

RØDVIN

Chianti riserva Nipozzano DOCG 548,- (TOSCANA)

Et av de gammel vinhus, Marchesi de Frescobaldi. Elegant og fin balansert god attersmak. Sangiovese 90%, rest10% Merlot, Cabernet, Malvasia.

Corzano (2000) DOGC , 1250,- (TOSCANA)

Fantastisk moden supertoscaner. Middels aromatisk duft av røde bær, kirsebær, sjokolade og et hint av vanilje. Tørr vin med flott syrestruktur, typisk for årgangen, modne tanniner og en flott fruktighet, også i munnen preget av røde bær. Lang og fast finish.

Sassicaia 1700,- (TOSCANA)

Tenuta guido alberto vin med duft av dyrt treverk, solbær, kirsebær, sjokolade og kaffe.

Brunello di montalcino 950,- (TOSCANA)

Marchese di Frescobaldi. Sangiovese 100%, Klar dyp rød. Elegant med karakter. Rik duft med røde og mørke bær, plommer, ganske også trevirke og krydder.

Ripasso 465,- (VENETO) GLASS 115,-

Tørr vin med noe restsødme fra de tørkede druene Stor fruktkonsentrasjon.En gave fra Monte del Frà

Amarone 695,- (VENETO) GLASS 145,-

Aromatisk og karateristisk duft av modne kirsebær, Plommer,lakris,kanel og pepper.Robust og sjeneros vin.

Le Volpi(2010) (okologisk) 550,- (VENETO)

Frisk aromaer a v blåbær lagret i fransk eik. Passer med kraftige pastaretter og kjøtt. Merlot 60%, cabernet sauvignon 30% Cabernet franc 10%.

Ripasso superiore (okologisk) 590,- (VENETO)

Jammi aromaer. Modne mørke bær,blå plommer.Vanilje og lakris med godt integrert eik.Passer med pappardelle med steinsopp og trøffel .

Amarone riserva DOCG.(okologisk) 998,- (VENETO)

Tenuta Vignega. En elegant vin tørr og fin frukt i nese,Eikepreg og aromaer av lær, eukaliptus, honnin, vanilje og bjørnbær, sjokolade. Passer til biff

Villa Giustinian 680,- (VENETO)

Med smak av pipetobakk, lakris, kakao vanilje og lær passer bra til kraftig pasta og kjøttretter.God syrlig fruktighet og finfylde.

Barbera d'alba 490,- (PIEMONTE) GLASS 95,-

Dyp mørk blå lilla farge. Kjølig kirsebær, morellfrukt og blomster i nesen. Modne Mørke kirsebær, lær, god fasthet og friskhet, lett drikkelig.

Langhe nebbiolo Massolino 590,- (PIEMONTE)

Rubinrød med orange undertoner og konsentrert kjerne. Aromaer av fioler, Kirsebærog sopp. Flott syre og modne markert tanniner.

Luigi Spertino(2005) 750,- (PIEMONTE)

Middels dyp rubinrød farge med en bred, lys, mursteinspreget rand. Aromatisk duft av lyse bær, tjære og rosebed, hint av trøffel. Kraftig vin, stram og frisk syre, herlig, åpen fruktkonsentrasjon, mineralisk stil og en integrert, moden tanninstruktur. Lang, herlig ettersmak!

Barolo Bussia 850,- (PIEMONTE)

Duft av jorbær, kirsebær, lær og tjære. Kraftpakke av en vin. Ren, frisk frukt med en flott matchende mineralitet! Lang stram finish Som varer og varer.

Barolo Bel Colle (2010)920,- (PIEMONTE)

Røddbrun farge må luftes. Tørr ned fin fruktighet i nese. Kjølig fin frukt God mineralitet og behagelige men tydelig tanniner. Kirsebær, blå plommer Blåbær og lakris. En elegant vin!

Sudisfà riserva 895,- (PIEMONTE)

Rubin rød med konsentrert kjerne og lett brunlig kant. Intens og konsentrert på nesen med aromaer av kirsebær, sedertre og lær. Flott integrert fat og alkohol i munnen. Også her rik og konsentrert vin med stor kompleksitet og lang ettersmak. Markerte og modne tanniner og flott syre. Klassisk til lam, vilt og kraftige retter .

