

## **Varmt välkomna till Restaurang Amano**

**I vår Vinlista finns många förslag på olika drycker, fråga oss gärna om våra rekommendationer!! En stor del av våra viner går att få per glas. Vårt huvudsakliga intresse finns i Italien, men det finns godbitar att hitta från hela världen. Vi som jobbar på Amano vill gärna hjälpa er att hitta en välsmakande kombination av mat och dryck så tveka inte att fråga!**

**Vi erbjuder också flera riktigt goda lokala ölsorter.**

**Grappan och övriga avec finns i en separat lista!**

**Kolla gärna in vad vi har i vårt vinskåp ikväll, där finns spännande små smakprover att upptäcka!**

**Amano har äran att vara Ambassadörer för Fresh Water. Ett patenterat, renat vatten av högsta kvalitet, för bästa möjliga smakupplevelse.**

**Fresh vatten produceras och renas direkt i restaurangen och på några sekunder kan vi servera ett stilla eller kolsyrat bordsvatten av absolut högsta kvalitet. Den patenterade reningsprocessen bevarar alla livsnödvändiga salter och mineraler men filtrerar bort kemikalier och tungmetaller. Detta gör att smakupplevelsen av mat och dryck förhöjs ytterligare. Samtidigt bidrar du till minskade transporter och återvinningsarbete av förpackningar och tomglas.**

**Vattnet som dricks tillsammans med vinet avgör hur vi har möjlighet att att ta emot och uppleva olika smaker.**

**Vi erbjuder också S. Pellegrino, Italiens främsta mineralvatten som lovordas av sommelierer över världen och som också arbetar mkt. hårt för vår miljö.**

**I våra vinpaket så ingår alltid en flaska (75cl) Fresh vatten Stilla eller Kolsyrat.**

- Sida 3-4 Champagne & Mousserande  
Sida 5-6 Italien vitt  
Sida 7-8 Frankrike / Tyskland / Tyskland / Österrike  
Kroatien, Spanien, Portugal

### **Rosso**

- Sida 9-10 Toscana  
Sida 11 Chianti Classico, Toscana  
Sida 12 Montalcino, Toscana  
Sida 13-14 Brunello di Montalcino, Toscana  
Sida 15-17 Bolgheri, Toscana  
Sida 18 Antinori, Toscana  
Sida 19 Piemonte, Blandat + Dolcetto  
Sida 20 Piemonte, Barbera  
Sida 21 Piemonte, Barbaresco, Gaja  
Sida 22-23 Barolo  
Sida 24 Veneto  
Sida 25 Amarone  
Sida 26 Puglia, Sicilia, Lombardiet, Trentino, Calabria  
Sida 27 Marche, Campania, Umbria  
Sida 28 Usa, Kroatien, Australien, Portugal, Tyskland  
Sida 29-30 Frankrike  
Sida 31 Spanien  
Sida 32 Söta Viner

### **Dolce**

- 
- Sida 33 Alkoholfritt  
Sida 34 Öl / Birra

## Champagne

**L´Or d´Eugene** **795:-**  
Moussé & Fils, Blanc de Noirs (135:-)

**Bruno Paillard, Blanc de Blancs** **1200:-**  
Reserve privée, Grand Cru

**Krug** **3100:-**  
Grande Cuvée

## Rosé

**Robert Desbrosse Champagne** **800:-**  
Brut Rosé, Congy

## Vintage Champagne

**1997 Alfred Gratien Brut Millesimé** **2000:-**

**1990 Dom. Ruinart** **4800:-**

**1995 Cuvée Sir Winston Churchill** **2300:-**  
Pol Roger

**1995 Cuvée Louise** **2200:-**  
Pommery

**1998 Dom Perignon** **3500:-**

**2008 Louis Nicaise** **1200:-**  
Extra Brut, Premier Cru

**2008 Louis Nicaise** **1200:-**  
Cuvée Louis par Laure, Premier Cru

**2008 Pol Roger** **1000:-**  
Blanc de Blancs

## Spumante

<b>Ferrari Brut</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>595:-</b>
<b>2002 Ferrari Perlé</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>720:-</b>
<b>1997 Giulio Ferrari Brut</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>1700:-</b>
<b>2008 Bellavista, Cuvée Brut</b> Franciacorta, Lombardiet	<b>2000:- (Mgm)</b>
<b>2011 Satén, Ziliani, Brut</b> Franciacorta, Lombardiet	<b>695:-</b>
<b>2016 Con-Trè Millesimato</b> Extra Dry, Veneto	<b>400:-</b>
<b>Colle B, (Metodo Classico)</b> Brut Rosé, Colle Bereto, Radda in Chianti <b>Cidre</b>	<b>695:-</b>
<b>Alpino craft apple cider</b> Melchiori, Trentino	<b>75:-</b> (33cl)
<b>Jus de Pétillant (Alkoholfri)</b> Dom. Dupont, Normandie, Äpplemust	<b>250:-</b> (Glas 75:-)
<b>Prosecco</b>	
<b>Prosecco, Extra Dry</b> Veneto, D.O.C	<b>495:-</b> (Glas (85:-)
<b>Rosato / Rosé</b>	
<b>2018 Gamay Rosé</b> Côtes de Provence	<b>450:-</b>

