

## **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 på 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!**

**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 & Rosé
- Sida 5 Italien **Vitt / Bianco**
- Sida 6-7 Frankrike
- Sida 8-9 Kroatien/ Tyskland / Österrike/ Usa/  
Spanien/ Georgien/ Sverige
- Sida 10-20 Toscana **Rosso**
- Sida 12 Chianti Classico
- Sida 13 Montalcino
- Sida 14-15 Brunello di Montalcino
- Sida 16-19 Bolgheri
- Sida 20 Antinori
- Sida 21-25 Piemonte
- 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, Tyskland
- Sida 31-32 Frankrike
- Sida 33 Spanien
- Sida 34 Söta Viner **Dolce**
- 
- Sida 35 Alkoholfritt
- Sida 36 Öl / Birra / Cider

## Champagne

<b>Cuvée Marie Brut, Premier Cru</b> Patrick Bigar, Rilly-La- Montagne	<b>995:-</b> (165:-)
<b>Selosse-Pajon</b> Brut, á Chavot	<b>995:-</b>
<b>Selosse-Pajon Grand Cru ` Sacre Blanc ´</b> Brut, á Chavot	<b>1400:-</b>
<b>Divine</b> (Blanc de Blancs) Grand Cru d ´Ay, Nadége Fliniaux	<b>1500:-</b>
<b>Richard Fliniaux</b> (Blanc de Blancs) Grand Cru d ´Ay	<b>1500:-</b>
<b>Krug Grande Cuvée</b> (171 Éd.)	<b>5000:-</b>

## Vintage Champagne

<b>1990 Dom. Ruinart</b>	<b>5800:-</b>
<b>2009 Cristal</b>	<b>9500:-(MGM)</b>
<b>2012 Cristal</b>	<b>4700:-</b>
<b>2011 Louis Nicaise</b> Extra Brut, Premier Cru	<b>1500:-</b>

## Spumante

<b>Ferrari Brut</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>795:-</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>3500:-(Mgm)</b>
<b>Colle B, (Metodo Classico)</b> Brut Rosé, Colle Bereto, Radda in Chianti	<b>795:-</b>
<b>Prosecco</b>	
<b>Prosecco, Extra Dry</b> Veneto, D.O.C	<b>495:-</b> (Glas (100:-))
<b>Pet Nat</b>	
<b>2020 Pet Nat, Quila</b> "Hell´s Blend", Piemonte	<b>795:-(Natur)</b>
<b>2021 Pet Nat, Melampo</b> Villa Picta, Lombardiet	<b>695:-(Natur)</b>
<b>2020 Pet Nat, Brutal, Ancestral</b> Valencia	<b>695:-(Natur)</b>
<b>Rosato</b>	
<b>2021 Mesta, Rosato Tempranillo EKO</b> Fontana, Castilla, Spanien	<b>350:-</b> (75:-)
<b>2019 Pheasant´s Tears</b> Caucasus, Georgien	<b>700:-(Orange)</b>
<b>2020 Rosato Spiritoso</b> Lolli, Lazio	<b>600:-(Natur)</b>

*Bianco / White / Vitt)*

**Piemonte**

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

**2019 Drago, Sauvignon Blanc** **525:-(EKO)**  
Rovero

**2021 Timorasso** **850:-**  
Oltre Torrente, Derthona, Colli Tortonesi

Marchesi Spinola, Castello di Tassarolo  
**2021 Ombra, Orange, Amphora** **850:-**

