

## **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 servera vatten från eget reningsverk. Ett patenterat, renat vatten av högsta kvalitet, för bästa möjliga smakupplevelse.**

**Vårt 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 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.**

Sida 3-4 Champagne & Mousserande

Sida 5-6 Italien

### **Vitt / Bianco**

Sida 7-8 Frankrike /Kroatien / Portugal

Sida 9 Tyskland / Tyskland / Österrike/ Usa/  
Spanien/ Georgien/ Sverige

### **Rosso**

Sida 10-20 Toscana

Sida 12 Chianti Classico

Sida 13 Montalcino

Sida 14-15 Brunello di Montalcino

Sida 16-19 Bolgheri

Sida 20 Antinori

Sida 21-25 Piemonte, Blandat + Dolcetto

Sida 22 Barbera

Sida 23 Barbaresco

Sida 24-25 Barolo

Sida 26 Veneto

Sida 27 Amarone

Sida 28 Sicilia, Lombardiet, Trentino, Friuli

Sida 29 Marche, Campania, Umbria

Sida 30 Usa, Kroatien, Australien, Portugal, Tyskland

Sida 31-32 Frankrike

Sida 33 Spanien

### **Dolce**

Sida 34 Söta Viner

---

Sida 35 Alkoholfritt

Sida 36 Öl / Birra / Cider

## Champagne

<b>Selosse-Pajon</b> Brut, á Chavot	<b>895:-</b> (150:-)
<b>Divine</b> (Blanc de Blancs) Grand Cru d' Ay, Nadége Fliniaux	<b>1400:-</b>
<b>Richard Fliniaux</b> (Blanc de Blancs) Grand Cru d' Ay	<b>1400:-</b>
<b>Louis Roederer</b> Premier Cru	<b>995:-</b>
<b>Krug, Grande Cuvée</b> Brut, Reims	<b>3500:-</b>

## Vintage Champagne

<b>1997 Alfred Gratien Brut Millesimé</b>	<b>2000:-</b>
<b>1990 Dom. Ruinart</b>	<b>4800:-</b>
<b>2008 Cristal</b>	<b>4000:-</b>
<b>2009 Cristal</b>	<b>8000:- (MGM)</b>
<b>2012 Cristal</b>	<b>3900:-</b>
<b>2008 Louis Nicaise</b> Extra Brut, Premier Cru	<b>1500:-</b>
<b>2008 Louis Nicaise</b> Cuvée Louis par Laure, Premier Cru	<b>1500:-</b>

## Spumante

<b>Ferrari Brut</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>695:-</b>
<b>1997 Giulio Ferrari Brut</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>1900:-</b>
<b>NV. Bellavista, Alma, Gran Cuvée Brut</b> Franciacorta	<b>750:-</b>
<b>2008 Bellavista, Cuvée Brut</b> Franciacorta	<b>2500:- (Mgm)</b>
<b>Colle B, (Metodo Classico)</b> Brut Rosé, Colle Bereto, Radda in Chianti	<b>695:-</b>

## Prosecco

<b>Prosecco, Extra Dry</b> Veneto, D.O.C	<b>495:-</b> (Glas (100:-))
---	--------------------------------

## Rosato / Rosé

<b>2020 ACT</b> Andi Knauss, Würtemberg, Tyskland	<b>500:-</b> (125:-)
<b>2019 Pheasant´s Tears</b> Caucasus, Georgien	<b>700:- (Orange)</b>
<b>2020 Rosato Spiritoso</b> F.LLI LOLLI, Lazio	<b>600:- (Natur)</b>
<b>2020 Pet Nat, "Hell´s Blend" Quila,</b> Bisso A. Piemonte	<b>695:- (Natur)</b>

*Bianco / White / Vitt)*

### **Piemonte**

<b>2019 Cyrogrillo Rossese Bianco</b> La Bióca	<b>700:-</b>
<b>2018 Casot dan Vian, Chardonnay</b> Scagliola Sansi	<b>725:-</b>
<b>2019 Gavi BIO-Natur, Vegan</b> Marchesi Spinola, Castello di Tassarolo	<b>550:-</b>
<b>2017 Gavi Alborina Eko</b> Marchesi Spinola, Castello di Tassarolo	<b>700:-</b>
<b>2020 Roero Arneis</b> Lodali	<b>525:-</b>
<b>2011 Felcebianco, "Triple A"</b> Naturvin, Azienda Agricola La Felce	<b>850:-(1Liter)</b>
<b>2019 Drago, Sauvignon Blanc</b> Rovero	<b>525:-(EKO)</b>

