

TAVOLA CALDA

Vinkort

MOUSSERENDE VINE

| | | |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Veneto | Prosecco Superiore Brut DOCG, San Giovanni Perini <i>100% Glera. God balanceret og blod aroma, med bouquet af æbler, eksotiske frugter, Wisteria blomster og roser.</i> | 70,- 260,- |
| Veneto | Prosecco Superiore Extra Dry DOCG, San Giovanni Perini <i>100% Glera. God balanceret og blød aroma, med bouquet af æbler, eksotiske frugter, Wisteria blomster og roser</i> | 70,- 260,- |
| Veneto | 2016 Garbèl Brut Prosecco DOC, Adriano Adami <i>100% Glera. Delikat, frugtig aroma og en fyldig smag</i> | 350,- |

ROSÉ

| | | |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Toscana | 2016, Rosato IGT, Sesti <i>100% Sangiovese. Orange i farven med duft af roser, kirsebær og tørt græs. God balance i smagen mellem syre og frugt, smag af abrikos og fersken.</i> | 70,- 370,- |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

HVIDVINE

| | | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Veneto | 2015, Fonte, Soave Classico DOC, Canoso <i>100% Garganega. God kompleksitet og intensitet, med duft af kamille og hyldeblomst. Tør og god balance mellem syre og blødhed - behagelig mineralisk smag</i> | 70,- 280,- |
| Friuli Venezia Giulia | 2015 Friulano Friuli Colli Orientali DOC, Perabò <i>100% Tocai. Frisk og delikat med duft af mandler og grønne æbler</i> | 70,- 290,- |
| Friuli Venezia Giulia | 2015 Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC, Perabò <i>100% Sauvignon. Aromatisk og delikat duft af elderflower, salvie, gul peberfrugt, melon og banan</i> | 70,- 290,- |
| Umbria | 2015 Grechetto IGT, Omero Moretti <i>100% Grechetto. Lagret 4 mdr. på ståltanke. Frisk og mineralisk vin som bliver forenet med modne toner af selleri, nødder og æbler</i> | 75,- 315,- |
| Valle d'Aosta | 2015 Petite Arvine, DOP, Les Crêtes <i>100% Petite Arvine. Lagret 12 dage på ståltank og 6 mdr. sur lie. Vinen er sprød og delikat med strejf af citrus og urter</i> | 75,- 325,- |
| Marche | 2014 Terre Silvate, IGT, La Distesa (Naturvin) <i>100% Verdicchio. Lagret på ståltanke og cementtanke. Høstes om morgenen. Gylden og moden frugt med smag af nødder, honning og svampe</i> | 350,- |
| Puglia | 2015 Belle Vignole, Fiano IGP, Tenuta Macchiarola (Naturvin) <i>100% Fiano. Lagret på ståltanke og 15 dages maceration. Høstes om morgenen. Naturvin med flot balance mellem syre og frugt</i> | 450,- |

RØDVINE

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Emilia Romagna | 2012 Barbera Riserva, DOC, Il Monticino <i>100 % Barbera. 12 mdr. i barriques og 36 mdr. på flaske. Mørk frugt med gode tanniner</i> | 70,- 290,- |
| Emilia Romagna | 2010, Bolognino Rosso Riserva, DOC, Il Monticino <i>100% Cabernet Sauvignon. Lagret 12 mdr. i stor barrique og 36 mdr. på flaske. Tør, markeret tannin, aroma af græs og blid krydderier</i> | 70,- 290,- |
| Puglia | 2012 Salice Salentino DOP, Mani del Sud, Apollonio <i>80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera. Lagret 6 måneder på franske egetræsfade. Meget cremet og rig på mørk frugt</i> | 75,- 310,- |
| Veneto | 2015, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, Scriani <i>60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 7% Molinara, 3% Oseleta. Duft af underskoven, sorte kirsebær og blomme. Robust og kompleks krop med lang frugtlig afslutning.</i> | 75,- 340,- |
| Emilia Romagna / Toscana | 2013, Sangiovese Superiore DOC, Tenuta Pertinello <i>100% Sangiovese. Lagret i 18 måneder i tønder og i egetræsfade. Kraftig vin, flot strukureret, sammensat og giver en rig smagsoplevelse i hele munden</i> | 75,- 350,- |
| Sicilien | 2014, Etna Rosso DOC, Tenuta delle Terre Nere <i>95% Nerello mascalese, 5% Nerello capuccio. Lagret 10 måneder på franske egetræsfade. Rubinrød farve og duft af moden frugt og søde krydderier</i> | 370,- |
| Umbria | 2011 Montefalco Sagrantino DOCG, Omero Moretti <i>100% Sagrantino. Lagret 12 mdr. i store fransk egetræsfade og 6 mdr. i flasken. Vin med intensitet og solide tanniner. Druetypisk duft og smag af kirsebær, krydderier og bitter chokolade</i> | 595,- |
| <hr/> | | |
| | Vand – San Pellegrino / Acqua Panna | 30,- |
| | Øl på flaske | 35,- |
| Friuli Venezia Giulia | 2015, Verduzzo Friulano Friuli Colli Orientali DOC, Perabò (Dessert vin) <i>100% Verduzzo. Lagret 12 mdr. i træfade. Fuld eftersmag, syrlig og frugttagtig.</i> | 70,- |
| | Amarone, Allegrini <i>Fadlagret grappa</i> | 65,- |
| | Valdavi, Berta, <i>Lys grappa</i> | 65,- |
| | Capovilla, <i>Pære, Aquavit</i> | 80,- |
| | Montenegro | 40,- |
| | Limoncello | 45,- |