

## Spumante – Mousserende



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

Denne sødmefulde Lambrusco har en intens og mørk, rubinrød farve. Vinen er livlig med let mousse, der frembringer et tæt lyst violet skum lige når den hældes i glasset. 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. Glas kr. 49,00

Flaske kr. 269,00



### Cuvée Brut Contri Spumante – Veneto/Emilia

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

Glas kr. 49,00

Flaske kr. 269,00



### Spumante Rosé Brut Dogarina - Treviso

En elegant stilren mousserende vin lavet på Glera og Pinot Nero drue. Vinen er først og fremmest elegant og feminin, har en let sødme med noter af jordbær. En vin man nyder til festlige lejligheder eller til lette retter. Flaske kr. 269,00



### Prosecco Brut DOC Teresa Rizzi - Veneto

Opkaldt efter en adelskvinde i Verona fra 1600-tallet, der begyndte at producere disse vine. Vinen er lavet på Glera drue og er en tør, harmonisk elegant vin. Boblerne er imødekommende, små og vedvarende, hvilket gør det til et behageligt og afrundet glas vin.

Flaske kr. 269,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*

## In bicchiere - glas

### Bianchi - hvid



#### Bianco di Custoza Zenato - Veneto

Tocai Friulano og Garganega druerne blandes og skaber en alsidig vin, der er halvtør og i den lette genre.

Denne vin er velegnet til vore antipasti og lette hovedretter.

Glas kr. 54,00

### Rossi – rød



#### Riserva della Casa Botter – Molise

Ren Montepulciano giver en mørk vin med masser af afrundede tanniner. Den bløde eftersmag afsluttes med imødekommende krydderier. Denne vin er en god ledsager til vores forretter, pizze og paste.

Glas kr. 59,00

Fåes også i ½l. karaffel

kr. 129,00



#### Valpolicella Classico Superiore Zenato - Veneto

Corvina (80%), Rondinella (10%) og Molinara (10%).  
Mosten gæres i ståltanke og lagres derefter på slovenske fade i 12 mdr. En let, men fyldig vin med smag og næse af mandler og violer. Et dejligt glas til en god frokost

Glas kr. 69,00



#### Rosso Veronese "Il Grotto" Aldegheri, Valpolicella Classico - Veneto

En elegant, blød og fyldig Veneto vin fremstillet på hovedsagligt Corvina og Rondinella. Smagen er fuld af typisk frugt og mørke bær med toner af blomme, kirsebær, kirsebærsten, en smule krydderi og et sødmefuldt træk og en blid syre i eftersmagen.

Glas kr. 69,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*

## Mezze bottiglie – Halve

### Hvid



Lugana DOC – I Frati  
Ca dei Frati- Veneto

En hvidvin lavet på ren Trebbiano drue, der har masser af hvide blomster og abrikos i både næse og mund. Der er en behagelig og ikke for fed eftersmag, med noter af kalk og mineraler, der bliver tilbage. ½ flaske kr. 139,00

### Rød



Chianti DOCG  
Villa Silvia - Toscana

En blød, fyldig og afbalanceret vin med bouquet af violer lavet på 90% Sangiovese og 5% Canaiolo samt 5% Merlot. Denne vin er velegnet til vores pastaretter, pizze og lette kødretter. ½ flaske kr.139,00



Valpolicella Classico Superiore  
Zenato - Veneto

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. Et dejligt glas til en god frokost ½ flaske kr.169,00



Valpolicella Classico Superiore Ripasso  
Aldegheiri, Valpolicella - Veneto

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.

½ flaske kr. 189,00

Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine

## Rosé



*Garda Classico - I Frati*  
*Cà dei Frati - Veneto*

Groppello, Marzemino, Sangiovese og Barbera lagres i stålfade i 6 mdr. efter en kortvarig kontakt med skindet. Vinen er frugtagtig, fyldig, blød med en god fylde og duft af bær. ½ flaske kr. 139,00

## Vini Rosati – Rosé



*Garda Classico - I Frati*  
*Cà dei Frati - Veneto*

Groppello, Marzemino, Sangiovese og Barbera lagres i stålfade i 6 mdr. efter en kortvarig kontakt med skindet. Vinen er frugtagtig, fyldig, blød med en god fylde og duft af bær. kr. 239,00



*Bardolino Chiaretto*  
*Zenato – Veneto*

Corvina og Rondinella dyrket ved Gardasøen frembringer en tør, forholdsvis let vin med masser af fylde og eftersmag af frugt. kr. 239,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*

## Vini Bianchi – Hvid

### Bianchi - hvid



**Bianco di Custoza**  
**Zenato - Veneto**

Tocai Friulano og Garganega druerne blandes og skaber en alsidig vin, der er halvtør og i den lette genre..