**2023 Gavi BIO-Natur, Vegan** **790:-**

**2021 Gavi Alborina Eko** **890:-**

**Veneto**

**2010 I Masieri** **1100:-(Mgm)**  
Garganega del Veneto, Angiolino Maule(Natur-EKO)

**Umbria / Castello della Sala / Antinori**

**2023 Bramító del Cervo** **850:-**

**2018 Cervaro della Sala** **1400:-**

**Toscana**

**2022 Albo (EKO)** **725:-**  
Colle Bereto, Radda in Chianti

**2020 "Ghiaie Bianche" Sant´Antimo Eko** **995:-**  
Col d´Orcia, Montalcino, Chardonnay

**2021 Poggio alle Gazze dell´Ornellaia, Bolgheri** **1100:-**

**2020 Ornellaia Bianco, Bolgheri** **4000:-**

**Lombardiet**

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

**2022 Alpi Retiche** **725:-**  
Nino Negri (Nebbiolo)

**Trentino, Sydtyrolen**

**2021 Sauvignon Blanc** **750:-**  
Colterenzio

**2019 Pranzegg, GT, Natur** **1000:-**  
Martin Gojer

**Sicilien**

**2022 Possente, Grillo** **750:-**  
Alcamo, Eko/Ofiltrerat

**Frankrike  
Loire**

<b>2021 Sancerre "La Guiberte"</b> Alain Gueneau	<b>750:-</b>
<b>2020 Savennières, Clos de la Marche</b> Domaine du Petit Matris Louis-Benjamin Dagueneau	<b>900:-</b>
<b>2017 Silex</b>	<b>3000:-</b>
<b>2018 Silex</b>	<b>3000:-</b>
<b>2019 Silex</b>	<b>3000:-</b>
<b>2019 Pur Sang</b>	<b>3000:-</b>

**Bourgogne**

Thomas Pico, Natur / Ofiltrerat

<b>2020 Chablis</b>	<b>950:-</b>
<b>2018 Chablis 1er Cru, Butteaux</b>	<b>2500:-</b>
<b>2018 Chablis 1er cru, Beauregard</b>	<b>2500:-</b>
<b>2004 Chablis Grand Cru Preuses</b> Charles Noëllat	<b>2500:-</b>
<b>2007 Saint-Romain</b> Nicolas Patel, Côte d'Or	<b>1500:-</b>
<b>2020 Pouilly-Fuissé, Alliance</b> Vielles Vignes, Domaine Barraud	<b>1000:-</b>
<b>2021 Chardonnay</b> Etienne Sauzet	<b>1300:-</b>
<b>2020 Pierre Bourée Fils</b> Gevrey-Chambertin	<b>1000:-</b>
<b>2021 Fût de Chêne, Chardonnay</b> Jean Loron	<b>1000:-</b>
<b>2022 Mersault "Les Tillets"</b> Patrick Javillier	<b>1800:-</b>

**Languedoc / Provence**

<b>2023 Tarani Sauvignon</b> Compte Toulosan (Vegan)	<b>475:-</b>
---	--------------

	<b>Alsace</b>	
	Trimbach	
<b>2013 Clos Ste Hune, Riesling</b>		<b>2495:-</b>
<b>2014 Clos Ste Hune, Riesling</b>		<b>2495:-</b>
	Dom. Weinbach	
<b>2019 Cuvée ste Catheríne, Riesling</b>		<b>1750:-</b>
Schlossberg Grand Cru, Demeter / BIO		
	Ostheim	
<b>2020 Le Village des Ameneaux</b>		<b>750:-</b>
	Dom. Ostertag	
<b>2017 Pinot Blanc</b>		<b>700:-</b>
	Domaine Trapet	
<b>2020 Riesling, Beblenheim, BIO</b>		<b>950:-</b>
	Paul Blanck	
<b>2001 Riesling</b>		<b>1500:-</b>
	<b>Jura</b>	
<b>2018 Chardonnay, En Quatre Vis</b>		<b>850:-</b>
<b>2016 Chardonnay, Les Molates (Natur)</b>		<b>950:-</b>
Dom. Des Marnes Blanches		
<b>2014 Arbois, Cuvée des Moyne</b>		<b>1200:-</b>
Vielles Vignes, Joseph Dorbon		
<b>2019 Cuvée Flor Chardonnay (Natur)</b>		<b>800:-</b>
Dom. Baud, Gen. 9		

**Kroatien**  
**2004 Rizling Rajnski** 975:-  
Ivan Enjingi, Kasna Berba

**Tyskland**  
**2023 Riesling (Natur)** 650:-  
Weingut Beurer, Demeter (Trocken)

**Mosel-Saar-Ruver**  
**FIO / Mosel**  
**2020 "JOJO"(Orange Juice) Fio** 825:-(Orange)  
**2020 Teppo, Riesling** 750:-  
**2020 Ururabo, Flor** 900:-  
**2021 Nat´Cool** 950:-(100cl)