(Vi hjälper er gärna med rekommendationer, större delen av listan går att få på glas!)

*(Bianco / White / Vitt)*

**Sicilia**  
**2013 Sven** **295:-**  
Grillo & Fiano

**Piemonte**  
**2017 Cyrogrillo Rossese Bianco** **700:-**  
La Bióca

**2013 Casot Dan Vian, Chardonnay** **725:-**  
Scagliola

**2017 Riesling** **550:-**  
G.D. Vajra, Langhe

**2016 Langhe Chardonnay** **530:-**  
De Forville

**2015 Gavi BIO-Natur, Vegan** **495:-**  
Marchesi Spinola, Castello di Tassarolo

**2014 Gavi Alborina Eko** **600:-**  
Marchesi Spinola, Castello di Tassarolo

**2015 Roero Arneis** **525:-**  
Lodali

**2011 Felcebianco, "Triple A"** **850:-(1Liter)**  
Naturvin, Azienda Agricola La Felce

**Veneto**  
**2017 Sereole Soave Classico** **475:-**  
Bertani  
**2010 I Masieri** **900:-(Mgm)**  
Garganega del Veneto, Angiolino Maule(Natur-EKO)  
**2009 Ponka** **800:-**  
Paraschos, Venezia Giulia(Natur-BIO-Orange)

**Umbria / Castello della Sala / Antinori**

<b>2016 Bramító del Cervo</b>	<b>550:-</b>
<b>2016 Cervaro della Sala</b>	<b>1100:-</b>
<b>2006 Cervaro della Sala</b>	<b>2000:-</b> (mgm)

**Toscana**

<b>2014 Villa Antinori</b>	<b>450:-</b>
<b>2017 Albo</b> Colle Bereto, Radda in Chianti	<b>575:-</b>

**Lombardiet**

<b>2017 Lugana Riserva</b> Zenato	<b>650:-</b>
--------------------------------------	--------------

## **Frankrike**

### **Loire**

**2014 Silex** **1400:-**  
Blanc de Fumé du Pouilly  
Didier Dagueneau

**2017 Sancerre "La Guiberte"** **600:-**  
Alain Gueneau

### **Bourgogne**

**2016 Chablis** **795:-**  
Dom. Baudouin Millet

### **Languedoc / Provence**

**2017 Tarani Sauvignon** **425:-**  
Compte Tolosan

**2017 PICPOUL de Pinet(EKO)** **650:-**  
Camp Aucels, Jean le Blanc

### **Alsace**

**2009 Clos Ste Hune, Riesling** **1995:-**  
Trimbach

**2011 Riesling Grand Cru** **950:-**  
Dom. Ostertag

### **Jura**

**2016 Chardonnay, Les Molates** **650:-**  
Dom. Des Marnes Blanches

### **Kroatien**

**2004 Rizling Rajnski** **635:-**  
Ivan Enjingi, Kasna Berba

### **Portugal**

**2015 Ribeiro Santo** **525:-**  
Dão

**2014 Vinha du Neve** **1000:-**  
Ribeiro Santo, Dão

## Tyskland

### **Mosel-Saar-Ruver / Egon Müller**

**2004 Scharzhofberger Kabinett Riesling 900:-**

### **Mosel-Saar-Ruver / Markus Molitor**

**2017 Haus Klosterberg 495:-**

**2015 Riesling Zeltinger Himmelreich, Kabinett 790:-**

### **Rheinhessen**

**2016 Riesling Trocken (BIO) 550:-**

Weingut Wittman

### **Württemberg**

**2018 Riesling (Natur) 625:-**

Knauss

### **Österrike**

**2011 Riesling DAC 910:-(MGM)**

Fred Loimer, Kamptal(BIO)

**2016 Gemischter Satz, Natural 750:-**

Hajszan Neumann, Weinland, Natur/Orange

**2016 Grüner Veltliner Klassik 600:-**

Weinrieder, Niederösterreich

### **Spanien**

**2016 a Pél, Loxarel 695:-**

**(Natur/Bio)**

Penedés (100% Xarel-lo)

