

# CARTA BEVANDE

(Drikkevarer)

## Vino Frizzante

Sardinien:	Spumante Chelos , Delogu		340,-
Veneto:	Prosecco Donna Alba,	½ 170,-	330,-

## Vino Bianco

Sardinien:	Costamolino, Cantine Argiolas	½ 150,-	255,-
	<i>100% Vermentino, tør og frisk med en let gylden farve, masser af grøntsags- og frugt noter</i>		
	Pastura , Cantine Cuscusa		285,-
	<i>100% Biologisk Vermentino di Sardegna, blød og fyldig, typisk frugtagtige noter</i>		
	Karagnanj, Cantine Tondini		375,-
	<i>100% Vermentino di Gallura</i>		
	Ruinas, Cantine Depperu		385,-
	<i>100% Vermentino di Sardegna, varm og krydret med sin elegante struktur</i>		
Veneto:	Pinot Grigio, Zenato	½ 170,-	300,-
	<i>100% Pinot Grigio, karakteristisk med flot duft af accacieblomst</i>		
Piemonte:	Chardonnay		365,-
	<i>100% Chardonnay, fyldig og cremet hvidvin med masser smag og Karakter</i>		

## Vino Rosé

Sardinien:	Serralori, Cantine Argiolas	½ 150,-	255,-
------------	-----------------------------	---------	-------

## Vino Rosso

Sardinien:	Rosso, Cantina del Mandrolisai		255,-
	<i>95% Cannonau 5% Muristellu, tør og moden med frisk frugt</i>		
	Costera, Cantina Argiolas	½ 150,-	270,-
	<i>95% Cannonau 5% Muristellu, tør og moden med frisk frugt</i>		
	Rosso Superiore, Cantina del Mandrolisai		325,-
	<i>Cannonau Bovale Monica. God struktur med en intens duft af røde bær</i>		
	Rocca Rubia, Cantina Santadi	½ 245,-	445,-
	<i>95% Cannonau 5% Muristellu, tør og moden med frisk frugt</i>		
	Mamuthone, Cantina Sedilesu		345,-
	<i>95% Cannonau 5% Muristellu, tør og moden med frisk frugt</i>		
	Crobia – Cantine Cuscusa		370,-
	<i>Cannonau di Sardegna DOC – Økologisk rødvin med noter af brombær og skovbær. Blød rødvin med en let tannin.</i>		
	Terre Brune, Cantina Santadi		695,-
	<i>Carignano og Bovalettu fra mere end 100 år gamle vinstokke i Sulcis. Lagret 16/18 mdr. På ny barriques, stor kompleksitet, fylde og saftighed.</i>		

<b>Veneto:</b>	Valpolicella Nanfre' , Tenuta Sant'Antonio <i>Corvina, Rondinella, Molinara, fyldig moderne stil</i>	½ 175,-	310,-
	Ripasso Monti Garbi, Tenuta Sant'Antonio <i>Corvina, Rondinella, Molinara, 10% Sangiovese, fyldig "baby amarone"</i>	½ 265,-	495,-
	Amarone Classico, Zenato <i>Corvina, Rondinella, Molinara, 10% Sangiovese, fyldig amarone</i>	½ 400,-	795,-
<b>Toscana:</b>	Chianti Classico, Rocca delle Macie <i>100% Sangiovese, let fadlageret og saftig</i>		355,-
	Chianti Riserva , Castello Banfi <i>100% Sangiovese, super Chianti meget saftig med god fad præg!</i>		525,-
	Rosso di Montalcino, Castello Banfi <i>100% Sangiovese grosso, 12 måneders fadlagring.</i>		550,-
	Brunello di Montalcino, Castello Banfi <i>100% Sangiovese grosso, 48 måneders fadlagring, traditionalist, biodynamisk</i>		795,-
<b>Piemonte:</b>	Barbera d'Asti, Batasiolo <i>100% Barbera, fadlageret, blød og behagelig frugtig vin med fantastisk syreballance</i>		495,-
	Barolo, Batasiolo <i>100% Nebbiolo, 24 måneders fadlagring</i>		995,-
<b>Sicilien:</b>	Sedara, Donnafugata <i>100% Nero d'avola, 9 måneders fadlagring</i>		395,-

## Bar

(Størrelser	25cl/50cl)
Sodavand	kr. 35/50
<i>Coca cola, cola zero, fanta, sprite, lemon</i>	
Juice	kr. 35/50
<i>Æble, appelsin</i>	
Ice tea	kr. 35/50
<i>Fersken, citron</i>	
Alm Carlsberg	kr. 45/75
Tuborg Classic	kr. 50/80
Kronenburg Blanc	kr. 55/85
Birra Ichnusa 0,33cl	kr. 60
Glas vin	kr. 65
Spiritus	kr. 60/70
Aperol Spritz	kr. 95
Ginger Graze (cocktail w. rum)	kr. 95
Passion Atraction (cocktail w. gin)	kr. 95
Acqua Minerale 0,50cl	kr. 40
Huset vand (Karaffel m/u brus)	kr. 30

## Caffe

Cappuccino	kr. 40
Caffe Latte	kr. 45
Espresso	kr. 30
Doppio Espresso	kr. 40
Americano	kr. 30
Irish Coffee	kr. 70