Denne vin er velegnet til vore antipasti og lette hovedretter.

kr. 269,00



**Regaleali Bianco IGT**  
**Tasca d'Almerita – Sicilia**

Frisk og ren hvidvin, med høj mineralitet og sprødhed og præsenterer en elegance der ofte mangler på hvidvine fra solrige egne. Fremstillet på Grecanico, Cataratti, Inzolia og Chardonnay egner den sig fantastisk til vores

Antipasti, frokost, pasta/risotto, alt godt fra havet, mager fisk.

kr. 279,00



**Lugana DOC – I Frati**  
**Cà dei Frati- Veneto**

En hvidvin lavet på ren trebbiano drue, der har masser af hvide blomster og abrikos i både næse og mund. Der er en behagelig og ikke for fed eftersmag, med noter af kalk og mineraler, der bliver tilbage.

kr. 279,00



**Lugana San Benedetto**  
**Zenato - Veneto**

100% Trebbianodrue er her blevet til en flot og struktureret cremet vin med en smule syre. Duften er af citrus og hvide blomster og eftersmagen er fyldt med melon og citrusfrugt.

kr. 279,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*



# AZZURRA

RISTORANTE ITALIANO



## Roero Arneis - Serramiana

### Cantina Marsaglia - Piemonte

Denne hvidvin er ideel til retter med fisk eller skaldyr samt til fjerkræ eller lyst kød. Duften er af æbler, banan og ananas. Smagen er afbalanceret med tilpas frugt og syre, med stor flot fedme og fylde.

kr. 289,00



## Lugana Massoni

### Zenat, S. Cristina - Lugana

Lugana Santa Cristina er en vin, der fungerer særligt godt med fiskeretter, især grillede ferskvandsfisk. Men også grøntsager som asparges, der ellers kan være svære at have med at gøre vinøst, er fremragende til denne vin!. Smagen har et dybere og let grønt nøddeagtigt element. Smagen er frisk, mineralsk og kompleks med en blød og lang eftersmag.

kr. 289,00



## Pinot Grigio dell' Alto Adige

### Kellerei St. Pauls - Alto Adige

En elegant vin med en vedvarende eftersmag af banan og pære. Lagret kort i barriques har vinen fået en god syre der egner sig til kraftige supper, grønne forretter samt stegt fisk og lyst kød.

kr. 289,00



## Riesling dell' Alto Adige

### Kellerei St. Pauls - Alto Adige

Typisk sydtirolsk Riesling med elegant grøn farve med strågule reflekser. Næsen er stringent og fyldt med flotte blomsterner og et hint af eksotisk frugt. Smagen er frisk og rank og har en dejlig kant af blomster, grønne stikkelsbær og pærer.

kr. 289,00



## Sauvignon "Gfill"

### Kellerei St. Pauls - Alto Adige

Vinen lagres på ståltank for at fastholde friskheden og de frugtige aromaer, præsenterer sig i glasset med en elegant grøn farve med strågule reflekser. Smagen er frisk og rank og med et touch af eksotisk frugt og hyldeblomst. Vinen passer perfekt som aperitif, som behagelig terrassevin eller som ledsager til skaldyr og frisk fisk.

kr. 289,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*

## Vini Rossi – Rød



### Chianti Bastflaske Villa Silvia - Toscana

Bast klassikeren lavet af Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano og Malvasia skaber en tør, velafbalanceret vin med medium krop og smag af sensommer frugt og violer.

kr. 259,00



### Rosso Parziale Appassimento Zenato - Veneto

Vinen er produceret på Corvina, Merlot og Cabernet Sauvignon - "delvist udtørret" lyder lidt mærkelig, men det henviser til den metode druerne bliver behandlet på efter de bliver høstet. Rosso'en er mere frisk og mindre kraftig i udtrykket, da den ikke for lov til at tørre så mange dage som druer til Amarone gør. Vinen lagres på ståltanke for, at bibeholde den friske og imponerende intense frugt. Næsen er fyldt med Marachino kirsebær, skovbær, blommelikør og frisk kakaopulver.

