**

Typisk Lugana i den friske, elegante og frugtrige stil. En sympatisk vin, der byder på en læskende og saftig smag, liflig frugtig aroma, levende syre. En saftig hvidvin med masser af fersken og en snert af lime. Det er en fremragende vin som aperitiv eller som "nyde" glas

**Kr. 169,00**

## Rødvine i 0,375 fl.



### Valpolicella Classico Superiore Ripasso

**Aldegheri, Valpolicella - Veneto**

**Drue: 55% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara, 15% øvrige druer**

En Ripasso- type fremstilles fra druer, som efter tørring og pres til Amarone, tilsættes den endnu ugærede unge Valpolicella-vin. I glasset fremstår vinen flot rubinrød i farven, bouqueten emmer af moden kirsebærfrugt, sveskeblomme, sødmefulde krydderier, kaffe og chokolade, mens den i munden præsenterer en flot rund fylde, frugtig sødme i eftersmagen, men også et delikat tørt præg, der gør den velegnet til fx kalvekød - gerne med sødlig garniture.

**OBS - REST Kr. 179,00**



### Chianti Classico

**Castellare di Castellina, Chianti Classico –Toscana**

**Drue: Sangioveto – Canaiolo**

Flot typisk Chianti fremstillet på druer af stokke der er ca. 20 år gamle. Vinen lagres på store fade i ca. 7 mdr. og 6 mdr. på flaske inden frigivelsen. Det er en dejlig frisk vin med en fin syre, der rummer den typiske toscanske mørke frugt, med kirsebær og solbær som omdrejningspunkt og et delikat strøg af flæsk, røg og vanilje.

**Kr. 189,00**



### Valpolicella Classico Superiore DOC

**Zenato – Veneto**

**Drue : Corvina (80%), Rondinella (10%) og Molinara (10%).**

Superiore betegnelsen kræver, at de druer, der indgår i vinen høstes ved et højere sukkerindhold end standard Valpolicella- og derved giver en vin af potentielt højere alkohol. I smagen stråler denne vin af modne sorte kirsebær som er kendetegnet på den berømte Corvina drue, som Valpolicella hovedsagligt består af og er så kendt for. Duften er kødfuld med aroma af vilde bær, solbær, sorte kirsebær og krydderier og en antydning af chokolade.

**Kr. 189,00**



### Barolo "Terlo"

**Camerano, Barolo - Piemonte**

**Drue: 100% Nebbiolo**

Vin i den helt klassiske stil med masser af muld, tjære, lakrids, rosenblade, violer og trøfler i både næse og mund, og med den klassiske rå tannin i de yngre vine. En vin hvis kvaliteter først for alvor viser sig efter den fornødne modning i flaske. Druerne høstes alle sammen fra marken Terlo, der er beliggende helt op til Barolo by på vestsiden for byen. Vinhuset sender ikke flasker til smagning i Gambero Rosso, da man ikke tror på objektiviteten i den italienske vinguide, men Camerano er flere gange blevet rated i Wine Spectator.

**Kr. 419,00**

**Der medfølger en 0,5 l Kildevand eller Mineralvand ved bestilling af 0,375 fl. vin**



## Rosévine



### **Rosato di Puglia "1952"**

**Sampietrana, Salento - Puglia**

**Drue: 85% Negroamaro – 15% Primitivo**

En imødekommende og blød rosé med masser af rød frugt i duft og smag.

Vinen har en frisk smag med en anelse sødme.

**Kr. 249,00**



### **Bardolino Chiaretto**

**Zenato - Veneto**

**Drue: 65% Corvina – 25% Rondinella – 10% Merlot**

En dejlig vin til antipasta, fisk og fjærkræ. Der fornemmes en vis sødme i duften af hindbær og solbær.

Smagen er frisk med en flot afslutning fyldt med frugtsyre samt noter af mandel.

Det er en harmonisk vin med en god velfbalanceret fordeling af fedme og syre.

