

*Finlista*

## Vita Viner

<b>HUSETS VITA VIN</b>	<b>85:-/320:-</b>
<b>Ortonese Malvasia Terre Di Chiete 2010</b>	
<b>Region:</b> Abruzzo/Italien	
<b>Druvor:</b> Malvasia 85% Chardonnay 15%	
<b>Karaktär:</b> Medelstor fräsch smak av melon, päron, persika, citrus, fikon. Fruktig och kryddig lång eftersmak av örter	
<b>Passar till:</b> Bra buffévin, antipasti och till lätta rätter av fisk skaldjur eller kyckling.	
<b>Tralchetto Pecorino</b>	<b>105:-/370:-</b>
<b>Region:</b> Abruzzo	
<b>Druvor:</b> Pecorino 90% , Chardonnay 10%	
<b>Karaktär:</b> Medelfylligt,fruktig fräsch balenserad saftig smak av persikor , gröna och grå päron samt citron ,aromatiskt smak.	
<b>God till:</b> Pastarätter på fisk eller skaldjur med saffranssmak, Grillad fisk,skaldjur eller ljust kött.	
<b>Chardonnay di Toscana Igt</b>	<b>115:-/470:-</b>
<b>Region:</b> Toscana	
<b>Druvor:</b> Chardonnay	
<b>Karaktär:</b> Medelstor, koncentrerad smak i fräsch och frisk stil med inslag av mineral. .	
<b>God till:</b> Pastarätter på fisk eller skaldjur med saffranssmak, Grillad fisk,skaldjur eller ljust kött.	
<b>Pinot Grigio Doc</b>	<b>125:-/395:-</b>
<b>Region:</b> Colli orientale del friuli	
<b>Druvor:</b> Pinot Grigio	
<b>Karaktär:</b> Ren fräsch smak av rikt mogen frukt, kryddighet och liten fetma.	
<b>God till:</b> Sparrisrisotto, smakrika rätter av grillad fisk eller skaldjur, Eleganta smaksatta pastarätter.	
<b>Verdicchio Classico Doc</b>	<b>105:-/390:-</b>
<b>Region:</b> Marche	
<b>Druvor:</b> Verdicchio 100%	
<b>Karaktär:</b> Frisk smak med krämiga toner av påron, mandel och krusbär..	
<b>God till:</b> Fiskrätter, skaldjur eller rätter med ljust kött gärna till en krämig sås.	
<b>Greco Di Tofu Doc</b>	<b>125:-/510:-</b>
<b>Region:</b> Campania	
<b>Druvor:</b> Greco	
<b>Karaktär:</b> Fräsch frisk syra med stor kropp och mineralrik eftersmak med inslag av grapefrukt	
<b>God till:</b> Smakrika rätter av fisk,skaldjur och ljus fågel.	

## Roséviner

<b>HUSETS ROSÉVIN</b>	<b>85:-/320:-</b>
<b>Region:</b> Apulien	
<b>Druvor:</b> Negroamaro 100%	
<b>Karaktär:</b> Fruktig generös smak av jordgubba och björnbär vinet har en bra balans i publik stil.	
<b>God till:</b> Grillad fisk och fågel matiga sallader och pasta	
<b>Pinot Grigio IGT</b>	<b>115:-/375:-</b>
<b>Region:</b> Venezia Giulia	
<b>Druvor:</b> Pinot Grigio	
<b>Karaktär:</b> Sval smak av aprikos persikor smultron och ett välbalanserat avslut av mandel och örter	
<b>God till:</b> Pasta med tryffel, grillad fisk eller ljust kött som kalv.	