Kr. 289,00



### Nero d'Avola – Isis Cesare Salvadori – Sicilien

En vin lavet på Nero d'Avola og resultatet er en vin med en intens smag af mørke bær, en blød syre og lidt krydderi i duft og smag. Dette er en imødekommende og harmonisk vin med en blød eftersmag.

kr. 269,00



### Roero – Brich d'America Cantina Marsaglia – Piemonte

En rødvin med masser af fylde i næse og mund af moden blomme, vanille og tobak samt viol. Vinen er harmonisk og har en eftersmag, der lige lader en anelse tannin træde frem. Denne vin kan anbefales til kødretter samt faste oste.

kr. 289,00

Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine



*Riserva della Casa*  
*Botter – Molise*

Ren Montepulciano giver en mørk vin med masser af afrundede tanniner. Den bløde eftersmag afsluttes med imødekommende krydderier. Denne vin er en god ledsager til vore forretter, pizze og paste. kr. 259,00



*Refosco dal Peduncolo Rosso*  
*Societa Agricola Le Monde – Friuli/ Grave*

En elegant og aristokratisk vin med en dyb farve, stor krop og fylde samt højt syreindhold. De mest udbredte smagsnoter er blomme og mandler, der gør den yderst velegnet til vore kødretter. kr. 299,00



*Rosso Veronese “Il Grotto”*  
*Aldegheri, Valpolicella Classico - Veneto*

En elegant, blød og fyldig Veneto vin fremstillet på hovedsagligt Corvina og Rondinella. Smagen er fuld af typisk frugt og mørke bær med toner af blomme, kirsebær, kirsebærsten, en smule krydderi og et sødmefuldt træk og en blid syre i eftersmagen. kr. 299,00



*Chianti Classico Riserva DOCG*  
*“Conti di Postale”*  
*Salvadori - Toscana*

Klassisk Chianti, der lever op til Classico titlen. Vinen er lavet på Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano og Malvasia. Den er fyldig, blød og afbalanceret i smagen med anstrøg af viol og frugt i næse, der er mere udpræget end i en almindelig Chianti kr. 299,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*





*Valpolicella Classico Superiore*  
*Zenato - Veneto*

Corvina (80%), Rondinella (10%) og Molinara (10%). Mosten gæres i ståltanke og lagres derefter på slovenske fade i 12 mdr. I smagen stråler denne vin af modne sorte kirsebær som er kendetegnet på den berømte Corvina drue. En let, men fyldig vin med smag og næse af mandler og violer.

kr. 289,00



*Ripassa Valpolicella*  
*Zenato - Veneto*

Samme druetyper som ovennævnte vin, hvor mosten får lov til at gære på kvaset fra Amaronevin, inden den lægges på barrique i 18 - 24 mdr. Vinen er i smag og duft fuld af mørke modne bær, jord og har en behagelig syre.

kr. 329,00



*Amarone Classico*  
*Zenato - Veneto*

Druerne høstes og "rosineres" i små kasser i 4 mdr. efter høst. I januar påbegyndes gæringen, der efter lagring i 30 mdr. i store franske og slovenske fade, afsluttes med 12 mdr. på flaske. Resultatet er en kraftig, mørk og fyldig vin.

kr. 549,00



*Brunello di Montalcino DOCG*  
*Molino della Suga*  
*Bonacchi - Toscana*

Ren Sangiovese Grosso lagres i mindst 48 mdr. Det er en fyldig og behagelig vin med en forholdsvis lang eftersmag af modne frugter, krydderier og mynte. Perfekt til rødt oksekød på grund af de imødekommende tanniner.

kr. 599,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*



*Solengo*

*Tenuta di Argiano – Toscana*

45% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 25% Syrah fad lagres i 17 mdr. på franske egefade. Vinen er moderne, velafbalanceret og fyldig. Den har en dyb lilla farve med en buket af moden frugt, såsom solbær og brombær samt toasty eg. Den er blød i munden med en stor koncentration af frodig frugt og velafbalancerede fine, bløde tanniner. I ganen finder man imponerende struktur og kompleksitet hærdet af fine tannin ekstrakter.

kr. 649,00



*Barbera d'Asti – L'Avvocata*

*Coppo - Piemonte*

Denne vin er opkaldt efter Coppo Familiens Advokat. Det er en let drikkelig og imødekommende vin fuld af duft og smag af modne røde bær og champignon. Denne vin er et godt match til vore pizze og pastaretter.

kr. 299,00



*Barbera d'Alba – Castellinaldo*

*Cantina Marsaglia – Piemonte*

En vin, der fylder smagsløg og næse med masser af skovbær, animalske noter og vedvarende, men ikke overdøvende egetræs syre. Denne vin danner et perfekt par med kraftigt krydrede retter, oksekød og modne oste. Der også kan den også nydes som "stand alone" efter maden.