**2017 Granbazan, Albarino 550:-**

Etiqueta Verde, Rias Baixas

**2017 O Rosal 650:-**

Bodegas Terras Gauda, Rias Baixas



**Toscana**  
**Maremma**

**2001 Tenuta Belguardo** 2700:-(mgm)  
Marchesi Mazzei, Fonterutoli

**2011 Montecucco Rosso Riserva Eko** 650:-  
Collemassari

**Panzano in Chianti Il Molino di Grace**

**2001 Gratus** 1150:-

**Panzano in Chianti Giampaolo Motta**

**2001 Giorgio Primo** 1250:-

**2002 Giorgio Primo** 1150:-

**2003 Giorgio Primo** 1150:-

**2003 Giorgio Primo** 5500:-(dbl mgm)

**Isole e Olena**

**2001 Cabernet Sauvignon** 1400:-  
Collezione De Marchi

**1998 Syrah** 970:-  
Collezione De Marchi

**2003 Cepparello** 1000:-

**2004 Cepparello** 2600:-(mgm)

**Antinori**

**2015 Villa Antinori** 500:-

**Vino Nobile di Montepulciano**

**2013 Simposio** 625:-  
Trerose

**Governo**

**2014 Governo all'uso Toscano** 550:-  
San Leonino

**2014 Governo all'uso Toscano** 525:-

Brioni

**Scansano**

<b>2015 Morellino di Scansano</b>	<b>480:-</b>
Castello Romitorio	
<b>2000 Castello di Montepo Riserva</b>	<b>900:-</b>
Jacopo Biondi Santi, Morellino di Scansano	

**Radda in Chianti**

<b>2012 Il Tocco di Colle Bereto</b>	<b>900:-</b>
<b>2008 Il Cenno di Colle Bereto</b>	<b>900:-</b>
<b>2003 Brancaia Il Blu</b>	<b>990:-</b>
<b>2010 Le Pergole Torte</b>	<b>2000:-</b>

**Suvereto**

<b>2006 Petra</b>	<b>1800:-</b>
<b>2007 Petra</b>	<b>1800:-</b>

**Castellina in Chianti**

<b>2004 Gagliole Rosso</b>	<b>1200:-</b>
<b>2004 Roccato, Rocca delle Macie</b>	<b>800:-</b>
<b>2003 Siepi</b>	<b>1400:-</b>
Castello di Fonterutoli, Mazzei	

**Gaiole in Chianti**

<b>2003 Granchaia</b>	<b>860:-</b>
<b>2003 Solare</b>	<b>1400:-</b>
Capanelle	
<b>2004 50 &amp; 50</b>	<b>2400:-</b>
Capanelle & Avigonesi	

**Tenuta di Trinoro**

<b>2004 Le Cupole, Rosso Toscana</b>	<b>900:-</b>
<b>2005 Le Cupole, Rosso Toscana</b>	<b>900:-</b>
<b>2007 Tenuta di Trinoro</b>	<b>4000:-</b>

### Chianti Classico

<b>2016 Colle Bereto</b> Radda in Chianti (Lagrad på Svenska Ekfat)	<b>590:-</b>
<b>2013 Gran Selezione</b> Colle Bereto, Radda in Chianti	<b>800:-</b>
<b>2010 Castello di Brolio</b> Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti	<b>1100:-</b>

### Chianti Classico Riserva

<b>2000 Capanelle</b> Gaiole in Chianti	<b>1000:-</b>
<b>1997 Tenute Marchese</b> Antinori	<b>1200:-</b>
<b>2013 Colle Bereto</b> Radda in Chianti	<b>750:-</b>

## Montalcino

<b>1995 Luce della Vite</b> Marchesi di Frescobaldi, Robert Mondavi	<b>2000:-</b>
<b>2000 Luce della Vite</b> Marchesi di Frescobaldi, Robert Mondavi	<b>1900:-</b>
<b>2000 Olmaia Cabernet</b> Tenuta Col d´Orcia	<b>1100:-</b>
<b>1998 Excelsus</b> Castello Banfi	<b>1700:-</b>
<b>2014 Sant´Antimo Rosso</b> Brioni	<b>600:-</b>

(Vi hjälper er gärna med rekommendationer, större delen av listan går att få på glas!)