### **Friuli**

<b>2019 Grave, Sauvignon Blanc</b> Pighin	<b>550:-</b>
--	--------------

### **Veneto**

<b>2010 I Masieri</b> Garganega del Veneto, Angiolino Maule(Natur-EKO)	<b>1100:-(Mgm)</b>
<b>2009 Ponka</b> Paraschos, Venezia Giulia(Natur-BIO-Orange)	<b>1000:-</b>

### **Umbria / Castello della Sala / Antinori**

<b>2020 Bramító del Cervo</b>	<b>590:-</b>
<b>2016 Cervaro della Sala</b>	<b>1400:-</b>
<b>2018 Cervaro della Sala</b>	<b>1400:-</b>

## **Toscana**

**2018 Vernaccia di San Gimignano (Eko)** **595:-**  
Fattoria di Pancole

**2020 Albo (EKO)** **625:-**  
Colle Bereto, Radda in Chianti

## **Lombardiet**

**2019 I Frati, Lugana** **650:-**  
Cá dei Frati

## **Trentino Alto-Adige**

**2018 Winkl, Sauvignon Blanc** **695:-**  
Cantina Terlan

**Frankrike  
Loire**

**2018 Silex** **2500:-**  
Didier Dagueneau(Louis-Benjamin Dagueneau)

**2018 Sancerre "La Guiberte"** **600:-**  
Alain Gueneau

**Bourgogne**

**2019 Chablis** **950:-**  
Thomas Pico, Natur / Ofiltrerat

**2015 Chablis "Les Vaupulans"** **1200:-**(Natur)?Antal  
Fourchaume, Guillaume Vrignaud

**2004 Chablis Grand Cru Preuses** **2500:-**  
Charles Noëllat

**2007 Saint-Romain** **1500:-**  
Nicolas Patel, Côte d'Or

**Languedoc / Provence**

**2020 Tarani Sauvignon** **475:-**  
Compte Toulosan (Vegan)

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

**Alsace**  
Trimbach

**2009 Clos Ste Hune, Riesling** **2495:-**

**2013 Clos Ste Hune, Riesling** **2495:-**

**2014 Clos Ste Hune, Riesling** **2495:-**

Dom. Weinbach

**2020 Riesling** **750:-**

**2019 Cuvée ste Catheríne, Riesling** **1750:-**  
Schlossberg Grand Cru, Demeter / BIO

Ostheim

**2020 Le Village des Ameneaux** **900:-**(Orange)  
La grange de l'Oncle

Frankrike(Forts.)

**Jura**

<b>2018 Chardonnay, En Quatre Vis</b>	<b>850:-</b>
<b>2016 Chardonnay, Les Molates (Natur)</b> Dom. Des Marnes Blanches	<b>950:-</b>
<b>2017 Arbois, Trois Terroirs (Natur)</b> Dom. De Saint Pierre	<b>850:-</b>
<b>2014 Arbois, Cuvée des Moyne</b> Vielles Vignes, Joseph Dorbon	<b>900:-</b>
<b>2019 Cuvée Flor Chardonnay (Natur)</b> Dom. Baud, Gen. 9	<b>800:-</b>

**Kroatien**

<b>2004 Rizling Rajnski</b> Ivan Enjingi, Kasna Berba	<b>735:-</b>
--	--------------

**Portugal**

<b>2015 Ribeiro Santo</b> Dão	<b>525:-</b>
<b>2017 Camaleão</b> Vinhos Verde	<b>595:-</b>

**Tyskland**

<b>2020 Riesling (Natur)</b> Weingut Beurer, Demeter (Troocken)	<b>650:-</b>
--	--------------