## Champagne och Mousserande

<b>PROSECCO</b>	<b>110:-/370:-</b>
Torr mousserande vin med en balanserad fruktighet och inslag av rostat bröd och krämig vaniljglass.	
Passar bra som aperitif och till skaldjursrättningar.	
<b>MOËT&amp;CHANDON</b>	<b>1295:</b>

## Dessertviner

<b>MARSALA FINE DOC (rött)</b>	<b>6cl / 90:-</b>
<b>SOVESTRO VINO SANTO</b>	<b>6cl / 90:-</b>

## Alkoholofria Viner

<b>RÖTT/VITT</b>	<b>55 :-/185:-</b>
------------------	--------------------

# Röda Viner

<b>HUSETS RÖDA VIN</b>	<b>85:-/320:-</b>
<b>ORTONESE SANGIOVESE MERLOT</b>	
<b>Region:</b> Apuglien/Italien	
<b>Druvor:</b> Sangiovese, Merlot	
<b>Karaktär:</b> Intensiv fruktig smak av mogna körsbär, björnbär och kryddor.	
<b>God till:</b> Antipasti, pasta med köttfärsås och till rätter av kyckling, kalv och nöt	
<b>PRIMITIVO EKO IGT.</b>	<b>115:-/380:-</b>
<b>Region:</b> Apuglien/Italien	
<b>Druvor:</b> Primitivo	
<b>Karaktär:</b> Fruktigt vin med inslag av torkade plommon och mörk choklad.	
<b>God till:</b> Kryddatarka charkuterier, mustig lasagne, grillat kött av nöt eller vilt	
<b>SYRAH IGT.</b>	<b>105:-/370:-</b>
<b>Region:</b> Toscana	
<b>Druvor:</b> Syrah 100%	
<b>Karaktär:</b> Fylligt vin med inslag av svarta vinbär och björnbär samt trevligt ton av peppar och kryddighet.	
<b>God till:</b> Svamprisotto rätter av mörkt kött som vildfågel, rådjur och nötkött.	
<b>NERO D'AVOLA IGT.</b>	<b>105: -/370:-</b>
<b>Region:</b> Sicilien/Italien	
<b>Druvor:</b> Nero D'Avola	
<b>Karaktär:</b> Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, kryddighet och toner av körsbärskärnor i eftersmaken.	
<b>God till:</b> Pastarätter, köträtter, stekt och grillat kött, lagrade ostar etc.	
<b>MONTEPULCIANO</b>	<b>115: -/400:</b>
-	
<b>Region:</b> Abruzzo	
<b>Druvor:</b> Montepulciano 100 %	
<b>Karaktär:</b> Medelfylligt, generös, smak av mörka körsbär, svartpeppar och viol. Syran är saftig tanninerna är fruktiga..	
<b>God till:</b> Antipasti med kallskuret, grillade smakrika korvar, och rätter av lamm, kalv eller kyckling	
<b>CHIANTI DOCG.</b>	<b>120: -/410:-</b>
<b>Region:</b> Toscana	
<b>Druvor:</b> Sangiovese 90 % Merlot 10 %	
<b>Karaktär:</b> Rubinröd med blänkande inslag, torr smak, sammetsmjuk.	
<b>God till:</b> Pastarätter, pizza, salami, grillade köträtter, stekar, får- och getostar etc.	
<b>RIPASSO SUPERIORE Doc.</b>	<b>130:-/490:-</b>
<b>Region:</b> Valpolicella Veneto	
<b>Druvor:</b> Corvina/Corvinone, Molinara, Rondinella	
<b>Karaktär:</b> Medelfylligt vin med smak av mörk frukt choklad och lite mandel, lång lite het eftersmak.	
<b>God till:</b> Smakrika rätter av vilt eller nöt, passar även till välagrad parmesan.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C</b>	<b>165/660: -</b>
Fylligt rik smak av mörka bär, torr choklad, körsbär, den långa eftersmaken har toner av tobak	
Kraftiga köträtter av nötkött och vilt gärna med svamp.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICIELLA D.O.C</b>	<b>750: -</b>
<b>Region:</b> Valpolicella Veneto	
<b>Druvor:</b> Corvina/Corvinone, Veronese, Rondinella	
<b>Karaktär:</b> Koncentrerad smak av mörk frukt som plommon körsbär, björnbär med inslag av fat, choklad och viol.	
<b>God till:</b> Välhängt mörkt kött gärna kraftigt vilt med smakrika tillbehör samt välagrade hårdostar.	
<b>BRUNNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.</b>	<b>990:-</b>
Smaken är fyllig med massiv frukt, strålade smakkoncentration och fin komplexitet.	
<b>BAROLO</b>	<b>1290: -</b>
Smaken är fyllig med massiv torkad frukt, varma toner av ek och mognad	
<b>BARBARESCO</b>	<b>1490: -</b>
Smaken är medelstor frisk smak av röda och mörka bär och inslag av nypon fin tannigstruktur.	