## Brunello di Montalcino

<b>2001 Pian Delle Vigne</b> Antinori	<b>1200:-</b>
<b>1995 Cerbaia</b> Fabio Pellegrini	<b>1500:-</b>
<b>1998 Vigna del Fiore</b> Fattoria dei Barbi	<b>1150:-</b>
<b>2001 Villa Poggio Salvi</b>	<b>1100:-</b>
<b>2006 Rennina</b> Pieve Santa Restituta Angelo Gaja	<b>1800:-</b>
<b>2012 Castello Romitorio</b>	<b>1000:-</b>
<b>2001 Biondi Santi</b>	<b>2300:-</b>

### Brunello di Montalcino (Forts.)

<b>2013 Col d´Orcia</b>	<b>850:-</b>
<b>2010 Col d´Orcia MGM</b>	<b>1600:-</b>
<b>2006 Col d´Orcia</b>	<b>8000:-(5L.)</b>
<b>1979 Col d´Orcia, Riserva</b>	<b>3500:-</b>
<b>1983 Col d´Orcia, Riserva</b>	<b>3500:-</b>
<b>1985 Col d´Orcia, Riserva</b>	<b>4500:-</b>
<b>1997 Poggio al Vento</b>	<b>2500:-</b>
<b>1998 Poggio al Vento</b>	<b>1900:-</b>
<b>1999 Poggio al Vento</b>	<b>1700:-</b>

<b>1990 Poggio al Vento</b>	<b>5000:-(Mgm)</b>
<b>1995 Poggio al Vento</b>	<b>5000:-(Mgm)</b>
<b>1997 Poggio al Vento</b>	<b>5000:-(Mgm)</b>
<b>1998 Poggio al Vento</b>	<b>3200:-(Mgm)</b>
<b>1999 Poggio al Vento</b>	<b>3200:-(Mgm)</b>
<b>2001 Poggio al Vento</b>	<b>5000:-(Mgm)</b>

## **Bolgheri / Tenuta dell'Ornellaia**

<b>2017 Le Volte</b>	<b>575:-</b>
<b>2005 Le Serre Nuove</b>	<b>1850:-(mgm)</b>
<b>2006 Le Serre Nuove</b>	<b>4000:-(dbl.mgm)</b>
<b>2008 Le Serre Nuove</b>	<b>1200:-</b>
<b>2014 Le Serre Nuove</b>	<b>1200:-</b>
<b>2015 Le Serre Nuove</b>	<b>1200:-</b>
<b>2001 Ornellaia</b>	<b>3400:-</b>
<b>2002 Ornellaia</b>	<b>3900:-(mgm)</b>
<b>2003 Ornellaia</b>	<b>2200:-</b>
<b>2005 Ornellaia</b>	<b>2200:-</b>
<b>2006 Ornellaia</b>	<b>2200:-</b>
<b>2006 Ornellaia</b>	<b>9000:- (dbl.mgm.)</b>
<b>2007 Ornellaia</b>	<b>2500:-</b>
<b>2008 Ornellaia</b>	<b>2400:-</b>
<b>2014 Ornellaia, L'Essenza</b>	<b>4500:-(mgm)</b>
<b>2015 Ornellaia, Il Carisma</b>	<b>2700:-</b>

### **Bolgheri / Tenuta dell'Ornellaia**

<b>2000 Masseto</b>	<b>5500:-</b>
<b>2001 Masseto</b>	<b>7400:-</b>
<b>2002 Masseto</b>	<b>3900:-</b>
<b>2002 Masseto</b>	<b>8000:-(mgm)</b>
<b>2003 Masseto</b>	<b>4400:-</b>
<b>2004 Masseto</b>	<b>5900:-</b>
<b>2004 Masseto</b>	<b>12000:-(mgm)</b>
<b>2005 Masseto</b>	<b>5900:-</b>
<b>2006 Masseto</b>	<b>6900:-</b>
<b>2007 Masseto</b>	<b>7300:-</b>

### **Bolgheri / Tenuta San Guido**

<b>2016 Guidoalberto</b>	<b>895:-</b>
<b>2001 Sassicaia</b>	<b>10000:-(mgm)</b>
<b>2002 Sassicaia</b>	<b>1995:-</b>
<b>2005 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2006 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2007 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2008 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2009 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2010 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2013 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2014 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>
<b>2015 Sassicaia</b>	<b>2900:-</b>



### **Antinori / Bolgheri**

<b>1997 Guado al Tasso</b>	<b>2800:-</b>
<b>1998 Guado al Tasso</b>	<b>1250:-</b>
<b>1998 Guado al Tasso</b>	<b>2600:-(mgm)</b>
<b>1999 Guado al Tasso</b>	<b>1150:-</b>

### **Grattamacco / Bolgheri Superiore**

<b>2001 Grattamacco</b>	<b>2200:-</b>
<b>2006 Grattamacco</b>	<b>2000:-</b>
<b>2007 Grattamacco</b>	<b>4000:-(Mgm)</b>