**Mosel-Saar-Ruver**

<b>2015 Riesling Zeltinger Himmelreich, Kabinett</b> Markus Molitor	<b>790:-</b>
<b>2018 "JOJO"(Orange Juice) Fio</b> FIO Wine	<b>825:-(Orange)</b>
<b>2020 Riesling Quarzit Schiefer</b> Franzen	<b>635:- (1 L.)</b>

**Württemberg**

<b>2020 Riesling (Natur)</b> Knauss	<b>625:-</b>
--	--------------

## Österrike

**2011 Riesling DAC**  
Fred Loimer, Kamptal(BIO)

**910:-(MGM)**

**2016 Gemischter Satz, Natural**  
Hajszan Neumann, Weinland, Natur/Orange

**750:-(Natur)**

**2018 Grüner Veltliner Klassik**  
Weinrieder, Niederösterreich

**600:-**

**2020 Riesling, Burgstall**  
F.X. Pichler, Wachau

**850:-**

## **Spanien/Penedés**

**2016 a Pél, Loxarel**  
(100% Xarel-lo)

**795:-(Natur/Bio)**

**2019 LLUERNA**  
Els Vinyerons

**625:-(Natur)**

## **Usa**

**NV SANS, Sauvignon Blanc**  
Finley Road Vineyard, Lake Co. Californien

**275:-(Natur/37,5cl)**

## **Georgien**

**2019 Pheasant´s Tears**  
Caucasus, Ofiltrerat

**800:-(Orange)**

## **Sverige**

**2018 Pegasus Stål (Solaris)**  
Flyinge Vingård, Skåne, Ofiltrerat

**850:-**

**2019 BDN**  
Arilds Vingård, Vegan, Skåne

**795:-**

## Toscana / Rosso

### **Maremma**

#### **Marchesi Mazzei, Fonterutoli**

<b>2001 Tenuta Belguardo</b>	<b>2700:-(mgm)</b>
<b>2015 Tenuta Belguardo</b>	<b>1000:-</b>

#### **Panzano in Chianti Il Molino di Grace**

<b>2001 Gratus</b>	<b>1150:-</b>
--------------------	---------------

#### **Panzano in Chianti Giampaolo Motta**

<b>2001 Giorgio Primo</b>	<b>1250:-</b>
<b>2002 Giorgio Primo</b>	<b>1150:-</b>
<b>2003 Giorgio Primo</b>	<b>1150:-</b>
<b>2003 Giorgio Primo</b>	<b>5500:-(dbl mgm)</b>

### **Isole e Olena**

<b>2001 Cabernet Sauvignon</b> Collezione De Marchi	<b>1400:-</b>
<b>2003 Cepparello</b>	<b>1000:-</b>
<b>2004 Cepparello</b>	<b>2600:-(mgm)</b>

#### **Vino Nobile di Montepulciano**

<b>2016 Simposio Riserva</b> Trerose	<b>725:-</b>
---	--------------

### **Scansano**

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

### **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>2010 Montevertine</b> Giulio Gambelli	<b>1800:-</b>	
	<b>Suvereto</b>	
<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> Castello di Fonterutoli, Mazzei	<b>1400:-</b>	

### **Gaiole in Chianti**

<b>2003 Granchaia</b>	<b>860:-</b>	
<b>2003 Solare</b> Capanelle	<b>1800:-</b>	
<b>2004 50 &amp; 50</b> Capanelle & Avigonesi	<b>2800:-</b>	

### **Tenuta di Trinoro**

<b>2004 Le Cupole, Rosso Toscana</b>	<b>900:-</b>	
<b>2005 Le Cupole, Rosso Toscana</b>	<b>900:-</b>	
<b>2017 Le Cupole, Rosso Toscana</b>	<b>900:-</b>	
<b>2007 Tenuta di Trinoro</b>	<b>4000:-</b>	

### Chianti Classico

<b>2018 Colle Bereto</b> Radda in Chianti (Lagrad på Svenska Ekfat)	<b>650:-(EKO)</b>
<b>2016 Querciabella</b> Greve in Chianti	<b>850:-</b>
<b>2015 Gran Selezione</b> Colle Bereto, Radda in Chianti	<b>1000:-</b>
<b>2010 Castello di Brolio</b> Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti	<b>1600:-</b>
<b>2016 Castello di Brolio</b> Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti	<b>1600:-</b>

