



## Vinlista

### Champagne och mousserande

<b>GIOIA DI BRONCINI, PROSECCO</b>	<b>275:-</b>
Torrnt mousserande vin med en balanserad fruktighet och inslag av rostat bröd och krämig vaniljglass. Passar bra som aperitif och till skaldjursanrättningar.	<b>75:-</b>
<b>MOËT / CHANDON</b>	<b>895:-</b>

### Röda viner

<b>HUSETS RÖDA VIN</b>	<b>260:-</b>
Montepulciano d'abruzzo DOC. Region: Abruzzo/Italien Druvor: Montepulciano Karaktär: Intensiv rubinröd färg, torrt fylligt, fruktigt och harmoniskt i smaken. God till: Pastarätter, pizza, stekt och grillat kött, ostar etc.	<b>69:-</b>
<b>PRIMITIVO PUGLIA IGT</b>	<b>270:-</b>
Region: Appuglien/Italien Druvor: Primitivo Karaktär: Djupröd färg, smak av björnbär med kryddiga inslag, torr och fyllig. God till: Pastarätter, kyckling, lamm, vilt, köttgrytor, korvar, parmaskinka samt lagrade ostar	<b>75:-</b>
<b>SYRAH/CABARNET SAUVIGNON IGT</b>	<b>280:-</b>
Region: Sicilien Druvor: Syrah och Cabernet Sauvignon Karaktär: Rubin röd med inslag av violet, lätt bouquet, intensiv kryddsmak med inslag av peppar. Torr smak, mjukt och fylligt med lång eftersmak. God till: Pasta med kraftiga såser, stekt och grillat kött , smakfulla ostar..	<b>80:-</b>
<b>NERO D'AVOLA IGT SICILIA</b>	<b>320:-</b>
Region: Sicilien/Italien Druvor: Nero D'Avola Karaktär: Intensiv mörkröd färg med violetta inslag. Torr fyllig smak, kryddig med inslag av grön peppar, plommon, tobak och vanilj. God till: Pasta rätter, köträtter, stekt och grillat kött, lagrade ostar etc.	<b>85:-</b>
<b>SANGIOVESE RISERVA DOC</b>	<b>340:-</b>
Region: Romagna Druvor: Sangiovese Karaktär: Rubinröd, intensiv smak med inslag av röda frukter och vailj;Mjuk med eftersmak av rostad mandel och kryddor . God till: Grillad fisk, lamm och smakfulla ostar	<b>90:-</b>
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG. GALLO NERO</b>	<b>320:-</b>
Region: Toscana Druvor: Sangiovese, canaiola och trebbiano toscano Karaktär: Rubinröd med blänkande inslag, torr smak, sammetsmjuk. God till: Pastarätter, pizza, salami, grillade köträtter, stekar, fär- och getostar etc.	<b>85:-</b>

<b>RIPASSO</b>	<b>380:-</b>
Region: Valpolicella Veneto Druvor: Corvina/Corvinone, Molinara, Rondinella Karaktär: Djup rubinröd, elegant, komplexa aromer av vinbär, mjuk och intensiv smak, med något bitter eftersmak God till: Mustiga soppor, risotto, kraftiga köttgrytor, stekar samt lagrade ostar etc.	<b>95:-</b>
<b>VALPOLICIELLA DOC CLASSICO</b>	<b>410:-</b>
Region: Valpolicella Veneto Druvor: Corvina/Corvinone, Molinara, Rondinella Karaktär: Djup rubinröd, elegant, delikat upphöjd bouquet. Torr varm smak, sammetslen med inslag av lätt bitterhet. God till: Pizza, kryddiga korvar, parmaskinka, lagrade ostar.	<b>110:-</b>
<b>MONTE DEL FRA AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C</b>	<b>560:-</b>
Fylligt klassiskt amarone-vin med toner av körsbär, lakrits, kaffe och läder. Passar bra till kraftiga köttretter och utvalda ostar.	<b>150:-</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICIELLA D.O.C CLASSICO</b>	<b>590:-</b>
Region: Valpolicella Veneto Druvor: Corvina/Corvinone, Veronese, Rondinella Karaktär: Intensiv mörkröd färg med inslag av brunt. Torr, komplex, sammetsmjuk med eftersmak av grön mandel. God till: Kraftiga grytor, köttretter, kryddiga rätter, vilt samt vällagrade ostar.	
<b>BRUNNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.</b>	<b>790:-</b>
Smaken är fyllig med massiv frukt, strålande smakkoncentration och fin komplexitet.	
<b>BAROLO 03</b>	<b>990:-</b>
Smaken är fyllig med massiv torkad frukt, varma toner av ek och mognad	

