#### • VINO BIANCO • WHITE WINE • VITT VIN

Montecampo Garganega 79:-/298:-Ursprung: veneto. Druva,garganega passar till:som apertif fisk och skaldjur samt pasta

'Bidoli Pinot Grigio 95:-/360:-Ursprung: Grave del Friuli. Druva: Pinot Grigio Passar till: Smakrika rätter av grillad fisk, skaldjur, ljust kött och pasta

# • VINO ROSATO • ROSÉ WINE • ROSÉ

Montecampo Rosato 79:-/298:-

Ursprung: veneto. Druva: blandning av italenska druvorPassar till: Som aperitif eller till lättare rätter av fisk och skaldjur

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

#### SPUMANTE • SPARKLING WINE • MOUSSERANDE VIN

Zonin Prosecco 89:-/340:-

Torr,fruktig och aromatisk smak med liten sötma och inslag av päron, citrus, melon och lime.

**Bollinger Champagne 750:-**

Druvor: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Torr, frisk och mycket smakrik med lång fin eftersmak. Passar till: Aperitif,

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

fisk och skaldjur

## • VINO ROSSO • RED WINE • RÖTT VIN

Montecampo sangiovese 85:-/325:-Ursprung: Puglia Druva: Sangiovese Passar till: Grillat kött och vilt

Bertani Valpolicella Ripasso 99:-/375:-Ursprung: Valpolicella, Veneto

Druva: Corvina

Passar till: mörkt kött, lagrade hårdostar

Musita Passocalcara 99:-/375:-Ursprung: Sicilien. Druva: Nero dÁvola, Syrah Passar till: Smakrika pastarätter, de flesta kötträtter samt pizza

Rosso Spezieri 395:-

Ursprung: Toscana Druvor: Merlot, Sangiovese,

Ciliegiolo, Cabenet Sauvignon

Passar till: Stekt eller grillat kött av lamm och nöt

Chianti Classico San Leonino 415:-

Ursprung: Toscana druvor: Sangiovese, Canaio

Passar till: Pizza och pasta, örtkryddiga rätter av lamm och nöt

Le Volte 465:-

**Ursprung: Toscana** 

Druvor: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Passar till: Vin med stort användningsområde, alltifrån antipasti

och pasta till kryddigare kötträtter av lamm, nöt och vilt

Amarone della Valpolicella Valpantena 625:-Ursprung: veneto Druvor: Rondinella, Corvina

Passar till: kötträtter och lagrade ostar

Virna Barolo Classico 720:-

Ursprung: Piemonte Druva: Nebbiolo

Passar till: Smakrika kötträtter, grytor och vilt

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

MED RESERVATION FÖR ÄNDRADE ÅRGÅNGAR!
PLEASE NOTE THAT VINTAGE MAY VARY!

# • BIRRA •

\*\*\*\*\*\*\*\*

## **FATÖL**

Angelo porreti 40cl 62:-East indian pale ale 40cl 72:-Staropramen 40cl 68:-

## FLASK ÖL

Ericksberg 69:Carlsberg hof 4,2% 55:Brooklyn deffender ipa 63:Staropramen dark 63:Erdinger Weissbier 72

# • CIDER •

Somersby päron 59:-Somersby sparkling rose 59:-

# 

Irish coffe 110:- / 130:-Caffe Bailey's 110:- / 130:-Espresso Martini 110:- / 130:-Caffe karlsson 110:- / 130:-

#### **COCKTAILS**

Amaretto sour 125:-Negroni 125:-Bellini 109:-Aperol spritz 109:-Mojito 119:-

# • ALKOHOLFRITT •

\*\*\*\*\*\*\*\*

Läsk/lättöl 35:-San pelegrino 39:-Carlsberg alkoholfri 35:-Somersby cider alkoholfri 45:-Alkoholfritt vin rött/vit 55:-

## • KAFFE / TE •

Espresso 28:Dubbel espresso 32:Cappuccino 34:Caffé macchiato 34:Caffé latte 36:Brygg kaffe 30:Te 30:-

# • LIQUORI •

\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Limoncello 18:-/cl Kahlua 25:-/cl Baileys 25:-/cl Cointreau 25:-/cl Amaretto 25:-/cl

### • GRAPPA •

Bellavite barrique 25:-/cl Bellavite Moscato 28:-/cl

## • WHISKEY/COGNAC •

Husets whiskey 25:-/cl Whiskey single malt 32:-/cl Rémy Martin VSOP 32:-/cl Grönsteds 25:-/cl Hennessy 32:-/cl