### Chianti Classico Riserva

<b>1997 Tenute Marchese</b> Antinori	<b>1200:-</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>2015 Villa Le Prata</b> Svenska Ekfat	<b>900:-</b>
<b>2001 Pian Delle Vigne</b> Antinori	<b>1500:-</b>
<b>2016 Pian Delle Vigne</b> Antinori	<b>1500:-</b>
<b>1995 Cerbaia</b> Fabio Pellegrini	<b>1800:-</b>
<b>2006 Rennina</b> Pieve Santa Restituta Angelo Gaja	<b>2200:-</b>
<b>2016 Castello Romitorio</b>	<b>1600:-</b>
<b>2001 Biondi Santi</b>	<b>3500:-</b>
<b>1970 Biondi Santi Riserva</b> (Omkorkad 2007)	<b>15000:-</b>

Brunello di Montalcino (Forts.)

<b>2014 Col d´Orcia</b>	<b>850:- (Eko)</b>
<b>2010 Col d´Orcia MGM</b>	<b>2600:-</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>3500:-</b>
<b>1998 Poggio al Vento</b>	<b>3200:-</b>
<b>1999 Poggio al Vento</b>	<b>3000:-</b>
<b>1990 Poggio al Vento</b>	<b>7000:-(Mgm)</b>
<b>1995 Poggio al Vento</b>	<b>6000:-(Mgm)</b>
<b>1997 Poggio al Vento</b>	<b>7000:-(Mgm)</b>
<b>1998 Poggio al Vento</b>	<b>5200:-(Mgm)</b>
<b>1999 Poggio al Vento</b>	<b>5200:-(Mgm)</b>
<b>2001 Poggio al Vento</b>	<b>7000:-(Mgm)</b>

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

<b>2019 Le Volte</b>	<b>575:-</b>
<b>2005 Le Serre Nuove</b>	<b>2250:-(mgm)</b>
<b>2015 Le Serre Nuove</b>	<b>1200:-</b>
<b>2001 Ornellaia</b>	<b>4400:-</b>
<b>2003 Ornellaia</b>	<b>3200:-</b>
<b>2005 Ornellaia</b>	<b>3500:-</b>
<b>2006 Ornellaia</b>	<b>3500:-</b>
<b>2006 Ornellaia</b>	<b>16000:- (dbl.mgm. 3L.)</b>
<b>2007 Ornellaia</b>	<b>3200:-</b>
<b>2008 Ornellaia</b>	<b>3200:-</b>
<b>2014 Ornellaia, L'Essenza</b>	<b>7000:-(mgm)</b>
<b>2015 Ornellaia, Il Carisma</b>	<b>3200:-</b>
<b>2017 Ornellaia, Solare</b>	<b>3200:-</b>
<b>2018 Ornellaia, La Grazia</b>	<b>3200:-</b>
<b>2018 Ornellaia, La Grazia</b>	<b>7000:- (MGM)</b>

## **Bolgheri**

<b>2000 Masseto</b>	<b>11000:-</b>
<b>2001 Masseto</b>	<b>16000:-</b>
<b>2002 Masseto</b>	<b>8000:-</b>
<b>2002 Masseto</b>	<b>16000:-(mgm)</b>
<b>2003 Masseto</b>	<b>10000:-</b>
<b>2004 Masseto</b>	<b>10000:-</b>
<b>2004 Masseto</b>	<b>20000:-(mgm)</b>
<b>2005 Masseto</b>	<b>11000:-</b>
<b>2006 Masseto</b>	<b>11000:-</b>
<b>2007 Masseto</b>	<b>11000:-</b>
<b>2017 Masseto</b>	<b>11000:-</b>