## **Antinori / Toscana**

<b>1997 Tignanello</b>	<b>4000:-</b>
<b>1999 Tignanello</b>	<b>2500:-</b>
<b>2000 Tignanello</b>	<b>2400:-</b>
<b>2001 Tignanello</b>	<b>2200:-</b>
<b>2004 Tignanello</b>	<b>2500:-</b>
<b>2005 Tignanello</b>	<b>3900:-(mgm)</b>
<b>2006 Tignanello</b>	<b>1900:-</b>
<b>2013 Tignanello</b>	<b>1900:-</b>
<b>2013 Tignanello</b>	<b>4000:-(mgm)</b>

<b>1987 Solaia</b>	<b>2100:-</b>
<b>1991 Solaia</b>	<b>2200:-</b>
<b>1993 Solaia</b>	<b>2200:-</b>
<b>1996 Solaia</b>	<b>2890:-</b>
<b>1998 Solaia</b>	<b>2700:-</b>
<b>2000 Solaia</b>	<b>2600:-</b>
<b>2001 Solaia</b>	<b>2700:-</b>
<b>2002 Solaia</b>	<b>1400:-</b>
Annata Diversa	

## Piemonte

<b>2015 Barbera del Monferrato (BIO)</b> Tenuta Migliavacca, Demeter	<b>550:-</b>
<b>2007 Sree, Roero</b> Monchiero Carbone	<b>525:-</b>
<b>2007 Printi Riserva Roero</b> Monchiero Carbone	<b>695:-</b>
<b>2017 Nebbiolo</b> La Bióca	<b>795:-</b>
<b>2013 Kyé</b> Langhe, Freisa, G.D. Vajra	<b>700:-</b>

## Dolcetto d'Alba

<b>2005 Pelissero Augenta</b>	<b>600:-</b>
<b>2014 L'Alto</b> Paolo Conterno	<b>550:-</b>
<b>2013 Massolino</b> Serralunga	<b>495:-</b>
<b>2016 Bricco Mirasole, Mascarello</b>	<b>600:-</b>
<b>2016 Superiore, Viberti</b>	<b>495:-</b>
<b>2013 Langhe, DEMARIE</b>	<b>495:-</b>

## **Barbera d´Asti**

<b>2006 Costamióle</b> Prunotto	<b>735:-</b>
<b>2015 Fiulot</b> Prunotto	<b>495:-</b>
<b>2010 Barbera d´Asti Superiore</b> Ezio Giacomo Trincherò, " Terre del Noce"(Natur-EKO)	<b>695:-</b>
<b>1998 La Bogliona</b> Scarpa	<b>595:-</b>
<b>2014 Lavignone</b> Pico Maccario	<b>550:-</b>
<b>2001 Quorum, Hastae</b>	<b>1290:-</b>
<b>2003 Quorum, Hastae</b>	<b>1100:-</b>

## **Barbera d´Alba**

<b>2010 Giacomo Fenocchio</b>	<b>595:-</b>
<b>2009 Fides</b> Pio Cesare	<b>850:-</b>
<b>2011 Piani</b> Pelissero	<b>695:-</b>
<b>2014 Piani</b> Pelissero	<b>1500:-(MGM)</b>
<b>2011 Suculé</b> Lo Zocolaio	<b>500:-</b>
<b>2014 Viglione</b> ("Triple A", Natur)	<b>650:-</b>
<b>2017 Eugenio Bocchino</b>	<b>795:-</b>

### **Barbaresco**

<b>2008 Pelissero Tulin</b>	<b>895:-</b>
<b>2008 Pelissero Vanotu</b>	<b>995:-</b>
<b>2006 Rocche dei 7 Fratelli, Lodali</b>	<b>775:-</b>
<b>2004 Asij Ceretto</b>	<b>800:-</b>
<b>2003 Bricco Asili, Ceretto</b>	<b>2200:-</b>
<b>2009 Bruno Rocca</b> Az. Agr. Rabajá	<b>1700:-</b>
<b>2013 De Forville</b>	<b>700:-</b>
<b>2011 Filari di Luna</b>	<b>800:-</b>
<b>2014 La Bióca Riserva</b>	<b>1200:-</b>

### **Angelo Gaja**

<b>1998 Sperss, Langhe</b>	<b>5800:-</b>
<b>2000 Conteisa, Langhe</b>	<b>2400:-</b>
<b>2001 Costa Russi, Barbaresco</b>	<b>5900:-</b>
<b>2011 Barbaresco</b>	<b>3300:-</b>

