

Kunne vi friste med..

Prosecco, Mørk Lambrusco eller Asti - 1 glas Kr. 54,00

Vælg mellem forskellige italienske SPRITZ, G&T eller Negroni - 1 glas Kr. 59,00



Fiorente

Hyldeblomstlikør,
Prosecco, Soda,
Isterninger
og Appelsinskive
- SØD



Aperol

Italiensk Aperitiv,
Prosecco, Soda,
Isterninger
og Citronskive
- MEDIUMSØD



Campari

Krydderurtelikør,
Prosecco, Soda,
Isterninger
og Appelsinskive
- BITTER



Panarea Island Gin, Lorenzo Inga -

Denne Gin destilleres med mange forskellige urter,
som gør produktet særlig blød og elegant.

"G" Gin, Collesi -

Kompleks, men balanceret smag,
som giver en unik oplevelse - rig og intens



Riviera Gin lys eller mørk, for de kræsne ;)

Riviera Gin er en italiensk gin fra Romagna, og den eneste gin i
Italien, som er baseret på vindestillat.

+15,00



eller noget let, mens I venter...



Pane all'aglio

Friskbagt hvidløgsbrød m/ rosmarin og groft salt

"som den er "

Kr. 49,00

med 3 forskellige slags topping

Kr. 64,00

Olive Italienske oliven m/ sten

Kr. 24,00

1 kurv Brød m/ ekstra jonfrudrivendie

Kr. 20,00

For andre drinks se næste side 😊

Coppa Cocktails

Sex on the beach - vodka, fersken snaps, appelsinsaft og tranebærjuice

Cosmopolitan - vodka, triple sec, tranebærjuice og limejuice

Mojito - mynteblade, lys rom og lime

Strawberry Daiquiri - jordbær, rom, limejuice

Piña Colada - lys rom, ananasjuice og kokosmælk



Kr. 69,00

Negroni

Klassisk - Campari, Sød Vermouth, Gin, Appelsin og isterninger

On The Rocks - Campari, Gin, Pellegrino Blodappelsin, Appelsin og isterninger

Spagliato (Fejlslagen) - Campari, Sød Vermouth, Prosecco, Appelsin og isterninger

Damernes Negroni - Campari, Gin, Florente, Pellegrino Tonic, Citron og isterninger



Eler:

Dry Martini Cocktail - Extra dry Martini, Panarea Gin og Oliven

Limoncello a la Collins - Limoncello, Gin, Citron og isterninger
- vælg mellem Pellegrino Citron eller Citron/Mynte hertil

Espresso Martini - Vodka, Kahlua, Espresso shot og kaffebønne

V Italiensk Vodka, Collesi & Juice

Limoncello & Pellegrino Tonic

Rom & Cola



Kr. 59,00



Vine i glas

Mousserende:

Ouvée Brut Contri Spumante – Veneto/Emilia

Kr. 54,00

- Som aperitif eller til lette fiskeretter samt cremede desserter

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Amabile" - Tradizione Zanasi - Emilia Romagna

Kr. 54,00

- Som alternativ aperitif til de tørre mousserende vine

Hvide:

Bianco di Custoza – Zenato – Veneto

Kr. 69,00

- En dejlig allrounder, der kan opfylde de fleste smagsønsker – god til forretter og lette retter

Sauvignon "Gfill" – Kellerei St. Paul's, Südtirol – Alto Adige

Kr. 74,00

- Frisk og syreholdig – god som terrassevin, til skaldyr og lette retter

Riesling dell'Alto Adige – Kellerei St. Paul's, Südtirol – Alto Adige

Kr. 74,00

- Et glas vin med mineralitet og mediumfyldte – god til lette retter, skaldyr og fisk

Lugana "Santa Cristina" – Zenato, Massoni – Veneto

Kr. 79,00

- Lækkert fyldigt glas vin uden alt for meget tørhed – god til forretter og lyst kød

Soave Classico "Otto" – Graziano Prá, Monteforte d'Alpone (Soave) – Veneto

Kr. 84,00

- Som aperitif, til Specialitetstallerken eller til fisk/skaldyr

Husets Vin – spørg betjeningen

Kr. 69,00

Rosé:

Rosato di Puglia "1952" – Sampietrana, Salento – Puglia

Kr. 69,00

- Til lyst kød, fjerkræ, fisk eller friske salater

Chiaro di Bardolino – Zenato – Veneto

Kr. 69,00

- Til antipasti, lyse kødretter eller skaldyr/fisk

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Vine i glas



Røde:

Calabria IGT "Calabrese" – Ippolito 1845 – Calabrien

Kr. 74,00

- Til pasta og pizza retter med kød

Salice Salentino Riserva DOC "Edito" – Casa Vinicola Botter SpA – Apulien

Kr. 74,00

- Til italienske retter med kød, pastaretter, bøffer eller vildt

Valpolicella Ripasso Superiore "Ripassa" – Zenato – Veneto

Kr. 84,00

- God allround vin til varme kødretter og oste

Barbera d'Asti Sup. "Le Orme" – Michele Chiarlo, Nizza Monferrato – Piemonte

Kr. 84,00

- Til pastaretter med tomat, pizza og oksekød

Chianti Classico Castellare di Castellina, Chianti Classico – Toscana

Kr. 84,00

- Til retter med oksekød, bøffer eller retter med "bid"

Etna Rosso "Aglaea" – Tenuta di Aglea, Etna – Sicilien

Kr. 89,00

- Til salater, fjerkræ og fisk

Husets Vin – spørg betjeningen

Kr. 69,00

Søde vine:

Moscato d'Asti "San Maurizio" – Vallebelbo – Piemonte

Kr. 54,00

- Ideel til frugtdesserter, kager og søde retter

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Amabile" – Tradizione Zanasi – Emilia Romagna

Kr. 54,00

- Super med kager, chokolade, desserter og sur-søde-retter

Vin Santo" I Sodi di San Niccolò" – Castellare di Castellina – Toscana

Kr. 59,00

- Perfekt til kager, skimmelost og Cantuccini

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Mousserende Vine

Ouvée Brut - Contri Spumante - Veneto/Emilia

Kr. 269,00

Drue: Trebbiano & Garganegadrue

Fristende og flot mousserende vin produceret på Trebbiano- og Garganegadrue.

Smagen er tør med mandel eftersmag og masser af frisk æble.

Det er en perfekt ledsager til lette fiskeretter, cremede desserter eller en lun sommeraften.

Prosecco Rosé Ekstra Dry - Teresa Rizzi - Veneto

Kr. 289,00

Drue: Pinot Nero, Pinot Bianco & Raboso

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

Den præsenterer sig i glasset med en helt unik gennemsigtig sart farve, en frisk bær,

blomster og røde frugter i næsen og dejlig cremet vedvarende afslutning.

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

eller nydes med smagslette retter som antipasti, hvid fisk, unge oste eller frugtbasert desserter.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Amabile" - Tradizione Zanasi - Emilia Romagna

Kr. 279,00

Drue: Lambrusco Grasparossa

Denne sødmefulde Lambrusco har en intens og mørk, rubinrød farve og den distinkte,

klassiske, vinrøse karakter som kendetegner typen. Vinen er livlig med let mousse, der

frembringer et tæt lyst violet skumlige når den hældes i glasset. I næsen finder man modne

røde frugter som kirsebær, brombær, vilde hindbærkerner og tranebær samt viol.

I munden fremtoner en markeret sødme fuld 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.

Blanc de Blancs Vino Spumante Extra Dry "Millesimato" - Colle dei Pini, Masseria Le Volpe - Veneto

Kr. 279,00

Drue: Chardonnay & Pinot Bianco

En tør Spumante, der er ideel som aperitif eller til fiskeretter og skaldyr.

Det er en sprød, saftig og elegant vin med en delikat og frugtdreven næse.

I smagen toner moden frugt og æbler frem, der vedvarende bliver hængende.

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Rødvine i halve fl (0,375l)

Valpolicella Classico Superiore DOC - Zenato - Veneto

Kr. 189,00

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.

Enkeltmarks Barolo "Terto" - Camerano, Barolo - Piemonte

OBS - REST

Kr. 379,00

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 der først for alvor viser sin kvalitet efter den nødvendige modning i flaske. Marken Terto 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.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso - Aldegheri, Valpolicella - Veneto

OBS - REST

Kr. 189,00

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.

Brunello di Montalcino, "Il Marroneto" - Il Marroneto, Montalcino - Toscana

OBS - REST

Kr. 479,00

Drue: 100% Sangiovese Grosso

Traditionel Brunello med fornem frugt, elegance og indbydende friskhed. Vinen præsenterer sig med en flot dyb rubinrød farve, en indbydende bouquet og en lang eftersmag med velintegrerede tanniner. Denne Brunello er flere gange blevet præmieret med 3 stjerner i den anerkendte italienske vinguide "Veronelli". Den er velegnet til tungere retter baseret på bl.a. ovnstegt rødt kød eller vildt, men står også godt alene som meditationsvin.