**Bolgheri / Tenuta San Guido**

<b>2015 Guidoalberto</b>	<b>895:-</b>
<b>2016 Guidoalberto</b>	<b>895:-</b>
<b>2001 Sassicaia</b>	<b>14000:-(mgm)</b>
<b>2005 Sassicaia</b>	<b>3300:-</b>
<b>2006 Sassicaia</b>	<b>3300:-</b>
<b>2007 Sassicaia</b>	<b>3300:-</b>
<b>2008 Sassicaia</b>	<b>3300:-</b>
<b>2010 Sassicaia</b>	<b>4800:-</b>
<b>2013 Sassicaia</b>	<b>3300:-</b>
<b>2014 Sassicaia</b>	<b>3300:-</b>
<b>2015 Sassicaia</b>	<b>3300:-</b>
<b>2016 Sassicaia</b>	<b>4800:-</b>
<b>2017 Sassicaia</b>	<b>3500:-</b>

**Antinori / Bolgheri**

<b>1997 Guado al Tasso</b>	<b>2800:-</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>2004 Tignanello</b>	<b>3600:-</b>
<b>2005 Tignanello</b>	<b>4400:-(mgm)</b>
<b>2006 Tignanello</b>	<b>2500:-</b>
<b>2013 Tignanello</b>	<b>2000:-</b>
<b>2013 Tignanello</b>	<b>4000:-(mgm)</b>
<b>2017 Tignanello</b>	<b>4000:-(mgm)</b>

<b>1993 Solaia</b>	<b>3200:-</b>
<b>1996 Solaia</b>	<b>3890:-</b>
<b>1998 Solaia</b>	<b>3700:-</b>
<b>2000 Solaia</b>	<b>3600:-</b>
<b>2001 Solaia</b>	<b>4000:-</b>
<b>2002 Solaia</b> Annata Diversa	<b>1800:-</b>

## Piemonte

<b>2015 Barbera del Monferrato (BIO)</b> Tenuta Migliavacca, Demeter	<b>550:-</b>
<b>2015 Gattinara</b> (Nebbiolo), Giancarlo Travaglini	<b>800:-</b>
<b>2019 Nebbiolo (Stërmá)</b> La Bióca	<b>1600:-(MGM)</b>
<b>2019 Nebbiolo (Stërmá)</b> La Bióca	<b>750:-</b>
<b>2012 Nebbiolo (MGM)</b> Malvira	<b>1700:-</b>
<b>2020 Jeff Pramas Nebbiolo, F.O.D.S.</b> Quila, Bisso A.	<b>1000:-</b>

## Dolcetto d´Alba

<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>800:-</b>
<b>2016 Superiore, Viberti</b>	<b>695:-</b>

### **Barbera d' Asti**

<b>2006 Costamióle Superiore</b> Prunotto	<b>835:-</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>695:-</b>
<b>2014 Lavignone</b> Pico Maccario	<b>550:-</b>
<b>2003 Quorum, Hastae</b>	<b>1100:-</b>

### **Barbera d' Alba**

<b>2010 Giacomo Fenocchio</b>	<b>795:-</b>
<b>2009 Fides</b> Pio Cesare	<b>850:-</b>
<b>2014 Piani</b> Pelissero	<b>1500:-</b> (MGM)
<b>2011 Suculé</b> Lo Zoccolaio	<b>500:-</b>
<b>2014 Viglione</b> ("Triple A", Natur)	<b>650:-</b>
<b>2016 San Michele</b> Malvira	<b>900:-</b>

## Barbaresco

<b>2008 Pelissero Tulin</b>	<b>1395:-</b>
<b>2011 Filari di Luna</b>	<b>900:-</b>
<b>2015 La Bióca Riserva</b> Secondine	<b>1400:-</b>
<b>2019 Taverna</b>	<b>1900:-(MGM)</b>
<b>2011 Barbaresco</b> Angelo Gaja	<b>3795:-</b>

## Barolo

<b>2011 Viglione, "Triple A"</b> Natur	<b>1400:-</b>
<b>2017 Elio Altare</b> La Morra	<b>900:-</b>
<b>2014 Ceretta, Riserva</b> Elio Altare, La Morra	<b>2600:-</b>
<b>2005 Bricco delle Viole, G.D Vajra</b>	<b>1900:-</b>
<b>2009 Bricco delle Viole, G.D Vajra</b>	<b>1900:-</b>
<b>1999 Rocche dell' Annunziata Riserva</b> Paolo Scavino	<b>2900:-</b>
<b>2013 Cannubi</b> Barale Fratelli	<b>1000:-</b>
<b>1990 Barolo Riserva</b> Bruno Giacosa	<b>5000:-</b>
<b>1982 Castellero Riserva</b> Barale Fratelli	<b>4000:-</b>
<b>2004 Vigna Rionda</b> Massolino, Serralunga d'Alba	<b>1800:-</b>
<b>2006 Rocche dell' Annunziata</b> Torriglione, Roberto Voerzio	<b>3500:-</b>
<b>2015 Monprivato</b> G. Mascarello	<b>3500:-</b>
<b>2016 Monprivato</b> G. Mascarello	<b>3800:-</b>

(Barolo Forts.)