## Barolo

<b>2011 Viglione, "Triple A"</b> Natur	<b>1400:-</b>
<b>2011 Ceretta</b> Elio Altare, La Morra	<b>2000:-</b>
<b>2011 Bric Sant ´ Ambrogio, Lodali</b>	<b>795:-</b>
<b>2005 Bricco delle Viole, G.D Vajra</b>	<b>1000:-</b>
<b>1999 Rocche dell ´ Annunziata Riserva</b> Paolo Scavino	<b>2900:-</b>
<b>1982 Castellero Riserva, Fratale Barale</b>	<b>4000:-</b>
<b>1990 Barolo Riserva, Bruno Giacosa</b>	<b>5000:-</b>
<b>2011 Massolino</b> Serralunga d ´ Alba	<b>850:-</b>
<b>2004 Vigna Rionda</b> Massolino, Serralunga d ´ Alba	<b>1800:-</b>
<b>2006 Rocche dell ´ Annunziata</b> Torriglione, Roberto Voerzio	<b>3000:-</b>

(Barolo Forts.)

<b>2010 Prapo</b> Schiavenza	<b>950:-</b>
<b>2007 Le Vigne</b> Luciano Sandrone	<b>1900:-</b>
<b>2010 Le Vigne</b> Luciano Sandrone	<b>1800:-</b>
<b>2007 Cannubi Boschis</b> Luciano Sandrone	<b>2200:-</b>
<b>2003 Zonchera, Ceretto</b>	<b>900:-</b>
<b>1998 Brunate Bricco Rocche, Ceretto</b>	<b>1700:-</b>
<b>1999 Brunate Bricco Rocche, Ceretto</b>	<b>1800:-</b>
<b>2004 Brunate Bricco Rocche, Ceretto</b>	<b>1900:-</b>
<b>2009 Via Nuova</b> Chiara Boschis	<b>1000:-</b>
<b>2006 Vigna del Gris</b> Conterno Fantino	<b>900:-</b>
<b>2009 Conca</b> Renato Ratti	<b>1600:-</b>
<b>2008 Romirasco</b> Aldo Conterno	<b>2800:-</b>

## Veneto

**2014 Brolo Campofiorin Oro** 550:-  
Masi

**2007 Osar** 750:-  
Masi, Cantina Boscaini

**2013 Pinot Nero, Renovatio** 595:-  
Corvezzo

**2015 Secco-Bertani** 650:-  
Cav. Gio. Batta Bertani

## **Allegrini**

**2015 La Grola** 600:-

**2016 Palazzo della Torre** 600:-

**1999 La Poja** 1050:-

**2001 La Poja** 1200:-

**2005 La Poja** 1000:-

**2013 La Poja** 1200:-

**2006 La Poja** 12000:-(6Liter)  
Monovitigno Corvina Veronese

## **Valpolicella**

**2017 Valpolicella Classico, Superiore** 450:-  
Allegrini



### Amarone

<b>2000 Allegrini</b>	<b>1200:-</b>
<b>2001 Allegrini</b>	<b>1350:-</b>
<b>2004 Allegrini</b>	<b>1350:-</b>
<b>2010 Allegrini</b>	<b>1350:-</b>
<b>2006 Allegrini</b>	<b>12000:-(6 Liter)</b>
<b>2008 Pietro dal Cero</b> Cá dei Frati	<b>1900:-</b>
<b>2001 Sergio Zenato, Riserva</b>	<b>1800:-</b>
<b>2004 Campo Marna Cinquecento(500)</b> I Campi di Flavio Prá	<b>2900:-</b>
<b>1997 Giuseppe Quintarelli</b>	<b>5000:-</b>
<b>2006 Dal Forno Romano</b>	<b>5000:-</b>
<b>2010 Dal Forno Romano</b>	<b>5000:-</b>

### **Nicolis Angelo e Figli**

<b>1995 Ambrosan</b>	<b>1900:-</b>
<b>1997 Ambrosan</b>	<b>1900:-</b>
<b>2001 Ambrosan</b>	<b>1600:-</b>

### **Masi**

<b>2010 Costasera</b>	<b>795:-</b>
<b>2009 Costasera MGM</b>	<b>1400:-</b>
<b>2006 Costasera Riserva MGM</b>	<b>1800:-</b>

### **Puglia**

**2013 Capello di Prete** 425:-  
Candido

**2018 Zinfandel (RealZin)** 495:-  
Angelo Rocca, Salento

### **Sicilien**

**2018 Mont´Albano(EKO)** 495:-

**2005 Nerobufale** 900:-  
Igt, Gulfi

**2004 Planeta Burdese** 2000:-(Dbl mgm)

### **Lombardiet**

**2016 Singia** 700:-  
Belmonte, Bio

### **Trentino-Alto Adige (Südtirol)**

(Foradori)