kr. 349,00



*Sangiovese Rosso*

*Tenute Caparzo – Toscana*

Dette er en elegant og frugtig vin med flotte nuancer at modne, mørke kirsebær, brombær og chokolade og kaffe. Ingen tvivl om, at den har en del lighedspunkter med storebroderen, men dog uden samme pondus. Den er et godt match til pastaretter, fjerkræ, kalvekød og milde oste.

kr. 299,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*



*Primitivo di Manduria*  
*Conte di Campiano*

"66" er Conte di Campianos luksus Primitivo, lavet af udvalgte druer og lagret på egetræsfade. Under hele fremstillingen af "66" overvåger winemakere dagligt lagringsprocessen, så vinen kan tappes lige når den har den rigtige smag af fadlagring. På denne måde opnås en vin i fuld balance, hvor man får det fulde udbytte af Primitivo druens kvaliteter. Primitivo "66" er vinen til dig der søger en fyldig, blød vin med en behagelig sødme. kr. 299,00



*Rosso Conero Riserva DOCG "Cimerio"*  
*Moncaro – Marche*

Håndplukkede Montepulcianodruer bliver til denne velafbalancerede, harmoniske, bløde vin. I duften er der masser af kirsebær, violer, vanilje og eg. Den er vedvarende i smagen med en behagelig tannin og tørhed. kr. 299,00



*Inaco Riserva*  
*Societa Agricola Le Monde – Friuli/ Grave*

Refosco druerne deles i to hold, hvor den første omgang høstes i september og det andet hold høstes medio oktober. Dette betyder at vinen er intens og smagen vedvarende med masser af solbær, brombær, kanel, peber og tobak i duft og smag. Vinen er en glimrende ledsager til kraftige retter og oste eller som meditationsvin alene. kr. 549,00



*Brunello di Montalcino*  
*Verbena - Toscana*

Brunello di Montalcino fra den lille vingård ejet af familien Nanetti. Vinen kan bestemt nydes nu, men har potentiale til 20 år i kælderen. Klassisk, intens og dyb krydret vin med fede aromaer af sort frugt, espressokaffe og tobak. Den er yderst velegnet til kødretter og klassiske italienske hovedretter. kr. 599,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*



**Stefen 1624**  
**De Stefani – Veneto**

En tør og kraftig, men stadig rund og behagelig rødvin lavet på 100 % Marzemino drue. Vinen opnår sin styrke ved at druerne ”rosineres” inden de presses og derefter lagres i små egetræsfade i 36 mdr. kr. 699,00



**Teroldego Rotaliano Riserva**  
**Mezzacorona - Trentino**

Den mest kendte rødvin fra Trentino, som også kaldes for ”Trentinos kongelige vin”. Vinen produceres kun af de bedste årgange, hvor druerne plukkes, udvælges og høstes ved håndkraft i Piana Rotaliana området og lagres mindst 24 måneder. De første 12 måneder foregår på egetræsfade og herefter på flaske. En intens rød vin. Bouqueten er kompleks, karakteristisk, behagelig frisk frugt, blommer og solbær. Smagen er kraftig men velafbalanceret med en god syre. kr. 499,00



**A Quo**  
**Montepeloso – Toscana, Maremma**

De lerede, fossilerede jorde har han beplantet med både Sangiovese, Alicante, Montepulciano, Cabernet Sauvignon og Marselan og blandingen skifter fra år til år. Fabio er en upcoming star i området og hans vine er stadig regulære kup. Denne er animalsk og fuld af blåsorte bær, med masser af tannin og krydderurter. kr. 539,00



**Angheli Rosso Sicilia DOC**  
**Donnafugata - Sicilia**

En elegant blød rødvin fremstillet af Merlot og Cabernet Sauvignon druer, en vin med en international smag. Alsidig karakter - en spændende vin, der kan ledsage hele måltidet. kr. 389,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*

## Vini da dolce



### Moscato d'Asti DOCG - Moncalvina Coppo - Piemonte

Markerne ligger i Canelli. Ren hvid moscato drue plukkes og udsættes for lavt tryk, hvilket giver en perlende, frisk og let sødlig vin.

Glas kr. 49,00  
Flaske kr. 239,00



### Verduzzo Friulano - La Tunella Colli Orientali del Friuli DOC - Friuli Venezia Giulia

Verduzzo er en lokal drue, der sensthøstes, hvilket øger druens sukkerindhold og kompleksitet. Gæringen stoppes ved nedkøling, når den ønskede sødmegrad opnås. Mosten lagres derefter 12 mdr. på barriques. En kompleks dessertvin med god syre.