<b>2010 Prapo</b> Schiavenza	<b>1100:-</b>
<b>2007 Prapo Riserva</b> Schiavenza	<b>1900:-</b>
<b>2007 Le Vigne</b> Luciano Sandrone	<b>2500:-</b>
<b>2010 Le Vigne</b> Luciano Sandrone	<b>2800:-</b>
<b>2007 Cannubi Boschis</b> Luciano Sandrone	<b>2800:-</b>
<b>2014 Aleste</b> Luciano Sandrone	<b>5000:-</b> (MGM)
<b>2003 Zonchera, Ceretto</b>	<b>900:-</b>
<b>2004 Brunate Bricco Rocche, Ceretto</b>	<b>2800:-</b>
<b>2009 Conca</b> Renato Ratti	<b>2000:-</b>
<b>2008 Romirasco</b> Aldo Conterno	<b>3200:-</b>
<b>2016 Réva</b>	<b>1700:-</b>
<b>2012 Leopardódi</b>	<b>995:-</b>
<b>2011 Leopardódi Riserva</b> ("Serra del Cerro")	<b>1700:-</b>
<b>2014 Bussia</b> Az. Agricola Rabino Marco	<b>12000:- (12 Liter)</b>

**Veneto**

**2017 Brolo Campofiorin Oro** 590:-  
Masi

**2007 Osar** 950:-  
Masi, Cantina Boscaini

**2020 Nanfré Valpolicella** 595:-  
Tenuta Sant'Antonio, Famiglia Castagneti

**2016 Secco-Bertani** 750:-  
Cav. Gio. Batta Bertani

**Allegrini**

**2016 Palazzo della Torre** 750:-

**1999 La Poja** 1050:-

**2005 La Poja** 1000:-

**2013 La Poja** 1200:-

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

### Amarone

<b>2000 Allegrini</b>	<b>1500:-</b>
<b>2001 Allegrini</b>	<b>1650:-</b>
<b>2010 Allegrini</b>	<b>1700:-</b>
<b>2006 Allegrini</b>	<b>12000:-(6 Liter)</b>
<b>2008 Bertani</b>	<b>1000:-</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>3900:-</b>
<b>1997 Giuseppe Quintarelli</b>	<b>7000:-</b>
<b>2006 Dal Forno Romano</b>	<b>6000:-</b>
<b>2010 Dal Forno Romano</b>	<b>7000:-</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>2006 Costasera Riserva MGM</b>	<b>2500:-</b>
-----------------------------------	---------------

### Sicilien

<b>2020 Mont´Albano (EKO)</b> Nero d´Avola	<b>495:-</b>
<b>2016 Nerello Cappucio</b> Etna, Benanti	<b>650:-</b>
<b>2012 Nerello Mascalese, Vigna Vecchie</b> Etna, Az. Calabretta (16%)	<b>1000:-</b>
<b>2005 Nerobufale</b> Igt, Gulfi	<b>900:-</b>
<b>2004 Planeta Burdese</b>	<b>2000:-(Dbl mgm, 3L.)</b>

### Lombardiet

<b>2016 Singia</b> Belmonte, Bio	<b>700:-</b>
-------------------------------------	--------------

### Trentino-Alto Adige (Südtirol)

<b>2021 Pinot Nero / Blauburgunder</b> Cantina Colterenzio	<b>600:-</b>
---	--------------

(Foradori)

<b>1997 Granato</b>	<b>2200:-</b>
<b>2001 Granato</b>	<b>1800:-</b>
<b>2001 Granato</b>	<b>3700:-(mgm)</b>
<b>1997 Ailanpa</b>	<b>2900:-</b>