**Kr. 269,00**

## Hvidvine



### **Soave "Otto"**

**Graziano Prà, Soave – Veneto**

**Drue: 100% Garganega – Økologisk**

Markerne er sydøst eksponerede og beliggende i ca. 150-250 meters højde på vulkansk jord. Druerne dyrkes efter naturlige principper, dvs. uden brug af kemi eller hjælpemidler, og vinhuset er økologisk certificeret. Der høstes (udelukkende manuelt) i perioden fra medio september til medio oktober. Vinen er perfekt som aperitif og er en uovertruffen tørstslukker, uden at være banal vel at mærke, men den er helt genial til delikate snacks, rå fisk, fisk- eller skaldyrspasta eller til parmaskinke.

**Kr. 289,00**



### **Soave Classico "Monte Grande" – Enkeltmarks-Soave**

**Graziano Prà, Soave – Veneto**

**Drue: 70% Garganega – 30% Trebbiano di Soave (Verdicchio) – Økologisk**

Vinen fremstår i glasset med en intens gulgrøn farve. Næsen intens med noter af gule modne æbler, modne

ferskner, eksotisk moden stenfrugt og gule citrusfrugter. Den byder også på et let krydret præg med noter af let tørret lavendel og medicinske urter. I munden er vinen fyldig, med god friskhed, saftigt bid og en dybtliggende mineralitet.

Eftersmagen har trademark-noter af sød mandel. Vinen er ideel til skaldyr og fisk, men er også god til lyst kød og charcuteri som parmaskinke. Prøv den også til medium modne oste.

**Kr. 389,00**

**Der medfølger én 0,75 l Kildevand eller Mineralvand ved bestilling af 0,75 fl. vin**







### **Riesling dell ' Alto Adige**

**Kellerei St. Paul's, Südtirol – Alto Adige**

**Drue: 100% Riesling**

Typisk sydtirolsk Riesling med en stringent næse, fyldt med blomster og noter af eksotisk frugt. Smagen er frisk, rank og har en dejlig smag af pære, blomster og grønne stikkelsbær. Denne vin er perfekt som aperitif, terrasse meditationsvin eller til skaldyr og frisk fisk.

**Kr. 299,00**



### **Sauvignon "Gfill"**

**Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol**

**Drue: 100% Sauvignon**

Typisk sydtirolsk Sauvignon fremstillet på druer høstet i ca. 400 meters højde i zonerne Aich, Gfill, Monte og Missiano. Vinen er udelukkende lagret på ståltanke for at fastholde friskheden. Vinen præsenterer en floral næse med citrus-noter, men byder også på et let krydret og grønt udtryk. Smagen er frisk, tilpas syreholdig og rank, med en let fedme og med et touch af eksotisk frugt og hyldeblomst.

**Kr. 299,00**



### **Weissburgunder "Plötzner"**

**Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol**

**Drue: 100% Weissburgunder (Pinot Bianco)**

Vinen er fremstillet 100% af druer fra marken "Plötzner" i Alto Adige. Farven er gullig med grønt skær, mens man i duften tydeligt aner noter af grønne æbler. Smagen er afbalanceret med tilpas frugt og syre, med stor flot fedme og fylde. Den vil blive værdsat som aperitif, men er naturligvis også ideel til retter med fisk eller skaldyr samt til fjerkræ eller lyst kød. Den har en vis fedme, en god druesmag, en lille honningsødme og et krydret bid.

**Kr. 299,00**



### **Gewürztraminer "St. Justina"**

**Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol**

**Drue: 100% Gewürztraminer**

Denne traditionelle vin fremstilles af Gewürztraminer-druer høstet i et område kaldet St. Justina i Alto Adige, Sydtyrol. Vinen har en delikat tør, aromatisk, varmkrydret smag med noter af kanel, rosenblade og muskatnød. Den er fyldig og rund på paletten med et godt bid. Det er en rigtig sydtirolsk klassiker, en af de bedst kendte vine fra Sydtyrol, hvor den er blevet fremstillet i mere end 130 år. Vinen kan anbefales til pastaretter, lyst kød, milde oste samt krydrede risretter eksempelvis med karry.