**1997 Granato** 2200:-

**2001 Granato** 1800:-

**2001 Granato** 3700:-(mgm)

**1997 Ailanpa** 2900:-

### **Calabria**

**2004 Gaglioppo Riserva, Federico Scala** 700:-  
Ciró, Santa Venere, EKO

## Marche

<b>2006 Cúmaro, Rosso Conero, Riserva</b> Umani Ronchi	<b>800:-</b>
<b>2008 Rosso Piceno Superiore</b> Aurora BIO	<b>595:-</b>
<b>2005 Sassi Neri Conero Riserva</b> Fattoria Le Terazze	<b>900:-</b>
<b>2010 Pongelli, Rosso Piceno</b> Bucci	<b>600:-</b>
<b>2011 Barricadero, Offida Rosso, EKO</b> Aurora	<b>650:-</b>

## Campania / Mastroberardino

<b>1997 Radici, Taurasi</b>	<b>875:-</b>
<b>1999 Radici, Taurasi</b>	<b>820:-</b>
<b>2000 Radici, Taurasi</b>	<b>775:-</b>
<b>2000 Naturalis Historia</b>	<b>1200:-</b>

## Umbria

<b>2003 Pagina, Casale Triocco</b> Sagrantino di Montefalco	<b>800:-</b>
<b>2007 Sagrantino di Montefalco</b> Romanelli	<b>675:-</b>
<b>2004 Sagrantino di Montefalco</b> Spoletoducale	<b>625:-</b>
<b>2003 Rosso Outsider</b> Arnaldo Caprai	<b>850:-</b>
<b>2006 Petricaia</b> Montefalco Sagrantino	<b>495:-</b>
<b>2013 Trescone, Lamborghini</b> Lamborghini	<b>595:-</b>
<b>2012 Campoleone, Lamborghini</b>	<b>1000:-</b>

### Kroatien

**2009 Plavac Hvar** 395:-

**2007 Ivan Dolac Barrique** 695:-  
Plavac Mali

### Australien

**1998 Grange** 3900:-  
South Australia, Shiraz, Penfolds

**1999 Command Shiraz** 850:-  
Elderton Wines, Barossa Valley, South Australia

### Tyskland

**2017 Pinot Noir** 650:- (Natur)  
Knauss, Württemberg

### USA – California

#### **Napa Valley**

**2000 Dominus** 2100:-  
Dominus Estate, Christian Moueix

#### **Santa Cruz-Central Coast**

**2008 +2009 Le Cigare Volant** 1000:-  
Bonny Doon

#### **Portugal**

**2012 Casa de Mouraz Tinto** 550:- (Bio)  
António Lopez Ribero, Dão

## Frankrike

### Rhône

#### Hermitage / Paul Jaboulet

**1996 "La Chapelle"** **1350:-**

#### Côte-Rôtie / E. Guigal

**2006 La Mouline** **3200:-**  
Côte Blonde

**2006 La Landonne** **3200:-**

**2006 La Turque** **3200:-**  
Côte Brune

### Beaujolais

**2017 Prémices** **600:- (EKO)**  
Beaujolais-Villages, Laurence et Remi Dufaitre

**2018 Côte de Brouilly** **800:- (EKO)**  
Dufaitre

### Provance

**2017 Calignan** **475:-**  
Dom. Trilles

**2015 Le Prestige** **575:-**  
Les Vignerons des Alberes

**Bordeaux  
Pomerol**

<b>1999 Chateau Trotanoy</b>	<b>2450:-</b>
<b>2003 Chateau La Conseillante</b>	<b>1200:-</b>
<b>2004 Hospitalet de Gazin</b>	<b>500:-</b>
<b>2006 Chateau La Conseillante</b>	<b>1900:-</b>

**Saint-Émilion**

<b>2006 Chateau Bel-Air</b>	<b>1400:-</b>
<b>2003 Chateau Cheval Blanc</b>	<b>7000:-</b>
<b>2005 Chateau Chauvin</b>	<b>900:-</b>