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Rosévine

Rosato di Puglia "1952" - Sampietrana, Salento - Puglia

Kr. 279,00

Druer: 85% Negroamaro - 15% Primitivo

Dejligt imødekomende rosé fremstillet overvejende på den lokale sort Negroamaro. Vinen præsenterer sig med en intens frugtig bouquet af lys rød frugt; bl.a. skovjordsbær, hindbær vælter op af glasset. Vinen er blød og rund med en let sødlig note, men alligevel frisk. Står godt til sommersalater, lyst kød og fjerkræ og naturligvis til fisk.

Bardolino Chiaretto - Zenato - Veneto

Kr. 279,00

Druer: 65% Corvina - 25% Rondinella - 10% Merlot

En dejlig vin til antipasti, fisk og fjerkræ. 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 velafbalanceret fordeling af fedme og syre.

Hvidvine

Soave "Otto" - Graziano Prà, Soave - Veneto

Kr. 319,00

Druer: 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 kemikalier 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.

Enkeltmarks Soave Classico "Monte Grande" - Graziano Prà, Soave - Veneto

Kr. 389,00

Druer: 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 mediummodne oste.

Lugana "Santa Cristina" - Zenato, Massoni, Lugana - Veneto

Kr. 299,00

Druer: 100% Trebbiano di Lugana

Typisk Lugana i den friske, elegante og frugtrige stil. Vinen fremstår skinnende strågul i glasset. Bouqueten er frisk med frugtige noter af ferskner, grapefrugt og ananas. Der er tale om en tør, frisk og struktureret vin der afslutter med en lækker blødhed.

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Blanco di Custoza DOC- Zenato – Veneto Kr. 289,00

Druer: 30% Garganega, 40% Trebbiano Toscana, 20% Chardonnay og 10% Trebbianello

Denne tørre hvidvin er frembragt på druer dyrket i området Custoza, et lille område, der ligger ved den østlige side af Gardasøen. Vinen er en flot strågul farve og fremstår meget aromatisk i glasset, med en delikat og frisk og fyldig smag.

Riesling dell ' Alto Adige - Kellerei St. Paul's – Südtirol/Alto Adige Kr. 299,00

Druer: 100% Riesling

Typisk sydtyrolsk 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.

Sauvignon "Gfill" - Kellerei St. Pauls - Alto Adige/Sydtyrol Kr. 299,00

Druer: 100% Sauvignon

Typisk sydtyrolsk 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.

Weissburgunder "Plötzner" - Kellerei St. Pauls - Alto Adige/Sydtyrol KR 299,00

Druer: 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 honningsødmme og et krydret bid.

Gewürztraminer "St. Justina" - Kellerei St. Pauls - Alto Adige/Sydtyrol Kr. 329,00

Druer: 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 sydtyrolsk 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 med karry eller andre krydderier med "bid"

Husets Vin – spørg betjeningen Kr. 279,00

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Rødvine

Calabria IGT "Calabrese" - Ippolito 1845 - Calabria

Kr. 289,00

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.

Chianti Classico - Castellare di Castellina - Toscana

Kr. 309,00

Drue: Sangiovese - Canaido

Det er en dejlig frisk vin med en fin syre og mærkbar tannin, 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.

Nerello Mascalese Terre Siciliane "Aglea" - Tenuta di Aglea - Sicilia

Kr. 379,00

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

Etna Rosso "Thalia" - Tenuta di Aglea, Etna - Sicilia

Kr. 419,00

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.

Barbera d'Asti Superiore "Le Orme" - Michele Chiarlo, Nizza Monferrato - Piemonte

Kr. 339,00

Drue: 100% Barbera d'Asti

"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.

Salice Salentino Riserva DOC "Edito" - Casa Vinicola Botter SpA - Puglia

Kr. 289,00

Drue: 100% Negroamaro

Denne vin har et robust og markant udtryk, der faktisk er enormt lækkert, da den er langt fra at være tung. Det bliver den absolut ikke, for der er krydderier og en god syre, der trækker den lidt væk fra mainstream-landevejen i eftersmagen. Det er en kraftfuld vin med masser af frugt, sødme og alkohol med lang eftersmag.