**Kr. 319,00**



### **Lugana "Limne"**

**Tenuta Rovaglia, Lugana - Lombardiet**

**Drue: 100% Trebbiano di Lugana**

Typisk Lugana i den friske, elegante og frugtrige stil. En sympatisk vin, der byder på en læskende og saftig smag, liflig frugtig aroma, levende syre. En saftig hvidvin med masser af fersken og en snert af lime. Det er en fremragende vin som aperitiv eller som "nyde" glas

**Kr. 279,00**

**Der medfølger én 0,75 l Kildevand eller Mineralvand ved bestilling af 0,75 fl. vin**



# Rødvine



## **Nerello Mascalese Terre Siciliane "Aglea"**

**Tenuta di Aglea – Sicilien**

**Drue: 100 % Nerello Mascalese**

Denne vin er en let, frisk – frugtet og elegant vin, der med sin saftige stil og masser af noter af ribs, vilde jordbær og hindbær giver en næsten læskende fornemmelse i munden. Denne vin er yderst velegnet til salater og fjerkræ, samt afkølet som et dejligt glas - mens man venter

**Kr. 379,00**



## **Etna Rosso "Thalia"**

**Tenuta di Aglaea, Etna – Sicilien**

**Drue: 100% Nerello Mascalese**

Vinen er ret burgundisk i sit udtryk med fokus på de lyse, lettere frugtnuancer som eksempelvis jordbær, hindbær, mynte, roser og lakrids, men er samtidig begunstiget ved en lækker vibrerende syre og en frisk rank stil, der gør den til en elegant og saftig oplevelse. Vinen er særdeles god til lettere kødretter baseret på kalvekød, svinekød eller fjerkræ, men er naturligvis også oplagt til diverse antipasti og pastaretter.

**Kr. 399,00**



## **Barbera d'Asti Superiore "Le Orme"**

**Michele Chiarlo, Nizza Monferrato – Piemonte**

**Drue: 100% Barbera**

Superiore "Le Orme" er en helt klassisk Barbera d'Asti med masser fuldmoden Barbera-frugt og en frisk levende syre. Vinen præsenterer sig i glasset med en rubinrød farve med violet skær. I næsen fanger man bl.a. indtryk af skovbær og mynteblade, lidt syrlig blomme, mens vinen i munden byder på pæn struktur, saftighed og god tør finish.

Vinen anbefales til pastaretter med tomat, lyst og rødt kød. Er i det hele taget en glimrende allrounder. **Kr. 339,00**



## **Calabria IGT "Calabrese"**

**Ippolito 1845 – Calabrien**

**Drue: 100% Calabrese**

Denne vin er lavet på en autokton (oprindelig) drue fra Calabrien, der er nært beslægtet med Nero d'Avola. Vinen er en mørk tør vin, der overrasker med en lækker friskhed af frugt og bløde imødekommende tanniner i smagen. Duften er fyldt med Amarena kirsebær, blomme, røde frugter og sort peber. Det er en vin, der spiller rigtig godt sammen med pasta og pizza. Det er en vin fyldt med sol og sommer.

**Kr. 289,00**

**Der medfølger én 0,75 l Kildevand eller Mineralvand ved bestilling af 0,75 fl. vin**







### **Ciró Classico Riserva "Colli del Mancuso"**

**Ippolito 1845 – Calabrien**

**Drue: 100% Gaglioppo**

Enkeltmarks vin fremstillet på den ældste og fornemste mark i Ciró. Vinen er en elegant "smooth" vin, fyldt med vilde kirsebær, blommer og vanilje – men med en delikat tanninpræget afslutning. Duften er fyldt med noter af sol, varme og modne frugter. Det er en vin med masser af smag og fylde, der er velegnet til vildt- og oksekødsretter, der smager af noget.