## STARKÖL PÅ FAT / FLASKA

Birra Moretti	liten / fat	49:-	Spendrups mellanöl 33cl	45:-
Birra Moretti	stor / fat	65:-	Lättöl	37:-
Mariestad 50cl		69:-		

Sleepy Bulldog flaska 69:-

## WHISKEY

Jack Daniels	25:-/cl	Jim Beam	25:-/cl
J&B	25:-/cl	Lagavulin 15year	29:-/cl
Jameson	25:-/cl	Chivas Regal	26:-/cl

## STARK SPRIT

Vodka	
Gin	
Tequila	
Gammel Dansk	
Jägermeister	
Triplesec	
Bacardi	
Mörk rom	
Limoncello	
Campari	18:-/cl
Martini rosso/bianco	18:-/cl

## COGNAC

Grönsteds monopol	25:-/cl
Hennessy	27:-/cl
Renault carte noir	32:-/cl
XO (Braastad) fine champagne cognac	32:-/cl

## PORTVIN

Warriors Port 18:-/cl

## COFFEE DRINKS

Irish coffee  
Italian Strega  
Caffe D.O.M  
Baileys Coffee

4cl. 95:-6cl. 125:-

## LIKÖR

Sambuca	25:-/cl
Fernet Branca	
Strega	
Cointreau	
Amaretto	
Kahlua	
Drambuie	
Baileys	
Galliano	

## CALVADOS

Boualard	25:-/cl
Armagnac	25:-/cl
Päroncognac	25:-/cl

## SHERRY

Dry Sack 18:-/cl

## KAFFE

Espresso	30:-
Espresso dubbel	35:-
Cappuccino	37:-
Café Latte	37:-

## GRAPPA

<b>Grappa Moscato</b> 40%	29:-/cl
Mycket fruktig, eldig, aromatisk, balanserad smak med sötma och inslag av färska russin	
<b>Grappa Di Brunello Riserva</b> 42%	35:-cl
Djup gul färg, lagrad på ekfat i 10 år, elegant, mjuk, rund smak, fin oljig känsla med inslag av körsbär	
<b>Grappa Di Barolo</b> 47.5%	45:-/cl
Druva: Nebiolo, mjuk, behaglig doft av vårblommor, inslag av plommon russin och smultron	
<b>Grappa Chardonnay</b> 40%	25:-/cl
Elegant, mjuk & fruktig, viss sötma, ton av russin & kärnor i eftersmak	
<b>Grappa Di Riserva Amarone</b> 45%	37:-/cl
Corvina, rondinella, mollinara, lagrad på ekfat, eldig, mjuk, elegant, inslag av torkade plommon och russin	
<b>Grappa Luce</b> Toscana, Montalcino	37:-/cl
Druvor: Brunello, Merlot. Framtagen med och tillverkad av Jacopo Poli	
Fruktig elegant och ren smak med toner av hallon, smultron och björnbär	

## LÄSK:35:-

Cola, Orange, Sprite, juice 35:-

Italienskt mineralvatten 37:-



VANADISPLAN 1  
113 31 STOCKHOLM  
INFO@CIAOCIAOIV.COM  
WWW.CIAOCIAOIV.COM