Pituj Laghibellina Monferrato 559,- (PIEMONTE)

Tørr, jordlig, lær og tobakk med aromaer av kirsebær og lakris i munnen. Lang fin ettersmak.

Raboso Dell'Arnasa Monferrato 559,- (PIEMONTE)

Mørk rød lilla farge. Tørr, med aromaer av kirsebær, morelle, jord, lær, lakris og pipetobakk.

Altromerlot 550,- (FRIULI)

Lagret på franske eikefat (barriques)i dag kan man smake denne særegne stilen som år etter år gir oss denne fyldige, fløyelsmyke vinen med aromaer av mørke bær, blå plommer og hint av vanilje og eucalyptus. Vinen har også et tydelig mineralisk preg og er en godt balansert vin. Passer bra til fyldige pasta.

Pignolo 850,- (FRIULI)

Intens rød farge, fin konsentrasjon og mineralitet, aromaer av pipetobakk Lakris, plommer, kirsebær, mørke frukter og lær. Passer til lamm.

Taurasi Radici Riserva 900,- (CAMPANIA)

En ypperlig matvin fra en fantastisk årgang. Passer godt med kraftige retter, modne oster og trøffel.

Vitiano 450,- (UMBRIA) GLASS 89,-

Dyp rubinrød farge. Aromatisk, bærpreget duft, kirsebær, solbær, mørke Plommer og hint av krydder.

Sagrantino (1999). DOGC .1250,- (UMBRIA)

Vinen lagres på eik i 24 måneder og deretter tilbringer 8 måneder i flasken før utgivelsen. Det er en stor, grublende, sjenerøs vin med imponerende tanniner som fortsatt kan lagres i mange år till.

Må dekanteres. En elegant vin med aromaer av blåbær, tobakk, lær,eukaliptus, kanel og mint. Fin tannin passer til biff.

HVITVIN

Atemis Pinot Grigio 450,- (FRIULI)

Duften er floreal og har pære, gule plommer og litchi i seg Vinen er blomsterpreget i smaken, og har noe sitrus og et snev av havtorn .

Torre Rosazza Pinot Grigio 590,- (FRIULI)

Lys gul farge. Tørr med aromaer av gress og høy, med innslag av tropisk frukt i bakkant. Balansert sødme og god mineralitet. Aromaer av appelsin, sitrus og fersken. Passer veldig bra med skaldyr kalv og kylling.

Soave classico DOC, 445,- (VENETO) GLASS 89,-

Klar strågul på farge med grønne innslag. Frisk og delikat aromaer av blomster som kirsebær og hylleblomster. Tørr, velbalansert med bra syre og frisk, En gave fra Monte del Frà

Soave classico superiore 490,- (VENETO)

Aromatisk og karateristisk duft av modne kirsebær,Plommer,lakris,kanel og pepper. Robust og sjeneros vin.

Cà del Magro Custoza Sup. 490,- (VENETO) GLASS 115,-

Aromatisk duft av grønne epler, sitrus, blomster og lett bittert mandelpreg. Stor fruktkonsentrasjon, pent balansertog en lang behagelig avslutning.

Piero Pan 650,-(VENETO)

Fyldig, frisk og ren med mineralpreget avslutning Sitrus, mandariner og hint av mandler. Mineralisk. Ung grønn gul.

Greco di Tufo 590,- (CAMPANIA)

Her har vi den berømte vin med stågul på farge, duft av aprikos, eple og pære Eksotisk aroma, rik og elegant med balansert syre. God fylde lengde og friskhet.

Gianat 650,- (PIEMONTE)

Intens strågul farge. Hasselnøtter, fennikel, vanilje, salvie og lime på nesen, med frisk og tørr frukt i munnen med middels fylde og lang fruktig og mineralisk avslutning. Middels syre, med myk følelse og fint integrert fat. Passer bra til sjømat som kamsjell hummer og lyst kjøtt.