Glas kr. 49,00  
½ flaske kr. 259,00



### Ni'mia Passito Vigneti Zabu - Sicilien

Sensthøstet sød vin af Zibibbo (Moscato Alessandria). Udvalgte klaser lægges til at udtørre (Appassimento på italiensk) og presses i december. Denne most med et højt sukkerindhold gærer langsomt i vintermånederne. En flot, fyldig og cremet dessertvin, der kan anvendes til oste, is og kage.

Glas kr. 59,00  
½ flaske kr. 399,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*

## Kaffekort

<i>Kaffe eller The - per person</i>	<i>kr. 22,00</i>
<i>Espresso</i>	<i>kr. 22,00</i>
<i>Espresso og 1 glas husets grappa</i>	<i>kr. 69,00</i>
<i>Dobbelt Espresso</i>	<i>kr. 36,00</i>
<i>Cappucino, alm.</i>	<i>kr. 29,00</i>
<i>Cappucino + dobb. Espresso</i>	<i>kr. 43,00</i>
<i>Café latte, alm.</i>	<i>kr. 29,00</i>
<i>Café latte + dobb. Espresso</i>	<i>kr. 43,00</i>
<i>Tchaipuccino</i>	<i>kr. 29,00</i>
<i>Irish Coffe</i>	
<i>- med 2 cl whiskey</i>	<i>kr. 49,00</i>
<i>- med 4 cl whiskey</i>	<i>kr. 64,00</i>
<i>Italian Coffe</i>	
<i>- med 2 cl Galliano</i>	<i>kr. 44,00</i>
<i>- med 4 cl Galliano</i>	<i>kr. 59,00</i>

## Avec:

### Likør:

<i>Averna, krydret urtelikør med karamel</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Amaro, bitter likør af urter og rødder</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Cynar, urtelikør med bl.a. artiskok</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Limoncello, citronskallikør</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Galliano, alm. eller mørk</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Sambuca alm. eller Caffé</i>	<i>kr. 35,00</i>
<i>Strega, urtelikør med bl.a. safran</i>	<i>kr. 34,00</i>
<i>Baileys</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Drambuie</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Grand Marnier, Gul</i>	<i>kr. 39,00</i>
<i>Amaretto, Disaronno</i>	<i>kr. 39,00</i>

### Brandy:

<i>Vecchia Romagna, Etichetta Nera</i>	<i>kr. 44,00</i>
<i>Eo, Auris</i>	<i>kr. 44,00</i>

### Cognac:

<i>Hennessy VS</i>	<i>kr. 44,00</i>
<i>Martell VSOP</i>	<i>kr. 59,00</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>kr. 59,00</i>
<i>De Luze XO</i>	<i>kr. 49,00</i>

*Alle ovennævnte priser er for 2 cl.*

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*

## Vand

Kildevand på flaske, 0,5l	kr.	25,00
Pellegrino på flaske, 0,5l	kr.	39,00
Flaskevand – med eller uden bobler, 0,75l	kr.	54,00

## Sodavand og saft / juice

Pellegrino sodavand, 0,33 l glas	kr.	34,00
- Appelsin, Blodappelsin, Grape, Tonic,		
- Citron/Mynte, Citron, Granatæble		

Lille	kr.	34,00
Stor	kr.	44,00
Coca Cola Classic, Cola Zero		
Sprite Zero		
Fanta		

Rynkeby Appelsin eller Æble juice ,025 l	kr.	29,00
Iste Fersken eller Citron, 0,33 l	kr.	34,00

## Øl

Fadøl – Carlsberg eller Tuborg Classic - 4,6%

Lille – ca.0,25 l	kr.	39,00
Stor – ca.0,50 l	kr.	49,00

Fadøl – Grimbergen Double Ambrée - 6,5%

Lille – ca. 0,25 l	kr.	44,00
Stor – ca. 0,50 l	kr.	54,00

Alle vore flaskeøl er 33 cl.

Peroni – 4,7 %	kr.	39,00
Peroni Nastro Azzurro – 5,1%	kr.	39,00
Moretti – 4,6 %	kr.	39,00
Moretti Baffo d'Oro -4,8 % - Malt	kr.	39,00
Italiensk stærk øl – min. 6,5%	kr.	49,00
Moretti Zero - 0,05%	kr.	34,00
Nordic - 0,5%	kr.	34,00
Grimbergen Blanche - 6,5	kr.	49,00

*Spørg venligst betjeningen om årgange på  
vore vine*