### Friuli

<b>2018 Grave, Cabernet Sauvignon</b> Pighin	<b>525:-</b>
---	--------------

## Marche

**2008 Rosso Piceno Superiore** 595:-  
Aurora BIO

**2010 Pongelli, Rosso Piceno** 900:-  
Bucci

**2011 Barricadero, Offida Rosso, EKO** 650:-  
Aurora

## Campania / Mastroberardino

**1997 Radici, Taurasi, Riserva** 975:-

**1999 Radici, Taurasi, Riserva** 920:-

**2000 Radici, Taurasi, Riserva** 875:-

**2000 Naturalis Historia** 1200:-

## Umbria

**2003 Pagina, Casale Triocco** 900:-  
Sagrantino di Montefalco

**2007 Sagrantino di Montefalco** 775:-  
Romanelli

**2004 Sagrantino di Montefalco** 725:-  
Spoletoducale

**2006 Petricaia** 595:-  
Montefalco Sagrantino

**2012 Campoleone, Lamborghini** 1000:-

### Kroatien

**2009 Plavac Hvar** **395:-**

### Australien

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

### Tyskland

**2020 Pinot Noir** **650:- (Natur)**  
Knauss, Württemberg

### USA – California

**NV Zinfandel SANS** **275:- (Natur)**  
Poor Ranch Vineyards, Mendocino  
(37,5cl / Burk)

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

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

### **Portugal**

**2012 Casa de Mouraz Tinto** **650:- (Bio)**  
António Lopez Ribero, Douro

## **Frankrike**

### **Rhône**

**2018 Syrah** 650:-(Natur)  
La Chance

### **Côte-Rôtie / E. Guigal**

**2014 Ch. Ampuis** 1800:-

**2006 La Mouline** 3900:-  
Côte Blonde

**2006 La Landonne** 3900:-

**2006 La Turque** 3900:-  
Côte Brune

### **Bourgogne**

**2020 Pinot Noir** 750:-  
L & C Poitout

**1990 Pinot Noir** 1000:-  
Dom. de la Tour

**2001 Clos du Moulin des Moines** 2000:-(MGM)  
Emile Hasique

### **Beaujolais**

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

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

### **Provance/Languedoc**

**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>2006 Chateau La Conseillante</b>	<b>1900:-</b>

**Saint-Émilion**

<b>2006 Chateau Bel-Air</b>	<b>2000:-</b>
<b>2003 Chateau Cheval Blanc</b>	<b>7000:-</b>

**Övr. Bordeaux**

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

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

**2014 Ch. Falfas** **850:-(BIO)**  
Côtes de Bourg

2011 Ch. Tour d' Eyquem **850:-**  
Côtes de Bourg

**Minervois**

**2017 50/50** **550:-**  
Anne Gros & Jean-Paul Tollot

**Spanien**

### **Rioja**

<b>2000 Cirsion</b> Bodegas Roda	<b>2500:-</b>
<b>2015 Marqués de Murrieta Reserva</b>	<b>750:-</b>
<b>2010 Castello Ygay</b> Gran Reserva Especial, Marqués de Murrieta	<b>2500:-</b>
<b>2008 Lan</b> Gran Reserva	<b>1000:-</b>

### **Ribera del Duero**

<b>2013 Supernova Crianza</b>	<b>590:-</b>
<b>2009 Supernova "Edición Limitada"</b>	<b>850:-</b>

### **Dominio de Pingus**

<b>2016 PSI</b>	<b>850:-</b>
<b>2013 Flor de Pingus</b>	<b>1900:-</b>
<b>2016 Flor de Pingus</b>	<b>2000:-</b>
<b>2015 Pingus</b>	<b>13000:-</b>
<b>2016 Pingus</b>	<b>13000:-</b>

### **Priorat**

<b>1989 Clos de L'Obac</b> Costers del Siurana	<b>3600:- (Mgm)</b>
<b>2006 Gran Clos</b> J.M Fuentes	<b>1000:-</b>

### **Castillo y León**

<b>2017 Pico Lunar, Eko</b> Malaparte	<b>750:-</b>
<b>2010 Monton de Piñas, Eko</b> Malaparte	<b>900:-</b>