**Württemberg**  
**2023 Riesling** 725:-(Natur)  
Knauss

**Rheingau**  
Querbach  
**1976 Riesling, Spätlese** 1700:-  
**2001 Riesling, Hallgarten** 1500:-

**Österrike**  
**2011 Riesling DAC** 1500:-(MGM)  
Fred Loimer, Kamptal(BIO)  
**2016 Gemischter Satz, Natural** 750:-(Natur)  
Hajszan Neumann, Weinland, Natur/Orange  
**2020 Gruner Veltliner** 700:-  
Stagard, Niederösterreich  
**2023 Riesling, Burgstall** 1100:-  
F.X. Pichler, Wachau  
**2023 Riesling Federspiel Trocken** 1350:-  
Weingut Knoll, Wachau, Ried Loibenberg



## Spanien

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

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

**2023 Albariño**  
Rías Baixas, Serra da Estrella, O Rosál

**675:-**

## 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 Arilds Vingård

**2019 BDN**

**600:-**

**2022 Orange**

**600:-(Orange)**

**2022 Solaris `Hipster`**  
("Kalles Smes" / Ofilt.)

**600:-**

**Rött vin /Vino Rosso  
Toscana**

**Maremma**

**Marchesi Mazzei, Fonterutoli**

**2001 Tenuta Belguardo 2700:-(mgm)**

**2015 Tenuta Belguardo 1000:-**

**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:-**

**Isole e Olena**

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

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

**Scansano**

**2015 Morellino di Scansano 480:-**  
Castello Romitorio

**2000 Castello di Montepo Riserva 900:-**  
Jacopo Biondi Santi, Morellino di Scansano

**Radda in Chianti**

**2008 Il Cenno di Colle Bereto 1100:-**

**2015 Il Cenno di Colle Bereto 1200:-**

**2010 Montevertine 1800:-**  
Giulio Gambelli

**Suvereto**

**2006 Petra 1800:-**

**2007 Petra 1800:-**

**Castellina in Chianti**

**2004 Gagliole Rosso 1200:-**

**2003 Siepi 1000:-**  
Castello Fonterutoli

**Gaiole in Chianti**

**2003 Solare 1800:-**  
Capanelle

**2004 50 & 50 2800:-**  
Capanelle & Avigonesi

**Tenuta di Trinoro**

**2004 Le Cupole, Rosso Toscana 900:-**

**2005 Le Cupole, Rosso Toscana 900:-**

**2007 Tenuta di Trinoro 4000:-**

### Chianti Classico

<b>2018 Colle Bereto</b> Radda in Chianti (Lagrad på Svenska Ekfat)	<b>850:-(EKO)</b>
<b>2016 Terreno</b> Greve in Chianti	<b>1800:-(EKO)(MGM)</b>
<b>2016 Querciabella</b> Greve in Chianti	<b>950:-</b>
<b>2016 Gran Selezione</b> Colle Bereto, Radda in Chianti	<b>1800:-</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>2022 Rosso di Montalcino</b> Col d' Orcia	<b>650:-</b>
<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>

(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>1100:-</b>
<b>2001 Pian Delle Vigne</b> Antinori	<b>1800:-</b>
<b>2016 Pian Delle Vigne</b> Antinori	<b>1800:-</b>
<b>1995 Cerbaia</b> Fabio Pellegrini	<b>2800:-</b>
<b>2016 Castello Romitorio</b>	<b>1900:-</b>
<b>2001 Biondi Santi</b>	<b>6000:-</b>
<b>1970 Biondi Santi Riserva</b> (Omkorkad 2007)	<b>15000:-</b>

Brunello di Montalcino (Forts.)  
Tenuta Col d'Orcia, EKO

<b>2016 Col d'Orcia</b>	<b>1100:-</b>
<b>2016 Col d'Orcia Nastagio</b>	<b>1250:-</b>
<b>2010 Col d'Orcia MGM</b>	<b>2600:-</b>
<b>2006 Col d'Orcia</b>	<b>8000:-(5L.)</b>
<b>1983 Col d'Orcia, Riserva</b>	<b>5500:-</b>
<b>1997 Poggio al Vento</b>	<b>7500:-</b>
<b>1998 Poggio al Vento</b>	<b>4500:-</b>
<b>1999 Poggio al Vento</b>	<b>4500:-</b>
<b>1990 Poggio al Vento</b>	<b>15000:-(Mgm)</b>
<b>1995 Poggio al Vento</b>	<b>15000:-(Mgm)</b>
<b>1997 Poggio al Vento</b>	<b>16000:-(Mgm)</b>
<b>1998 Poggio al Vento</b>	<b>10000:-(Mgm)</b>
<b>1999 Poggio al Vento</b>	<b>10000:-(Mgm)</b>
<b>2001 Poggio al Vento</b>	<b>14000:-(Mgm)</b>