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

"Versace Nero d'Avola Terre Siciliane" - Feudi del Fisciotto - Sicilia **Kr. 299,00**

Druer: 100% Nero d'Avola

Imødekommende og varmfyldig vin fremstillet af det anerkendte vinhus Feudi del Fisciotto, som er ejet af mediemogulen Paolo Panerai, der også ejer vinhuset Castellare di Castellina i Toscana. Druerne håndplukkes og sorteres og frembringer en vin med eksplosion af røde og sorte bær, som brom-, blå- og mørke kirsebær. Det er en vin, der egner sig til Charcuterie, pasta, rødt kød og ost

Ciró Classico Riserva "Colli del Mancuso" Ippolito 1845 - Calabria **Kr. 399,00**

Druer: 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.

Calabria Rosso IGT "160 Anni" Ippolito 1845 - Calabria **Kr. 459,00**

Druer: 100% Gaglioppo

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

Valpolicella Classico Superiore DOC - Zenato - Veneto **Kr. 299,00**

Druer: 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 hovedsageligt 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.

Valpolicella Ripasso Superiore "Ripassa" - Zenato, Costalunga, Valpolicella - Veneto **Kr. 339,00**

Druer: 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.

Amarone della Valpolicella Classico DDOC- Zenato, Costalunga, Valpolicella - Veneto **Kr. 599,00**

Druer: 80% Corvina - 10% Rondinella - 10% Oseleta og Croatina

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.

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Elaburgunder, Pinot Nero DOC- Kellerei Bozen, Bolzano – Sydtyrol/Alto Adige Kr. 309,00

Druer: 100% Pinot Nero

Denne flotte vin med frugtagtig, blød, mediumfyldig smag med bløde tanniner kommer fra 500m+ højde. Den har en duft af blomme, røde kirsebær samt lakrids og viol. Det er en vin, der på trods af druen er velegnet til kraftige retter som vildt, oksekød, lam og modne oste

Barolo DOCG "Tortoniano" - Michele Chiarlo – Piemonte Kr. 549,00

Druer: 100% Nebbido

Det er en elegant vin med god intensitet, fast tannin og høj syre. Den byder på alle de klassiske dyder fra en typisk Barolo, som den florale frugt, røde bær som jordbær og kirsebær og lidt orangeskal, varme krydderier og mynte, men den har derudover også interessante nuancer af bitter mandel og anis/lakrids. Det er denne vin, druerne fra hans top-cru marker Cerequio og Cannubi bliver brugt til, når han vælger at deklassificere dem og ikke udgive sine Prestigevine.

Ciro Superiore Riserva DOC "Ripe del Falco Ciro Rosso Classico" – Ippolito 1845 – Calabria Kr. 539,00

Druer: 100% Gaglioppo

Intens, kompleks vin med masser af tørrede rosenblade, vilde bær, lakrids, læder, tobak og krydderier. Der er i denne vedvarende vin fine tanniner og en varm, blød fylde med en vedvarende eftersmag. Denne vin er en perfekt "stand-alone" eller meditationsvin, men kan også nydes til kraftig og krydret mad, vildt og lagrede oste. Denne vin bliver også kaldt "Sydens Barolo".

Salice Salentino Riserva Rosso DOC – Cantina Tombacco – Puglia Kr. 369,00

Druer: 90% Negroamaro – 10% Primitivo

Mørk, intens vin med duft af modne bær, krydderier og træ. Smagen er rig, fyldig og blød med en vedvarende eftersmag af moden frugt løftet af ristet fad og krydrede nuancer. Det er en perfekt ledsager til retter med kød, fjerkræ eller vildt, men kan også "parres" til retter med megen ost.

Fedele Rosso – The Wine People, Stefano Girelli – Sicilia Kr. 299,00

Druer: Nero d'Avola – Merlot – Syrah – certificeret økologisk samt Vegan Friendly

Fedele betyder loyal eller trofast og understreger, at vinene er tro mod deres terroir og druesort. Fedele henviser også til den fuldstændig bæredygtige måde, hvorpå vinene laves. Denne vin har en vidunderlig struktur, bløde tanniner og er meget tilgængelig. Dens røde bærfrugtsmag gør den ideel til al slags Italiensk mad som pizza, tomatbaserede pastasaucer, antipasti, milde oste samt rødt kød.

Husets Vin – spørg betjeningen Kr. 279,00

Der medfølger et glas vand eller Mineralvand ved bestilling af vin

Dessertvin

Asti Spumante "San Maurizio" - Vallebelbo - Piemonte

Glas Kr. 54,00 / Flaske Kr. 279,00

Druer: Moscato d'Asti

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. Alkoholen er bevidst holdt nede, hvilket giver en meget let drikkelig vin, ideel til desserter med frisk frugt eller som et "enkelt" glas i utide.