Perdaulin 590,- (PIEMONTE)

På nesen viser den aromaer av hvite blomster som akasie, og appelsin. I munnen er det smaken Aprikos, annanas og pære som er fremtrende, men middels syre, middels fylde og lett mineralitet. Klassisk til retter av pasta med sjømat og Vitello Tonnato

Stoan 520,-(ALTO ADIGE)

Fermentering og modning på store eikefat (botti) som gir fylde og modenhet til vinen. Vinen har ein kraftig, balansert og matvennlig smak med rik fylde. Kompleks aroma av både fruktighet og krydder.

Nussebaumer 550,- (ALTO ADIGE)

Temperaturkontrollert og tradisjonell fermentering på ståltank med lang modning på mindre ståltanker i kontakt med bunnfallet. Rik og kraftig , aromatisk på nese med innslag av blomster og krydder. Kraftig og balansert lang ettersmak.

Montan 490,- (ALTO ADIGE)

Sauvignon blanc fra høgtvoksende drueranker på østsiden av adigedalen. Temperaturkontrollert og tradisjonell fermentering på ståltank med modning på store eikefat. Frisk og fruktig vin med god syre og mineralitet.

MUSSERENDE

Contarini 445,- (VENETO)

GLASS 89,-

følger duften, balansert, men ikke veldigsyrefrisk, fint skum, noe pærebrus i finishen samt lit bittertoner.

Giovanni Negro 590,-(PIEMONTE)

Fin og vedvarende perlage. Intense gul farge. Duften er elegant med hint av tørre blomster og skorpe av lett ristet brød..

Marie Elise Rosè 650,-/Magnum 1250,-(PIEMONTE)

En rik vin med struktur og fin eleganse. Nebbiolo druene gir en lett lakserosa farge, med lett oransje kant. Aromaene er delikate markjordbær og rød frukt som er veldig typeriktig for det sandholdige jordsmonn i Roero. I munnen er den fylldig og med ren og delikat mousse, røde frukter og jordbær i fruktbildet. Passer som aperitif og til og italienske skinker ellers tapas.

ØL

ITALIENSK MIKROBRYGGERI

Montelago Litha 90,- ALK. VOL 5,2%

*En frisk hveteøl med tilsatt appelsinskall koriander-frø og kardemomme. Godt til sjømat eller bare som tørstedrikke
Gullvinner i Brussels beer challenge 2015*

Rifle 90,- ALK. VOL 5,5%

Pale ale styl, med friske humle fra USA

ROUTE 77 90,- ALK. VOL 5,8%

Dette er en American Amber Ale med humlene Simcoe, Centennial og Cascade og en fin maltbase. Passer til kraftige kjøttretter .

Abbadia Bruna 105,- ALK. VOL 7,8%

Inspiret fra den Belgiske klosterbrygg. Ølet har en fin maltbase som balanseres med friske toner av humle, bær og koriander.

Abbadia Chiara 90,- ALK. VOL 6,8%

Fargen er lys og klar noe som gjenspilles i smaken med komplekse toner av blomster og lakris

Drum barrel 105,- ALK. VOL 8,0%

*Er kompleks og med vinøst preg. Tilsatt med krydder og deretter lagret 8 måneder i fat fra den lokale dessertvinen Vin Cotto.
Fatlagringen gir ølet toner av rødvin, eik og eksotiske frukter.*

GALVANINA ØKOLOGISK BRUS 55,-

**FØRSTEKLASSE ITALIENSK LESKEDRIKKER. INGEN KUNSTIG FARGER
ELLER AROMAER, INGENKONSERVERINGSMIDLER, NATURLIG MINERALVANN
SITRON, GRAPEFRUKT, APPELSIN, GASSOSA, MANDARIN
GRANATEPLE, CEDRATA, MANDARIN OG FIKEN, PEACH THE
LEMON THE**

BRUS OG VANN

COLA 55,-

COLA ZERO 55,-

S'PELLEFRINO LITTEN 55,-

S'PELLEFRINO (1L STOR) 75,-

ACQUA PANNA(1 L STOR) 75,-

EPELMOST(ØKOLOGISK) 55,-

KAFFE

LATTE 40,-

AMERICANO 40,-

CAPPUCCINO 40,-

MOKKA 45,-

KAFFE 25,-

ESPRESSO 30,-

Vinkart 2017

In vino veritas