

## MUSSERENDE VINE (EKSKLUSIVT IMPORTERET AF OS)

**Spumante Amó – Vecchia Torre 2024 (Puglia)** Glas 70kr 270kr

Elegant og livlig mousserende vin med fine, vedvarende bobler. Friske noter af citrus og hvide blomster, med en ren og harmonisk smag, der giver en let og forfriskende afslutning.

**Spumante Rosé IGT – Vecchia Torre 2024 (Puglia)** 289kr

Delikat rosé med fine bobler og aromaer af jordbær og røde bær. Frisk, let og elegant i munden med en blød og raffineret karakter.

---

## RØDVIN (EKSKLUSIVT IMPORTERET AF OS)

**Leverano DOP – Cantina Vecchia Torre 2022 (Puglia)** Glas 79 kr 289kr

Velstruktureret og fyldig vin med noter af modne røde frugter og lette krydderier. Rund og harmonisk i munden med en behagelig og vedvarende eftersmag.

**Chianti DOC – Il Fantino 2024 (Toscana)** Glas 89 kr 339 kr

Klassisk og elegant Chianti med aromaer af kirsebær og vilde bær. Frisk syre og bløde tanniner giver en balanceret og let drikkelig vin.

**Malvasia Nera – Cantina Vecchia Torre 2023 (Puglia)** Glas 95 kr 355 kr

Intens og aromatisk vin med noter af mørke bær, krydderier og lette florale nuancer. Blød og varm i munden med en rund afslutning.

**Primitivo IGT – Cantina Vecchia Torre 2022 (Puglia)** 369 kr

Rig og generøs vin med aromaer af modne blomster, kirsebær og krydderier. Fyldig og blød i munden med en lang og varm eftersmag.

**Chianti Classico – Capraia 2023 (Toscana)** 480 kr

Elegant og karakterfuld vin med noter af kirsebær, urter og krydderier. Velafbalanceret struktur og friskhed med en harmonisk afslutning.

**Chianti Classico Riserva – Capraia 2021 (Toscana)** 590 kr

Kompleks og dyb vin med aromaer af modne kirsebær, krydderier og fine trænuancer. Kraftfuld og sofistikeret i munden med en lang, intens eftersmag.

---

## ROSÉVIN (EKSKLUSIVT IMPORTERET AF OS)

**Negroamaro Rosato IGT – Cantina Vecchia Torre 2025 (Puglia)** Glas 75 275 kr

Frisk og aromatisk rosé med noter af jordbær og hindbær. Let og elegant i munden med en behagelig friskhed.

**Toscana IGT Rosato – Capraia 2024 (Toscana)** Glas 79 289 kr

Delikat rosé med aromaer af røde bær og blomster. Frisk, let og harmonisk med en blød og elegant afslutning.

---

## HVIDVIN (EKSKLUSIVT IMPORTERET AF OS)

**Chardonnay IGT Salento (Puglia) 2025 Glas 79 kr 289 kr**

Frisk og elegant Chardonnay med noter af citrus, tropisk frugt og let mineralitet. Blød og rund i munden med en balanceret friskhed.

**Vermentino Toscana – Capraia (Toscana) 2024 Glas 85 kr 325 kr**

Aromatisk og livlig vin med noter af citrus, hvide blomster og mineralitet. Frisk og elegant i munden med en ren og sprød afslutning.

## DESSERT VIN

**Le Passule – Bianco Passito IGT –2022 (Calabria) GLAS 79 KR FLASKE 350 kr**

En sød, gyldengul passitovin fra Calabrien med intense noter af tørret frugt, honning og nødder. Smagen er rig og fyldig med perfekt balance mellem sødme og friskhed. Ideel til desserter eller lagrede oste.

## MOUSSERENDE/ FRANCIACORTA

**Lambrusco Amabile – Ariola (Emilia Romagna) 299 kr**

En mousserende, rubinrød vin med delikat sødme og frugtagtige noter af kirsebær og brombær. Den fine perlage og bløde friskhed gør den uimodståelig til pizza, charcuteri eller blot som et festligt glas.

**Prosecco Ca Furlan BRUT EXTRA DRY 355 kr**

Elegant og frisk Prosecco med fine, livlige bobler. Aromaer af grønne æbler, pære og hvide blomster, med en let frugtig og harmonisk smag. Sprød, elegant og indbydende i munde

**Prosecco Millesimato Rose, Biscardo (Veneto) 310kr**

Farve er Lys rosa. Næse: Frugtige antydninger af jordbær, duft af underskov, behagelig duft af brødskorpe, som skyldes den lange gæring. Karakteristik: Fint og elegant perlende, livlig, imødekommende, velafbalanceret.

**Franciacorta Brut, Contadi Castaldi (Lombardia) 750 kr**

Det første møde med Contadi Castaldi - munden med tæt moden frugt i balance med sprød syre. Den er flot og fyldig med frisk, moden citrus og fersken, der runder af med en fornøjelig finish af ristet toast med honning. Franciacorta, der leverer Italiens bedste spumante.

## ROSÉVIN

### **Rosapasso, Pinot Nero IGT Veneto, Biscardo (Veneto) 2024 299 kr**

En strålende og frugtagtig/rig rosé med en delikat duft af vilde jordbær og kirsebær. Denne Pinot Nero rosé er en struktureret vin, frisk og indbydende med en lang og vedvarende finish.

