

Vinlista Karléone





Vita

Husets

Vermentino Sardegna Pariglia 250
Friskt och fräscht husvin som går bra ihop med de flesta av våra rätter där du föredrar vitt vin

Il Fiore Piemonte 290
Till smakrika förrätter, gärna där fläsk och charkuterier ingår

Weissburgunder, Lombardiet 300
Från en liten klostergård i Syd Tyrolen. Passar till sallad och syran som finns i rätter med tomat.

Solesole Toscana 320
Druvrent vermentino vin. Passar till både Pesto pasta och något förvånande, Rencarpaccion

Torricella Toscana 360
90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc. Smakrikt vin som passar till fisk

Mousserande

Prosecco 250
Ett mousserande vin som italienarna älskar att dricka i alla lägen. Varför inte till Afterskin? Torrt vin med något brödig smak

Rotari Brut 320
Lite elegantare mousserande som med fördel dricks till mat. Passar bra till skaldjur.





Röda

Röda viner från Italien är oftast mycket prisvärda. Vinernas karaktär skiljer sig åt, på samma sätt som maten, beroende på från vilken region det kommer ifrån. Lite förenklat kan man säga att norditalienska viner är stramare, elegantare och dyrare. De passar ofta till vilt, svamp och rätter där någon form av syra ingår i maten. De sydliga vinerna är smakrika och inte så sträva. Passar bra till pasta, lamm och faktiskt grillat renkött, en kombination som man sällan ser rekommenderas.

Husets

Corleone

240

Från Sicilien och den lilla Maffiabyen Corleone kommer förstas vårt röda husvin. Vinet görs helt på den typiska Syd Italienska druvan, Nero de Avola. Bra till pizza, eller som enklare bordsvin

Piemonte

Italiens allra mest ansedda viner kommer från detta distrikt som gränsar till Frankrike. Ofta sträva och eleganta viner.

Anna Lange

250

Distriktets Nebbiolo druva dominerar. Ett vilt eller ostvin

Qattro Fratelli

290

100% Barbera. Till pasta med kött, eller ost

Braida Bricco della Bigotta

950

100% Barbera. Vinet visar vad som menas med ett bra Piemontevin. Lite dyrt, men fullt av kraft, smak och fruktig kryddighet





Veneto

Ofta lite mjukare och smakrikare viner.
I Valpolicella, kring Verona görs det berömda
Amaronevinet på till hälften torkade druvor.

Costa Ripa 300
Vingård med fantastisk utsikt över Gardasjön.
Mycket trevligt vin gjort på en rad lokala druvor.

Picaei 400
Mjukt och smakrikt, väldigt gott vin om det inte
dricks till alltför kryddig mat. I huvudsak
distriktets druva, Corvina. Producent Cecilia Beretta

Amarone Classico 2005 950
Ett av de mest lyckade Amarone viner som man
kan få tag i. Ursprungligt i stilen med massor av smak

La Poja 1100
Vårt bästa vin, gjort av min favoritproducent,
Allegrini. Ett fruktigt vin med smaker av mörka
bär och örter. Till kött med smakrika tillbehör eller
bara som det är.

Syd Tyrolen

Efter första världskriget kom detta område att tillhöra Italien, till Österrikarnas stora irritation. När man åker skidor i tex. Sölden är det lätt att åka över eftermiddagen till den mysiga Italienska staden Bolzano. Säg inte till din Österrikiske kompis att du varit där, han låtsas inte förstå, staden heter nämligen Bozen på tyska.

St. Magdalener Muri Gries 250
heter ett lätt rött vin från
stadens Benedectiner kloster. Vinet går
utomordentligt ihop med våra förrätter.





Toscana

Vår sinnebild av Italien med böljande kullar och underbar mat.

Vinerna var tidigare ofta blaskiga Chiantiviner. Nu är distriktet istället känt för dess kraftiga kvalitetsviner. Ofta med hög garvsyra (strävhet).

Vinerna passar som nästan alltid i Italien, till regionens mat. Gris, lamm, svamp och småvilt.

Mediterra

360

En katt bland hemelinerna. Vinet är gjort på franska druvor. Smakrikt och utan garvsyror. Passar väldigt bra till vår Oxfilé, men inte till resten av menyn

Rossi di Montalcino

400

*En perfekt representant för regionen.
100% sangiovese*

Cennatoio Chianti Classico

400

Classico syftar i Italien på att vinet kommer från distriktets hjärta vad som gäller smak och geografi.

Gaja Promis

650

Merlot, Syrah och lite Sagiovese producerat av Gaja, ett av världens mest kända vinhus. Ett elegant och lite komplext vin som går ihop med oxfilén

Castello Di Brolio

690

*Ett välkänt och klassiskt vin från Chianti. Elegant och medeltuffa tanniner. Ett säkert val
Som hittas i de flesta vinkällare av klass.*





Sardinien

En trevlig typisk medelhavsö. Naturen är väl inte storslagen, men det finns fina badvikar. Bland buskarna och det torra gräset håller stora hjordar av får till. På ön finns förstås alldeles unika druvor, tex. Cannonau, som naturligtvis passar bra till Lamm, men det är också en utomordentligt bra kombination med vår egen skogsfågel.

Cannonau di Sardegna

430

Ett fantastiskt bra vin till vårt bräserverade lamm

Dessertvin, avec och drink

Dessert

Albore

250/ 50, fl/gl

Sött mousserande till söta desserter

Recioto di Soave

500/60

Sött vitt vin från norra Italien

Avec

Grappa Italienarna tar sin första grappa på morgonen, i kaffet.

Sedan en till lunch, en tredje innan middagen, eventuellt den sista efter middagen.

Vi har två typer av bra och prisvärd Grappa. En vit med viss sötma (recioto) och en som är lagrad ett tag på ekfat, vilket får grappan att djupna i smak.

Grappa Recioto

25 kr/cl.

Grappa lagrad

25 kr/cl.

Drink innan maten

Martini Rosso eller Bianco

10 kr/cl

Campari

10 kr/cl.