**Kr. 399,00**



### **Calabria Rosso IGT "160 Anni"**

**Ippolito 1845 – Calabrien**

**Drue: 100% Gaglioppo**

Vinen blev produceret 1. Gang i 2005 for at markere jubilæumet. Vinen er fremstillet efter Amarone-metode, det vil sige, druerne er håndplukket og lagt til tørre inden gæring. Vinen er derfor en bombe af moden, sødmefyldt frugt men afbalanceret med det tørstof, der ligger i druen. Smagen er kompleks fyldt med moden frugt, violer, tørret frugt samt sødmefyldte krydderier. Det bliver en ekstrem fyldig og rund vin med en vedvarende finale. Vinen er perfekt til "tunge" kødretter, oste og som meditationsvin.

**Kr. 459,00**



### **Chianti Classico**

**Castellare di Castellina, Chianti Classico –Toscana**

**Drue: Sangiovetto - Canaiolo**

Det er en dejlig frisk vin med en fin syre, der rummer den typiske toscanske mørke frugt, med kirsebær og solbær som omdrejningspunkt og et delikat strøg af flæsk, røg og vanilje. Flot typisk Chianti fremstillet på druer af stokke der er ca. 20 år gamle. Vinen lagres på store fade i ca. 7 mdr. og 6 mdr. på flaske inden frigivelsen.

**Kr. 299,00**



### **Valpolicella Classico Superiore DOC**

**Zenato – Veneto**

**Drue : Corvina (80%), Rondinella (10%) og Molinara (10%).**

Superiore betegnelsen kræver, at de druer, der indgår i vinen høstes ved et højere sukkerindhold end standard Valpolicella- og derved giver en vin af potentielt højere alkohol. I smagen stråler denne vin af modne sorte kirsebær som er kendetegnet på den berømte Corvina drue, som Valpolicella hovedsagligt består af og er så kendt for. Duften er kødfuld med aroma af vilde bær, solbær, sorte kirsebær og krydderier og en antydning af chokolade.

**Kr. 289,00**

**Der medfølger én 0,75 l Kildevand eller Mineralvand ved bestilling af 0,75 fl. vin**





**Ripasso Valpolicella Superiore "Ripassa"**  
**Zenato, Costalunga, Valpolicella – Veneto**

**Drue: 85% Corvina – 10% Rondinella – 5% Oseleta**

Amaronens lillebror samler Valpolicellaens kirsebærnoter og ranke struktur med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi. Den fremstilles ved at lade Ripassaen andengære på de efterladte skaller af Amaronen (deraf navnet, der afledes af det italienske ord "ripassare" der betyder passere igen. Vinen er velegnet til mørkt fjerkræ, vildt, kødretter samt oste eller som et godt glas efter maden. **Kr. 329,00**



**Amarone della Valpolicella "Lilla"**

**Aldegheri, Valpolicella – Veneto**

**Drue: 50% Corvina - 30% Rondinella – 5% Molinara – 15% Øvrige**

Vinen har en flot dybde og fløjlsblød følelse. Mokka og chokolade behager munden sammen med rosiner, sveske og kirsebær. Vinen er ideel til kraftige modne oste og fungerer fint til retter med rødt kød, men er også velegnet som såkaldt "meditationsvin", hvor den nydes uden andet end blot tid til nydelse og fordybelse. **Kr. 529,00**



**Barbaresco "Duchessa Lia"**

**Duchessa Lia – Piemonte**

**Drue: 100% Nebbiolo**

En klassisk Barbaresco med de kendte strejf af tjære og krydderier i en elegant, relativ kraftig vin. Denne vin er velafbalceret på syren og har en passende tannin samt alkoholstruktur. Det er en vin, der egner sig godt til kødretter, smagfulde oste og som "hyggevin". **Kr. 499,00**

Der medfølger én 0,75 l Kildevand eller Mineralvand ved bestilling af 0,75 fl. vin