**Övr. Bordeaux**

**2002 Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande**  
Pauillac **1900:-**

**2003 Chateau Talbot** **3795:-(mgm)**  
Saint-Julien

**2014 Bad Boy** **800:-**  
Garage Wine

**Minervois**

**2013 L´O de la Vie, Syrah** **550:-**  
Anne Gros & Jean-Paul Tollot

**Loire**

**2013 La Gravotte** **550:-**  
Cheverny, Clos du Tue-Boeuf

**Spanien  
Rioja**

**2000 Cirsion** 2500:-  
Bodegas Roda

**2012 Marqués de Murrieta Reserva** 750:-

**2007 Castillo Ygay** 1600:-  
Gran Reserva Especial, Bodegas Marqués de Murrieta

**2008 Lan** 1000:-  
Gran Reserva

**Ribera del Duero**

**1994 Vega Sicilia "Unico"** 2950:-  
Bodegas Vega Sicilia

**2006 Anta Banderas "10"** 690:-

**2011 Supernova Crianza** 590:-

**2009 Supernova "Edición Limitada"** 850:-

**Dominio de Pingus**

**2016 PSI** 850:-

**2013 Flor de Pingus** 1900:-

**2016 Flor de Pingus** 2000:-

**2015 Pingus** 13000:-

**2016 Pingus** 13000:-

**Priorat**

**1989 Clos de L´Obac** 3600:- (Mgm)  
Costers del Siurana

**2006 Gran Clos** 1000:-  
J.M Fuentes

## Vino de la Tierra / La Mancha

**2006 Opta Calzadilla** 695:-  
Huerte / Cuenca

**2015 BOS** 600:-  
Tinta de Toro

## Vino Dolce / Sött vin

**2018 Moscato d´Asti** 65:- /6cl  
Lodali, Piemonte

**2015 Rerum** 110:-/6cl  
Recioto della Valpolicella Classico, Sartori di Verona

**1998 Vin Santo** 1100:- / (37,5cl)  
Az. Agr. Pisoni, Trentino

**1996 Vin Santo** 1000:- / (37,5cl)  
Vinsanto del Chianti Rufina, Frascole

**N.V. Il Santo** 85:- / (Glas)  
La Delizia, Toscana

**2004 Passito, Oro** 120:- /6cl  
La Spinetta, Rivetti

**2013 Cuvée Charrier** 90:- /6cl  
Sauternes

**2005 Tokaji 6 Puttonyos** 2400:-(50cl)  
István Szepzy

**2002 Chateau d´Yquem** 3900:- 1/1  
Lur-Saluces, Sauternes, Frankrike

**2007 Essencia** 6000:-(37,5cl)  
Royal Tokaji

**Jus de Pétillant (Alkoholfri)** 250:-  
Dom. Dupont, Normandie  
(Glas 75:-)

**N.V. Birbet, Piemonte** 75:- / 6cl

**2010 Aleatico** 195:-/ 37,5cl  
Vino Passito, A-Mano



## Alkoholfria Alternativ

<b>2018 Natureo Muscat</b> Torres Spanien	<b>65:- Glas, 195:- Flaska</b>
<b>2018 Natureo Syrah</b> Torres Spanien	<b>65:- Glas, 195:- Flaska</b>
<b>Verjus de Cigare</b> Bonny Doon,(Druvjuice)	<b>195:-(75cl)</b>
<b>S. Pellegrino</b> Flaska(75cl)	<b>58:-</b>
<b>Läsk</b>	<b>35:- Flaska</b>
<b>Juice (Apelsin / Äpple / Tranbär)</b>	<b>35:- Glas</b>
<b>Alk. Fri Drink</b>	<b>65:- Glas</b>
<b>NAPA, Sigtuna</b> Non Alcoholic Pale Ale	<b>35:- Flaska</b>
<b>Budvar, Tjeckien</b> Tjeckien, (Alkoholfri Lager)	<b>35:- Flaska</b>
<b>Jus de Pétillant (Alkoholfri)</b> Dom. Dupont, Normandie, (Äpplemust)	<b>250:-(1/1)</b> (Glas 75:-)
<b>Myrtilus, 100% Blåbär</b> Örtagård Öst, Jämtland	<b>98:-(40cl)</b>

## Öl / Birra

<b>Ipa</b> Örebro Brygghus	<b>85:-</b>
<b>Sommar (på stallbacken) Pilsner</b> Örebro Brygghus	<b>85:-</b>
<b>Duvel / Golden Ale</b> Belgien	<b>85:-</b>
<b>Lindemans Lambik Apple</b> Belgien (Till Desserten)	<b>100:-</b> (25cl)
<b>Birra Morena Classica</b> Italien	<b>75:-</b>
<b>Sigtuna paper plane Lager (EKO)</b> Organic Lager	<b>75:-</b>
<b>Nils Oscar bordsöl / Lättöl</b>	<b>35:-</b>
<b>Sigtuna NAPA</b> Non alcoholic pale ale	<b>35.-</b>
<b>Budvar / Alkoholfri Lager</b> Tjeckien	<b>35:-</b>