

Vinlista 2023

Champagne/Mousserande

Sanfeletto Rose Proseccos till afterski eller innan maten	350
Parato En torr och bra cava	420
Farghettina Prosecco i toppklass, torr och bättre än betydligt dyrare champagner. Utmärkt val till skaldjur och fisk om ni vill ha lite festligt	550
Mathieu Princet Vår huschampagne	600

Vitt

Pistillo, husets vita Från Marce i Italien, druvan heter Pecorino. Smakrikt vin till våra förrätter och rödingen.	400
Masse Bourgogne producerar många av världens finaste viner. Denna är förstas en billig representant, men rymmer det mesta som gjort området så berömt.	400
Pinot Grigio Visintini Ett litet Italienskt mästerverk, kopparfärgat vitt vin som är såå trevligt att bara dricka, eller till skaldjur.	430

Rött

Rioja Aradon Mycket prisvärd Rioja i gammal stil, lätt murkna ekfat	350
Montferato Nebbiolo druvan skapar i det här fallet ett mjukt och ganska lätt vin. Otroligt gott prat och pizzavin, passar utmärkt till lättare rätter	450

Ripasso Zanoni , Husets röda. Smakrikt vin med Amarone toner, och mjuka syror. Till svamp, vildsvin, fläsk och kyckling	450
Rocette Barbera druvan ger ett mycket fruktigt vin, här också med tydliga syra. Just syran gör att vinet passar till både vilt och grillade rätter.	450
Sassoaloro Toscana och druvan Sangiovesi. Inte så strävt som dessa viner kan vara, istället fruktigt och elegant. Passar till allt kött på menyn.	520
Clos des Menuts St: Emilion Grand Cru till kanonpris. Passar till kraftigare kött från vilt och grillad entrecote.	560
Roero Norra Italien, gjort på Nebbiolodruvan. Vinet är fruktigt, med viss syra som gör att det passar till vilt och tyngre rätter, samtidigt går det ihop även med de lättare rätterna och det beror på just Nebbiolodruvan. Väljer du denna flaska får du ett mycket bra och brett matvin	650
Barville Secret Fylligt, smakrikt vin från Chateau Neuff du Pape. Alla oavsett förkunskaper känner att detta är ett mycket bra vin. Till viltkött och inte minst Entrecote	950
Amarone della Valpolicella Amaroneviner har blivit ett begrepp i Sverige. Detta vin är ursprungligt och bär på alla de kvaliteter som fört vinet till världsberömmelse. Idag kan det vara svårt att hitta just denna kvalitet då producenterna genar i kurvorna. Fylligt, alkoholstarkt och smakrikt. Till svamp, fläsk och vildsvin	950
Brunello di Montalcino Talenti Kraftig smak och höga syror, ett vin för dig som van vindrickare, då blir detta en upplevelse! Till vilt och grillat.	1090
Amarone Magnum (150 cl) Det är bara de bästa årgångarna som tappas på Magnumflaskor, en garant för ett toppvin	1880
Brunello Piero Magnum Restaurangens bästa vin	2600