# Dessertvin



## **Asti Spumante Duchessa Lia**

**Duchessa Lia – Piemonte**

**Drue: 100% Moscato**

Kun de allerbedste Moscato d'Asti-druer, høstet og modnet naturligt i Piemonte, bliver anvendt til denne fabelagtige søde spumante. Farven er halmgul med gyldent skær, og skummet er let perlende og vedholdende. I duften aner man lindetræ samt delikate citrus-noter. I smagen møder man en delikat aroma af fersken og abrikos. **Flaske kr. 299,00**

## **Asti Spumante – Vallebelbo – Piemonte**

Vinen har en intens og karakteristisk "moscato-krydret" duft. Vinens mousse (bobler) er væsentligt kraftigere og mere mangfoldige end hos navnebroderen Moscato d'Asti. Smagen er aromatisk og delikat sødmefuld. Alkoholene er bevidst holdt nede, hvilket giver en meget let drikkelig vin, ideel til desserter med frisk frugt eller som et "enkelt" glas i utide. **Glas kr. 49,00**

## **Anghelu Ruju Riserva**

**Sella & Mosca, Alghero - Sardinien**

**Drue: 100% Cannonau**



Dette er en helt unik vintype som nærmest har opnået kultstatus på Sardinien. Vinen, der mest af alt minder om en portvin, er fremstillet efter passito-metoden, dvs. med tørring af druerne inden pres. Vinen har en rubinrød farve med kobber nuance og en flot "ældet" glød. Næsen er kompleks, men delikat, med masser af solmoden eksotisk frugt, med hints af rosin, sveske, blomme og et væld af krydderier med kanel og urter som det fremmeste, og en lækker note af valnød. Vinen er rund og fyldig og i sig selv fantastisk som meditations- eller "after dinner"-vin, men er også et fremragende match til chokolade, desserttærter eller smagefulde bløde oste. **Glas kr. 79,00 / Flaske kr. 779,00**

## **Vin Santo "I Sodi di San Niccolò"**

**Castellare di Castellina – Toscana**

**60% Malvasia Bianca – 40% Trebbiano Toscano**



Hverken for tør eller for sød. Denne Vin Santo er lavet med den største respekt for traditionerne, hvor grenene med Malvasia og Trebbiano hænges til tørre i et vel-ventileret lokale, i stedet for på måtter eller i kasser. Vinen lagres i fem år før tapningen. Farven er gylden, duften bærer præg af mandel og enebær, smagen er sød og rund, dog med en elegant tørhed i finishen. Vin Santo er en virkelig delikat dessertvin, som gør sig godt både til kager, lagrede blåskimmeloste, eller, som traditionen byder, sammen med "Cantuccini", som dyppes i vinen. **Glas kr. 59,00 / Flaske kr. 599,00**

## **Passito "Gianfranco Ferré"**

**Feudi del Pisciotto, Sicilien**

**Drue: 50%Gewürztraminer - 50% Semillon**



Spændende dessert vin som virkelig understreger de unikke aromatræk druerne indeholder. Stor, fed, blød fylde, men alligevel fast i syren. Den er lidt mere eksotisk og selvfølgelig med et mere "tørret" udtryk i forhold til de traditionelt fremstillede Moscato-vine, og den vil især stå fortræffeligt til frugt og desserter **Glas kr. 59,00 / Flaske kr. 599,00**

## **Passito di Noto "Scaramazzo"**

**Marchese Rudini**

**Drue: 100% Nero d'Avola**



Den er meget inviterende i sin stil; med en indsmigrende, sødmefuld Moscato-frugt, meget "søddrue-agtig", samt et solmodent præg og en delikat (sødmefuld) orange-/citrus-note, nærmest henad kandiseret skal, hvilket giver et syrligt pift, får man bare lyst til endnu et glas. Det er med andre ord en meget frisk dessertvin, og en vin der med fordel kan sættes til retter som fx pannacotta med citrus eller danske sommerdesserter som koldskål, fromager, eller variationer over disse. **Glas kr. 59,00 / Flaske kr. 599,00**