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

<b>2020 Le Volte</b>	<b>1500:-(MGM)</b>
<b>2022 Le Volte</b>	<b>750:-</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>14000:- (dbI.MGM)(3L)</b>
<b>2007 Ornellaia</b>	<b>3200:-</b>
<b>2008 Ornellaia</b>	<b>3200:-</b>
<b>2014 Ornellaia, L´Essenza</b>	<b>9000:-(MGM)</b>
<b>2015 Ornellaia, Il Carisma</b>	<b>3800:-</b>
<b>2017 Ornellaia, Solare</b>	<b>3600:-</b>
<b>2018 Ornellaia, La Grazia</b>	<b>3600:-</b>
<b>2018 Ornellaia, La Grazia</b>	<b>7400:- (MGM)</b>
<b>2020 Ornellaia, La Proporzioe</b>	<b>4000:-</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>12000:-</b>
<b>2004 Masseto</b>	<b>20000:-(mgm)</b>
<b>2005 Masseto</b>	<b>11000:-</b>
<b>2007 Masseto</b>	<b>11000:-</b>
<b>2017 Masseto</b>	<b>11000:-</b>

**Bolgheri / Tenuta San Guido**

<b>2016 Le Difese</b>	<b>895:-</b>
<b>2001 Sassicaia</b>	<b>14000:-(mgm)</b>
<b>2005 Sassicaia</b>	<b>4000:-</b>
<b>2007 Sassicaia</b>	<b>4000:-</b>
<b>2008 Sassicaia</b>	<b>4000:-</b>
<b>2010 Sassicaia</b>	<b>5500:-</b>
<b>2013 Sassicaia</b>	<b>4000:-</b>
<b>2014 Sassicaia</b>	<b>4000:-</b>
<b>2015 Sassicaia</b>	<b>5000:-</b>
<b>2016 Sassicaia</b>	<b>5500:-</b>
<b>2017 Sassicaia</b>	<b>4800:-</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>1550:-</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>2013 Tignanello</b>	<b>4000:-(mgm)</b>
<b>2017 Tignanello</b>	<b>4000:-(mgm)</b>
<b>2020 Tignanello</b>	<b>2700:-</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>3700:-</b>
<b>2002 Solaia</b> Annata Diversa	<b>1800:-</b>

## Piemonte

<b>2021 Nebbiolo (Stërmá)</b> La Bióca	<b>1600:-</b> (MGM)
<b>2021 Nebbiolo, Chiussuma</b> Farinel	<b>750:-</b>
<b>2021 Nebbiolo, Langhe, EKO</b> Nada	<b>700:-</b>
<b>2012 Nebbiolo (MGM)</b> Malvira	<b>1900:-</b>
<b>2020 Nebbiolo, F.O.D.S</b> Quila, Jeff Pramas, Bisso A.	<b>1000:-</b>
<b>2014 Kyé, Freisa</b> G.D Vajra	<b>800:-</b>
<b>2022 Langhe Nebbiolo</b> Renato Fenocchio, Neive, Ofilt.	<b>1000:-</b>
<b>2020 Langhe Nebbiolo</b> Flavio Saglietti, La Morra	<b>850:-</b>
<b>2020 Langhe Nebbiolo</b> Giovanni Rosso, Serralunga d´Alba	<b>1000:-</b>

## Dolcetto d´Alba

<b>2022 Di Diano d´Alba, Sottano</b> Sorí Cascina Rabino, Angelo Colla	<b>575:-</b>
<b>2016 Bricco Mirasole, Mascarello</b>	<b>900:-</b>
<b>2016 Superiore, Viberti</b>	<b>695:-</b>