## Alkoholfria viner

<b>Rödvin (Alkoholfritt)</b>	<b>155:-</b>
	<b>55:-</b>
<b>Vitt vin (Alkoholfritt)</b>	<b>155:-</b>
	<b>55:-</b>

## Vita viner

<b>HUSETS VITA VIN</b>	<b>260:-</b>
Trebbiano d'abruzzo DOC. Region: Abruzzo/Italien Druvor: Trebbiano d'abruzzo/Trebbiano Toscano Karaktär: Ljus höggul färg, intensiv bouquet, lätt aromatisk, torr harmonisk smak. God till: Förrätter, pizza, pasta, äggrätter, höns och kalkon etc.	<b>69:-</b>
<b>FRASCATI DOC.</b>	<b>260:-</b>
Region: Lazio/Italien Druvor: Malvasia och Trebbiano Karaktär: Blekgul färg, frisk delikat bouquet, torr smak, något fruktig. God till: Fiskrätter, sallader, pasta, risotto med fisk och skaldjurssäser, kalkon etc.	<b>70:-</b>
<b>CHARDONNAY SALENTO Igt</b>	<b>270:-</b>
Region: Apulien Druvor: Malvasia och Trebbiano Karaktär: Blekgul färg, frisk delikat bouquet, torr smak, något fruktig. God till: Fiskrätter, sallader, pasta, risotto med fisk och skaldjurssäser, kalkon etc.	<b>70:-</b>
<b>SAUVIGNON BIANCO</b>	<b>310:-</b>
Region: Sicilien Druvor: Sauvignon Karaktär: Ljust halmgul färg . Smaken frisk	<b>80:-</b>

med inslag av mineraler Aromatik med naturlig syrlighet. God till: Förrätter , fiskrätter , sallader, pasta och skaldjur.

#### **PINOT GRIGIO DOC**

Region: Veneto/Lisson pramaggiore Druvor: Pinot Grigio Karaktär: Ljus högul färg . Delikat smak av äpplen och tropiska frukter, lätt syrlig smak. God till: Fiskrätter, pasta och ris med fisksåser, sallader etc.

**345:-**  
**90:-**

#### **SOAVE LE BINE**

Region: Veneto Druvor: Garganega, Trebbiano of Soave Karaktär: Ljuskul färg med gröna reflexer. Delikat och intensiv bouquet Torr, hamonisk druvtypisk smak. Eftersmak av bittermandel. God till: Fiskrätter, kalv, pasta och ris med fisksåser, sallader etc.

**370:-**  
**95:-**

### **Dessertviner**

#### **MARSALA FINE DOC (rött) 6cl**

**50:-**

#### **SOVESTRO VINO SANTO 6cl**

**54:-**

### **Rosé viner**

#### **HUSETS ROSÉVIN**

Region: Verona/ Veneto (Vid Gardasjön) Druvor: Corvina, molinara, rondinella. Karaktär: Lätt rose färg, fruktig, frisk bouquet, torr smak. Kan serveras som apperitif. God till: Pasta, pizza, sallader, vitt kött (Höns, Kallkon etc.)

**260:-**  
**69:-**

#### **PINOT GRIGIO BLUSH**

Region: Veneto Druvor: Pinot Grigio Karaktär: Laxrosa färg, fruktig arom, god balans av citrus och körsbär God till: Pasta, förrätter, pizza, fiskrätter. Kan serveras som aperitif.

**295:-**  
**80:-**

*Ciao Ciao IV*

*Vanadisplan 1*

*Telefon: 08-30 91 72 · Fax: 08-31 69 50 · Info@CiaoCiaoIV.com*