Passito "Gianfranco Ferré" - Feudi del Pisciotto - Sicilia

Glas kr. 59,00 / Flaske kr. 599,00

Druer: 50%Gewürztraminer - 50% Semillon

Spændende dessertvin som virkelig understreger de unikke aromatræk druerne indeholder. Stor, fed, blød fylde, men alligevel fast i syren. Den er lidt mere eksotisk og selvfølger med et mere "tørret" udtryk i forhold til de traditionelt fremstillede Moscato-vine og den vil især stå fortræffeligt til frugt og desserter

Passito di Noto DOC "Scaramazzo" - Marchese Rudini - Sicilia

Glas kr. 59,00 / Flaske kr. 599,00

Druer: 100% Passito di Noto

Den er meget inviterende i sin stil; med en indsmigrende, sødmefuld Moscato-frugt, meget "søddruer-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 pannacotta med citrus eller danske sommerdesserter som koldskål, frømager eller variationer over disse. Altså, en oplagt ledsager til lettere, og måske lidt syrligere, desserter.

Anghelu Riju Riserva - Sella & Mosca, Alghero - Sardinia

Glas kr. 79,00 / Flaske kr. 779,00

Druer: 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.

Vin Santo "I Sodi di San Niccolò" - Castellare di Castellina - Toscana

Glas kr. 59,00 / Flaske kr. 599,00

Druer: 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.

Drikke

<i>Pellegrino – italiensk sodavand 0,33l</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Appelsin, Blodappelsin, Limonade, Grape, Granatæble, Citron/Mynte eller Tonic</i>	
<i>Iste Fersken eller citron 0,33l</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Saft og juice 0,25l</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Hyldeblomst, Hindbær, Appelsin eller Æble</i>	
<i>Kildevand på flaske eller stort glas med citron, 0,5l</i>	<i>kr. 29,00</i>
<i>Pellegrino – italiensk mineralvand på flaske eller stort glas med citron, 0,5l</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Flaskevand, 0,75l med eller uden brus</i>	<i>kr. 65,00</i>
<i>Coca Cola Classic, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero</i>	
<i>Lille glas, 0,25l</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Alm glas, 0,5l</i>	<i>kr. 44,00</i>
<i>Fadøl – Tuborg Classic 4,6%</i>	
<i>Lille glas, 0,25l</i>	<i>kr. 44,00</i>
<i>Alm glas 0,5l</i>	<i>kr. 54,00</i>
<i>Fadøl – Grimbergen Double Ambrée 6,5% eller Kronenbourg 1664 Blanc Hvede 5%</i>	
<i>Lille glas, 0,25l</i>	<i>kr. 49,00</i>
<i>Alm glas, 0,5l</i>	<i>kr. 59,00</i>
<i>Flaskeøl 0,33l</i>	<i>kr. 44,00</i>
<i>Peroni "Nastro Azzurro", Rød Peroni, Moretti Classico, Baffo d'Oro</i>	
<i>La Rossa – Italiensk Stærk flaskeøl 0,33l</i>	<i>kr. 49,00</i>
<i>Grimbergen Blanche eller Indian Pale Ale 0,33l</i>	<i>kr. 49,00</i>
<i>Moretti Zero 0,05% Carlsberg Nordic 0,5% 0,33l</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Somersby 4,5% 0,33l</i>	<i>kr. 44,00</i>
<i>Espresso – egen blend</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Americano eller Espresso Macchiato</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Cappuccino eller Café Latte</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>+ekstra Espresso</i>	<i>+kr. 15,00</i>
<i>Friskkværnet Økologisk Kaffe – per person</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Grøn Sencha The eller sort Ngiri TGFP Chamrai the – pr. Pers</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Frugtthe – Skovbær, Æble/Kvæde, Appelsin, Lakridsrod eller Hibiscus</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Varm Cacao m/ flødeskum og cacaodrys</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Lumumba m/ Cognac, flødeskum og cacaodrys</i>	<i>kr. 49,00</i>
<i>Italian Coffee m/ Galliano, kandis og flødeskum</i>	<i>kr. 49,00</i>
<i>Irish Coffee m/ Irish Whiskey, kandis og flødeskum</i>	<i>kr. 54,00</i>
<i>+2 cl. Ekstra Galliano/ Irish Whiskey/ Cognac</i>	<i>+kr. 25,00</i>