

# Vinlista Napoli

## Champagne

**NV Palmer Brut, Palmer & co  
Reims-Champagne, Frankrike**

Välbalanserad, knappt medelfyllig smak med läcker frukt och frisk syra, inslag av citrus, rostat bröd, hassel och nötchoklad.

60% Pinot Noir & 40% Chardonnay

**450kr**

**NV Pierre Peters Cuveé de Reserve  
Le Mesnil-Sur-Oger- Champagne, Frankrike**

Torr, fruktig, brödig smak med inslag av äpplen, choklad, nougat och grape

100% Chardonnay

**600kr**

**2000 Pol Roger Blanc de Blancs  
Épernay- champagne, Frankrike**

Torr, brödig, mycket frisk, nyanserad smak med inslag av blodapelsin, gula äpplen, nougat och choklad

100% Chardonnay

**1100kr**

**Bollinger Special cuveé  
Champagne, Frankrike**

torr, frisk, smakrikt inslag av moget äpple, rostat bröd, grapefrukt och nougat

**1200kr**

**Veuve Clicquot ( Gula Änkan)  
Champagne, Frankrike**

Halvtorr, fruktigt, inslag av mandel, grapefrukt och gula äpplen

**1350kr**

**NV Egly-Ouriet Grand Cru Brut Tradition  
Ambonnay-Champagne, Frankrike**

Fyllig och elegant smak med inslag av citrus, persika, hasselnötter, rostat bröd och fat

75% Pinot Noir & 25% Chardonnay

**1600kr**

**2000 Dom Pérignon, Moët & Chandon  
Épernay- Champagne, Frankrike**

Mycket frisk smak med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, nougat, nötter, gula plommon och grapefrukt

60% Chardonnay & 40% Pinot Noir

**2400kr**

## Mousserande

**NV Prosecco Brut  
Cantine Sacchetto Veneto, Italien**

Lätt men karaktärsfull smak, utmärkt munfyllande mousse, aromatiskt blommig och citrusfrisk frukt

Fruktigt ren och frisk, elegant prosecco i mjuk och torr stil

**289kr**

## *Vinlista Napoli*

### **Vita viner**

**2009 Claudio Bianco**

**Mondo del Vino, Sicilien, Italien**

Ung, delikat frisk och äppelfruktig smak i syrlig och mycket torr stil

**185kr**

**Glas 65kr**

**2008 Bidoli Pinot Grigio**

**Bidoli, Friuli, Italien**

Frisk fruktig smak med liten bitterhet på slutet, välstrukturerat och ganska smakrikt

med något kärv torrhet som gör det till ett utmärkt matvin

**230kr**

**2008 Marcrina Verdicchio**

**Garofoli, Marche, Italien**

Torr, frisk och fruktig smak med inslag av tropiska frukter, persika och äpplen

Mycket bra skaldjursvin!

**285kr**

**2008 Bava thou Bianco Chardonnay**

**Bava, Piemonte, Italien**

Medelfyllig, välstrukturerad torr smak med citrusfrisk frukt och fin mineralkaraktär

Delikat avrundad torr eftersmak

**350kr**

### **Rosévin**

**2009 Via del Campo rosado**

**Oenoforos, Castella La Mancha, Spanien**

Smak med läcker bärfrukt-jordgubb och körsbär-syrligt friskt och med liten aptitretande strävhet

**175kr**

**Glas 65kr**

**2009 Delheim Rosé Pinotage**

**Delheim, Stellenbosch, Sydafrika**

Frisk och balanserat torr med viss sötma och anings strävhet, inslag av jordgubb, körsbär och hallon i delikat och charmig stil- välgjort och mersmakigt

**229kr**

# Vinlista Napoli

## Röda Viner

**2009 claudio rosso Nero d'Avola & Syrah**

**Mondo del Vino, Sicilien, Italien**

Välstrukturerad smak med bra fyllighet, mörk bärfrukt med balanserade syror och tydligt kryddig ton i fruktigt moder, något robust stil

**185kr**

Passar till pasta och pizza

**Glas 65kr**

**2007 Chunky Red Primitivo del salento**

**Oenoforos, Apulien, Italien**

Kraftfull, eldig smak med koncentrerad mörk bärfrukt, relativt sträv och syrligt frisk, vilket balanseras utmärkt till en pasta eller pizza

**225kr**

**2007 Ca' Maggiore Nebbiolo langhe Classico**

**Oenoforos, Piemonte, Italien**

Fruktig, kryddig och stram, med inslag av körsbär, viol, nypon, torkade örter, mörka bär och lakrits vilket lämpar sig till kötträtter och pasta

**290kr**

**2006 San Leonino Chianti Classico**

**Tenimenti Angelini, toscana, Italien**

Rikt fruktig smak med inslag av sötsyrliga körsbär och fat- ganska strävt och mycket friskt  
En favorit till pizzan

**320kr**

**2004 Brunello di Montalcino Val di Suga**

**Tenimenti Angelini, Toscana, Italien**

Fyllig, extrarik smak med strama syror, intensiv körsbärlig frukt, plommon och russin, inslag av tobak, choklad och fat smakrikt och långt, vilket gör den lämplig till kött och pastarätter med tillbehör av kött

**540kr**

**2008 Campo Alto Valpolicella Ripasso**

**Cantina Negrar, Vento, Italien**

Smak med rik mörk körsbärs- och plommonfrukt, friska syror med mjuka men påtagliga tanniner samt anings sötma i den balanserat torra smaken, går lika bra till pastan, pizzan eller kötträtter

**340kr**

**2005 Amarone della Valpolicella Classico**

**Santa Sofia, Veneto, Italien**

Fyllig, balanserad eldig smak med inslag av torkad frukt och fat, mycket friskt med mjuka, mognande tanniner i elegant kärnfull och smakrik stil. En klar vinnare till kötträtter

**590kr**

## Söta Viner

**2004 Domini Veneti Recioto della Valpolicella**

**Cantina Negrar, Veneto, Italien**

Syrligt fyllig och rikt fruktig söt smak med inslag av torkad frukt, angenäm

liten strävhet och körsbärskärnig bitterhet. Komplex och smakrikt.

**330kr**

## Övriga Drycker

### LÄSK

Coca cola	20:-
Sprite	20:-
Fanta	20:-
Ramlösa	20:-
Still dryck äpple	
apelsin	20:-

### ÖL

Karlovacko	55:-
Staropramen	45:-
Carlsberg export	45:-
Turborg guld	55:-
Mariestads	55:-
Tappeto (it)	45:-

### LIKÖR 4cl

Limoncello	45:-
Amaretto	49:-
Xanté	52:-
Tia Maria	49:-
Amarula	49:-
Cafetino	52:-

### GRAPPA 4cl

Fattoria	58:-
----------	------

### SNAPS 4cl

Piratens	59:-
Svart vinbär	59:-

### WHISKY 4cl

Chivas Regal 12 years	72:-
Oban Malt 14 years	74:-
Tullamore	62:-
Karuizawa 17 years	98:-

### COGNAC / CALVADOS 4 cl

Grönstedts XO	67:-
Grönstedts Monopol	59:-
Calvados Capucins	53:-

### KAFFE

Americano	20:-
Espresso, enkel	20:-
Espresso, dubbel	25:-
<b>Irish coffee 4cl</b>	75:-

Skåne akv 59:-

Vodka 59:-