### **Barbera d' Asti**

**2003 Quorum, Hastae** **1100:-**

### **Barbera d' Alba**

**2014 Piani** **1500:-**(MGM)  
Pelissero

**2014 Viglione** ("Triple A", Natur) **850:-**

**2021 Barbera d' Alba Superiore, EKO** **650:-**  
Nada

### Barbaresco

<b>2020 Casot, EKO</b> Nada	<b>850:-</b>
<b>2008 Pelissero Tulin</b>	<b>1495:-</b>
<b>2019 Taverna</b>	<b>1900:-(MGM)</b>
<b>2019 Taverna Riserva, Gaia Principe</b>	<b>1500:-</b>
<b>2021 Taverna Cottá, Sentúndes</b>	<b>900:-</b>
<b>2016 Pilone nei Rivetti Riserva</b> Neive	<b>1900:-</b>
<b>2019 Rombone</b> Renato Fenocchio	<b>1595:-</b>
<b>2017 Lodali, Bricco Rocche dei 7 Fratelli</b>	<b>975:-</b>
	Cascina delle Rose
<b>2021 Rio Sordo</b>	<b>1800:-</b>
<b>2021 Tre Stelle</b>	<b>4000:-(MGM)</b>
<b>2011 Barbaresco</b> Angelo Gaja	<b>7000:-</b>

**Barolo**

<b>2020 Cordero di Montezemolo,</b>	Monfaletto	<b>1200:-</b>	(EKO)
<b>2011 Viglione, "Triple A"</b>	(Natur)	<b>1800:-</b>	
<b>2013 Lodali, Bricco Ambrogio,</b>	Treiso	<b>1000:-</b>	
<b>2020 Elio Altare</b>	Elio Altare, La Morra	<b>1200:-</b>	
<b>2014 Ceretta, Riserva</b>		<b>2600:-</b>	
<b>2016 Ceretta, Riserva</b>		<b>3000:-</b>	
	G.D Vajra		
<b>2009 Bricco delle Viole</b>		<b>1900:-</b>	
	Barale Fratelli		
<b>2015 Cannubi</b>		<b>1600:-</b>	
<b>2004 Cannubi Riserva</b>		<b>5000:-</b>	
<b>2019 Castelloro</b>		<b>1500:-</b>	
<b>1982 Castellero Riserva</b>		<b>6000:-</b>	
<b>2004 Vigna Rionda</b>		<b>2900:-</b>	
Massolino, Serralunga d'Alba			
<b>2006 Rocche dell'Annunziata</b>		<b>3900:-</b>	
Torriglione, Roberto Voerzio			
	G. Mascarello		
<b>2015 Monprivato</b>		<b>3900:-</b>	
<b>2016 Monprivato</b>		<b>4200:-</b>	
	Luciano Sandrone		
<b>2007 Le Vigne</b>		<b>2500:-</b>	
<b>2010 Le Vigne</b>		<b>2800:-</b>	
<b>2007 Cannubi Boschis</b>		<b>2800:-</b>	
<b>2014 Aleste</b>		<b>5000:-</b>	(MGM)



(Barolo Forts.)

<b>2007 Prapo Riserva</b> Schiavenza	<b>1900:-</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>3600:-</b>
<b>2016 Réva</b>	<b>2400:-</b>
<b>2014 Bussia</b> Az. Agricola Rabino Marco	<b>12000:- (12 Liter)</b>
<b>2016 Boffa</b>	<b>1500:-</b>
<b>2016 Fogliati, Bussia</b>	<b>1500:-</b>
<b>2016 Giovanni Rossi, Ceretta</b>	<b>2200:-(MGM)</b>
<b>2016 Giovanni Rossi, Serra</b>	<b>2800:-(MGM)</b>
<b>1974 Dogliani, La Morra</b>	<b>4000:-</b>
<b>1974 Renato Sobrano, Castagnale Lanze</b>	<b>3500:-</b>
<b>2015 Brunate</b> Flavio Saglietti, La Morra	<b>1595:-</b>