### **Poggio Stenti Rosé Sangiovese 2024 (Toscana) 390kr**

Vin er en frisk og delikat vin fra Maremma, Toscana, lavet på 100 % Sangiovese-druer. Frugtige noter af jordbær og kirsebær – Perfekt hvis du ønsker en rosé med lidt mere kraft.

## HVIDVIN

### **Vermentino, Maremma Toscana, Poggio Stenti (Toscana) 2024 399kr**

Aromaerne er frugtagtige med stærke sortsnoter af æble, citrus og tropisk frugt; let urteagtig med strejf af salvieblade og en intens mineralsk karakter i baggrunden.

### **Pinot Grigio DOC, Guerra Albano (Friuli Venezia Giulia) 2024 398 kr**

Det første der møder din næse er blomstrede og frugtagtige noter af banan og fersken som er den typiske karakteristika ved druen. I ganen gir' det en blød og fløjlsagtig fornemmelse. Serveres ideelt med bagt fisk, supper, kød.

### **Sauvignon DOC, Guerra Albano (Friuli Venezia Giulia) 2024 429kr**

Denne Italienske Sauvignon er frisk og syrlig med aromaer af hvide blomster og tomat blade. Nydes ideelt til fisk og skaldyr.

### **Harrer Riesling, Cantina Colterenzio (Alto Adige) 2024 550 kr**

Af en grønlig gul farve; med en intensiv frisk buket af ferskner og abrikoser, fyldt med frisk syre. En ideel partner til retter med krydderurter, fisk og let antipasti, kalvekød, laks. Meget fin også som aperitifvin.

## RØDVIN

### **Baccareto Sangiovese (Emilia-Romagna) Øko-Biodynasmisk 379 kr**

På næsen dufte af morello kirsebær, currant, vilde bær og lette balsamico noter. I ganen er den frisk og afbalanceret med udviklende tanniner. God til pastaretter, grillet kød, braseiret kød, modne oste.

### **Provolo, Valpolicella Classico (Øko) (Veneto) 2023 479 kr**

Vinen fremstår i glasset med en rubinrød farve med et violet skær og med medium intensitet. Næsen er ekspressiv med flot frugt. Aromaprofilen er kendetegnet ved friske røde kirsebær, solbær, og hindbær.

### **Langhe Nebbiolo, Sobrero (Piemonte) 2023 580 kr**

Terroir-baseret rødvin med flot og klokkeklart Nebbiolo-udtryk. Lys, lækende og floreal, den klassiske kalejdoskop af røde bær. Sobreros vine har en burgundisk elegance og sarthed.

**Barbera D'Asti Superiore, Canti (Piemonte) 2018 509 kr**

Vin er en fyldig og elegant rødvin fra Piemonte, lavet på 100 % Barbera-druer. Smagen er rund og intens med modne bær, krydderier og et strejf af egetræ .

**Fanti, Rosso di Montalcino (Toscana) 2022 559 kr**

Vinen har en strålende rubinrød farve med en fin og kompleks aroma med strejf af modne røde bær og krydderier. Smagen er intens, fyldig og harmonisk. En nydelse af de sjældne.

**Chianti Classico Ribaldoni 2020 (Toscana) 550 kr**

Elegant rødvin med noter af modne kirsebær, vilde bær og et strejf af krydderi. Frisk syre, fine tanniner og en afbalanceret afslutning, typisk for Sangiovese fra Chianti Classico området

**Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Spada (Veneto) 2022 565kr**

Vin har en smuk dyb rubinrød farve. Aromen er meget intens med noter af røde frugter marineret i rom, samt behagelige strejf af krydderier. Smagen er afbalanceret, stærk og fyldig med noter af tørrede røde frugter og søde krydderier.

**Brunello di Montalcino Le Spinaie (Toscana) 2020 580kr**

Vin struktureret og kompleks , lavet på 100 % Sangiovese-druer. Lagret på egetræ med dybe noter af kirsebær, krydderier og et hint af tobak – kraftfuld og elegant.

**Amarone della Valpolicella Classico, Biscardo (Veneto) 2019 590kr**

Intens granatrød i farven og en karakteristisk winy bouquet som er intens og vedvarende med kirsebær hints. Fløjlsagtig og let bitter smag, minder om kirsebær og bitre mandler.

**Brunello di Montalcino, Fanti (Toscana) 2019 750kr**

En toplækker Brunello di Montalcino. Intens og fyldig med dejlig frugt og en perfekt balance. Vinen er intens rød med let brun kant. Duften er præget af kirsebær, fadlagring med lidt krydderier. Smagen er fyldig med tæt intensitet og god frisk frugt.

**Barolo del Comune di Serralunga, Boasso (Piemonte) 2019 795kr**

Det er Barolo i den helt klassiske stil med masser af elegant rød frugt, rosenblade, viol, lidt muld, tjære, lakrids, og svampe i både næse og mund, og med den klassiske markante tannin i de yngre vine.

**Barolo Achille Boroli 2021 1099 kr**

Elegant og kompleks Barolo med aromaer af roser, kirsebær og modne røde frugter, ledsaget af fine krydrede og mineralske nuancer. Struktureret og dyb i munden med faste, elegante tanniner og en lang, sofistikeret eftersmag.

**Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2020 – Tenuta Tignanello (Toscana) 1350 kr**

En klassisk toskansk rødvin med intens aroma af modne røde frugter, tobak og fine krydderier. Serveres dekanteret ved bordet for at fremhæve vinens fulde kompleksitet.