### Vino Dolce / Sött vin

<b>2021 Moscato d´Asti</b> Lodali, Piemonte	<b>65:- / 6cl</b>
<b>1998 Vin Santo</b> Az. Agr. Pisoni, Trentino	<b>1100:- / (37,5cl)</b>
<b>1996 Vin Santo</b> Vinsanto del Chianti Rufina, Frascole	<b>1000:- / (37,5cl)</b>
<b>2001 Vin Santo</b> Fattorie Melini, Vin Santo del Chianti Classico	<b>650:- / (37,5cl)</b>
<b>2004 Passito, Oro</b> La Spinetta, Rivetti	<b>1200:- (37,5cl)</b>
<b>2005 Tokaji 6 Puttonyos</b> István Szepzy	<b>2400:- (50cl)</b>
<b>2002 Chateau d´Yquem</b> Lur-Saluces, Sauternes, Frankrike	<b>4900:- 1/1</b>
<b>2007 Essencia</b> Royal Tokaji	<b>8000:- (37,5cl)</b>
<b>Hantverkscider (Alkoholfri)</b> Pomologik, Mälardalen	<b>85:- (Eko) 25cl</b>
<b>N.V. Birbet, Piemonte</b>	<b>75:- / 6cl</b>
<b>2016 Eiswein</b> Dr Loosen, Mosel	<b>1200:- / 37,5cl</b>

## Alkoholfritt

<b>2021 Sauv Bl.</b> Felix Solis Spanien	<b>65:- Glas, 195:- Flaska</b>
<b>2021 Tempranillo / Cabernet S.</b> Felix Solis, Spanien	<b>65:- Glas, 195:- Flaska</b>
<b>NV Eins Zwei Zero, Sparkling Riesling</b> Leitz, Tyskland	<b>85:- 25cl</b>
<b>NV Eins Zwei Zero, Sparkling Rosé</b> Leitz, Tyskland	<b>85:- 25cl</b>
<b>Verjus de Cigare</b> Bonny Doon,(Druvjuice)	<b>295:-(75cl)</b>
<b>S. Pellegrino</b>	<b>58:- Flaska(75cl)</b>
<b>BEE:O</b> Honungsdryck –(Torr) Brewing Kultur/ Äppelfrosseriet	<b>100:- Flaska</b>
<b>NAPA, Sigtuna</b> Non Alcoholic Pale Ale	<b>40:- Flaska</b>
<b>Budvar, Tjeckien</b> Tjeckien, (Alkoholfri Lager)	<b>40:- Flaska</b>
<b>Myrtillus, 100% Blåbär</b> Örtagård Öst, Jämtland	<b>175:-(40cl)</b>
<b>Hantverkscider (Alkoholfri)</b> Pomologik, Mälardalen	<b>85:-(Eko)25cl</b>

## Öl / Birra

<b>Örebro Brygghus</b> (Kolla dagens sortiment)	<b>95:-</b>
<b>Duvel / Golden Ale</b> Belgien	<b>95:-</b>
<b>Lindemans Lambik Apple</b> Belgien (Till Desserten)	<b>80:-</b> (25cl)
<b>Birra Moretti, L´ Autentica</b> Lager, Italien	<b>80:-</b>
<b>Närke Kulturbryggeri</b> (Kolla dagens sortiment)	<b>95:-</b>
<b>Stigbergets Ljus Lager</b>	<b>85:-</b>
<b>St. Eriks IPA, Glutenfri</b>	<b>95:</b>
<b>Sigtuna NAPA</b> Non alcoholic pale ale	<b>40:-</b>
<b>Budvar / Alkoholfri Lager</b> Tjeckien	<b>40:-</b>

## **Cidre**

<b>Alpino craft Apple Cider</b> Melchiori, Trentino	<b>85:-</b> (33cl)
<b>Hantverkscider (Alkoholfri)</b> Pomologik, Mälardalen	<b>85:-(Eko)</b> /25cl
<b>Lera, Äppelcider (75cl)</b> Pomologik, Mälardalen, Torr	<b>495:-(EKO)</b>