### Veneto

<b>2021 Bardolino Classico</b> Domíni Veneti	<b>500:-</b>
<b>2007 Osar</b> Masi, Cantina Boscaini	<b>950:-</b>
<b>2020 Le Cuare, Valpolicella Classico</b> Gamba	<b>495:-</b>
<b>2020 Cabernet Sauvignon</b> Giuseppe & Luigi	<b>525:-</b>
<b>2013 Ripasso Il Roverone</b> Classico Superiore	<b>850:-</b>
<b>2016 Secco-Bertani</b> Cav. Gio. Batta Bertani	<b>890:-</b>
<b>Allegrini</b>	
<b>2016 Palazzo della Torre</b>	<b>790:-</b>
<b>1999 La Poja</b>	<b>1050:-</b>
<b>2005 La Poja</b>	<b>1000:-</b>
<b>2013 La Poja</b>	<b>1200:-</b>
<b>2006 La Poja</b> Monovitigno Corvina Veronese	<b>12000:-(6Liter)</b>

### Amarone

<b>2001 Allegrini</b>	<b>1650:-</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>2200:-</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</b>	<b>2900:-(MGM)</b>
-------------------------------	--------------------

### **Sicilien**

<b>2022 Mont´Albano (EKO)</b> Nero d´Avola	<b>525:-</b>
<b>2016 Nerello Mascalese"Scirto"</b> Etna	<b>750:-</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)**

(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** **800:-**  
Bucci

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

### **Campania / Mastroberardino**

**1999 Radici Riserva, Taurasi** **1600:-**

**2000 Naturalis Historia** **1800:-**

### **Umbria**

**2003 Pagina, Casale Triocco** **1200:-**  
Sagrantino di Montefalco

**2007 Sagrantino di Montefalco** **975:-**  
Romanelli

**2004 Sagrantino di Montefalco** **925:-**  
Spoleto-ducale

**2006 Petricaia** **795:-**  
Montefalco Sagrantino

**2012 Campoleone, Lamborghini** **1000:-**

**Kroatien**

**2009 Plavac Hvar**

**395:-**

**USA – California**

**NV Zinfandel SANS**

Poor Ranch Vineyards, Mendocino

**275:-(Natur)**

(37,5cl / Burk)

**Santa Barbara**

**2021 Pinot Noir**

Francis Coppola

**1000:-**

**Tyskland**

Knauss, Württemberg

**2021 Pinot Noir**

**650:- (Natur)**

## Frankrike

### **Rhône Côte-Rôtie / E. Guigal**

**2014 Ch. Ampuis** 2500:-

**2006 La Mouline** 5000:-  
Côte Blonde

**2006 La Landonne** 5000:-

### **Châteauneuf-du.Pape** Dom. du Vieux Telegraphe, Brunier

**2020 Télégramme** 1000:-

**2020 La Crau** 2200:-

**2021 Pinot Noir, EKO** 750:-  
Arnaud Combier

**2009 Les Clos** 795:-  
Elise Villiers

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

**2020 Montrevenuts** 1000:-  
Arnaud Baillet, Beaune

**1998 Edgard Régnault** 1200:-  
Hautes Côtes de Beaune

**2020 Gevrey-Chambertin, BIO** 1700:-  
Domaine Trapet

**1972 Corton Grand Cru** 5000:-  
Charles Viéandt

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

**2019 Malbec, La part des Biches** 800:-  
Baldés

**2020 Sancerre, (Pinot Noir)** 750:-  
P. Prieur

	<b>Bordeaux Pomerol</b>	
<b>1999</b>	<b>Chateau Trotanoy</b>	<b>2450:-</b>
<b>2003</b>	<b>Chateau La Conseillante</b>	<b>1200:-</b>
<b>2006</b>	<b>Chateau La Conseillante</b>	<b>1900:-</b>

**Saint-Émilion**

<b>2016</b>	<b>Cuvée Léopold, Ch. F. Patarabat</b>	<b>900:-</b>
-------------	--	--------------

**Pauillac**

<b>2016</b>	<b>Les Forts de Latour</b>	<b>5000:-</b>
<b>2015</b>	<b>Chateau Latour</b>	<b>13000:-</b>

**Övr. Bordeaux**

<b>2014</b>	<b>Bad Boy</b> Garage Wine	<b>800:-</b>
<b>2014</b>	<b>Ch. Falfas</b> Côtes de Bourg	<b>850:-(BIO)</b>
<b>2011</b>	<b>Ch. Tour d' Eyquem</b> Côtes de Bourg	<b>850:-</b>

**Minervois**

<b>2017</b>	<b>50/50</b> Anne Gros & Jean-Paul Tollot	<b>550:-</b>
-------------	--	--------------



