

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,-