**Spanien  
Rioja**

<b>2000 Cirsion</b> Bodegas Roda	<b>2500:-</b>
<b>2018 Marqués de Murrieta Reserva</b>	<b>750:-</b>
<b>2010 Castello Ygay</b> Gran Reserva Especial, Marqués de Murrieta	<b>2500:-</b>
<b>2009 Castello Ygay</b> Gran Reserva Especial, Marqués de Murrieta	<b>2500:-</b>
<b>2015 Lan</b> Gran Reserva	<b>1000:-</b>
<b>1994 Monte Real Reserva</b> Bodegas Riojanas, Rioja Alta	<b>1500:-</b>

**Ribera del Duero**

<b>2009 Supernova</b> Edición Limitada	<b>990:-</b>
---	--------------

**Dominio de Pingus / Peter Sisseck**

<b>2016 PSI</b>	<b>950:-</b>
<b>2015 Pingus</b>	<b>13000:-</b>
<b>2016 Pingus</b>	<b>13000:-</b>
<b>1989 Clos de L´Obac</b> Costers del Siurana	<b>3600:-(Mgm)</b>
<b>2006 Gran Clos</b> J.M Fuentes	<b>1200:-</b>

**Castillo y León  
Malaparte**

<b>2017 Pico Lunar, Eko</b>	<b>750:-</b>
<b>2010 Monton de Piñas, Eko</b> <b>San Martin de Valdeiglesias</b>	<b>900:-</b>
<b>2021 Valutín Garnacha</b> Ca´di Mat	<b>750:-</b>

### Vino Dolce / Sött vin

<b>2023 Moscato d´Asti</b>	<b>500:- / (75cl)</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>1600:- / (37,5cl)</b>
<b>2009 Vin Santo</b> Fattorie Melini, Vin Santo del Chianti Classico	<b>650:- / (37,5cl)</b>
<b>2005 Tokaji 6 Puttonyos</b> István Szepzy	<b>2400:- (50cl)</b>
<b>1995 Château de la Chartreuse</b> Sauternes	<b>1900:- / (75cl)</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>2016 Eiswein</b> Dr Loosen, Mosel	<b>1200:- / 37,5cl</b>
<b>2022 Beerenauslese `S`</b> Stepp, Pfalz	<b>550:- / 37,5cl</b>
<b>2020 Recioto della Valpolicella Classico</b> Domíni Veneti	<b>595:- / 37,5cl</b>
<b>2022 Brännland Iscider</b> Västerbotten	<b>795:- / 37.5cl</b>
<b>2021 Brännland Iscider, Barrique (fat)</b> Västerbotten	<b>695:- / 18,7cl</b>

## Alkoholfritt

<b>2023 Sauv Bl.</b> Felix Solis Spanien	<b>85:- Glas, 195:- Flaska</b>
<b>2023 Tempranillo / Cabernet S.</b> Felix Solis, Spanien	<b>85:- Glas, 195:- Flaska</b>
<b>NV Eins Zwei Zero, Sparkling Riesling</b> Leitz, Tyskland	<b>85:- 25cl</b>
<b>Verjus de Cigare</b> Bonny Doon,(Druvjuice)	<b>295:- (75cl)</b>
<b>S. Pellegrino</b>	<b>78:- 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>50:- Flaska</b>
<b>Bitburger 0,0</b> Tyskland, (Alkoholfri premium Pils)	<b>50:- 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>110:-</b>
<b>Lindemans Lambik Apple</b> Belgien (Till Desserten)	<b>85:-</b> (25cl)
<b>Birra Moretti, L´ Autentica</b> Lager, Italien	<b>85:-</b>
<b>Närke Kulturbryggeri</b> (Kolla dagens sortiment)	<b>110:-</b>
<b>Apex Keller Pils</b> Örebro	<b>110:-</b>
<b>St. Eriks IPA, Glutenfri</b>	<b>95:</b>
<b>Sigtuna NAPA</b> Non alcoholic pale ale	<b>50:-</b>
<b>Bitburger / Alkoholfri Pils</b> Tyskland	<b>50:-</b>
<b>Cidre</b>	
<b>Bulmers Apple Cider</b> England	<b>100:-</b> (50cl)
<b>Hantverkscider (Alkoholfri)</b> Pomologik, Mälardalen	<b>85:-</b> (Eko) /25cl