
Wine

Bubbles by the glass

301 Champagne Taittinger Kr. 135,-

302 Prosecco Kr. 85,-

Wine by the glass

White

301 Garofoli, Macrina Kr. 85,-

302 Pino Grigio , Ermacora Kr. 99,-

302 Rosa Dei Frati, Cá dei Frati Kr. 99,-

Red

303 Sangiovese, Mocali Kr. 85,-

304 Primitivo, Coppi Kr. 99,-

305 Barolo, Gianfranco Kr. 160,-

BIERRA – ØL

By the bottle

320 Menabrea Bionda 33 cl Kr. 75,-

321 Menabrea Ambrata 33 cl Kr. 75,-

322 Menabrea Rossa 33 cl Kr. 75,-

323 Menabrea Zero alcohol 33 cl Kr. 75,-

340 Herslev IPA 50 cl Kr. 110,-

341 Herslev Brown Ale 50 cl Kr. 110,-

342 Herslev Pale Ale 50 cl Kr. 110,-

Draft beer

324 Fadøl Classic 50 cl Kr. 75,-

326 Fadøl Carlsberg 50 cl Kr. 75,-

328 Fadøl Blanc 1664 50 cl Kr. 75,-

GRAPPA

401 Grappa diverse typer 3 cl. Fra Kr. 85,- til 250,-

CAFFÉ

310 Americano Kr. 45,-

311 Cappuccino Kr. 45,-

312 Dobbelt espresso Kr. 40,-

313 Espresso Kr. 32,-

314 Caffé latte Kr. 45,-

315 Te Kr. 45,-

ACQUA – MIERALVAND

330 San Pellegrino	½ l.	Kr. 45,-
331 Panna	½ l.	Kr. 45,-

BIBITA – SODAVAND

335 Fanta, Coca-Cola, Cola-Zero, Sprite, Tonic, Lemon 0,25cl Kr. 45,-

336 Apple or Orange Juice 0,275 cl Kr. 45,-

IL ROSMARINO

NYHAVN 71

Price per cocktail

DKK 125,-

SPRITZ COCKTAILS

Aperol Spritz

The Italian classic – Aperol – Prosecco – sparkling water

Campari Spritz

A more refined spritz – Campari – Prosecco – Sparkling water

Limoncello Spritz

Fresh and vibrant – Limoncello – Prosecco – Sparkling water

CLASSIC COCKTAILS

Negroni – Gin, martini rosso, campari – simplicity at it's best

Mojito – Fresh Cuban cocktail with white rum, lime, sparkling water, fresh mint and sugar

White Russian – Cocktail for when you like something a little creamy – Kahlua, vodka, cream and milk

Dark 'n'Stormy – Dark rum meets fresh ginger

Cosmopolitan – Classic that never gets old – Cointreau, vodka, cranberry juice, lime

Dry Martini – served clean or dirty, either way is a classic – gin, dry vermouth, olive

Bellini – Peaches and bubbles makes a fresh taste – Prosecco and peach

Moscow Mule – Chilled ginger beer meets vodka – vodka, gingerbeer and lime

Caipirinha – Cachaca and fresh lime and sugar

PROSECCO – SPUMANTE

Pr. glas Pr. flaske

100 **Prosecco di Valdobbiadene San Boldo n.v., Marsuret** Kr. 85,- Kr. 345,-

Skønne friske bobler med frugt af æbler og hvid blomst

102 **Franciacorta Brut n.v., Ronco Calino (øko)**

Kr. 495,-

Elegante og fine bobler lavet på flaskegæringsmetoden. Lav dosage.

Afrundet smag med friskhed og nerve

103 **Bellavista Alma Gran Cuvée Brut Franciacorta**

Kr. 695,-

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Har en bred og indbydende duft, der minder om hvide blomster og

modne gule frugter, suppleret med subtile hints af vanilje.

(Druerne modnes op til syv måneder i små egetræsfade.

104 Bellavista Gran Cuvee rosé Franciacorta

Kr. 750,-

Baseret på udvalgte af Pinot Noir og Chardonnay

den har en alkohol grad på 12,5%, sart pink med intens hvid fersken

og vilde jordbær.

Vinen er tør med velafbalanceret, frisk syrlighed og elegant.

105 Bellavista, La Scala brut

Kr. 1.690,-

Lyse gyldne, lyse grønne toner dominerende blomsteragtige noter,

tjörn. Artemisia og Laurbær, behagelige frugtagtig aroma, hvide frugter,

olfaktoriske harmoni og sødme.

Elegant og tør, med en harmonisk og afbalanceret syrlighed.

106 Taittinger champagen

Kr. 135,- Kr. 750,-

Smagen er tør, frisk og livlig med finesse og elegance samt

små fine bobler

Pr. glas Pr. flaske

110 **Garofoli, Verdicchio dei Castelli Classico** Kr. 85,- Kr. 325,-
Herlig sprød og syrefast hvidvin med noter af hvid blomster, æbler og melon.

112 **Prail Sauvignon Blanc 2020, Alto Adige Sud Tirol** Kr. 410,-
*Strågul med lysegrønne refleksioner.
Buket præget af intense noter af hyldeblomst, akacie blomster
og salvie. Elegant på ganen, frisk og mineralsk og tilfredshed*

113 **Riesling Trocken Bæder** Kr. 395,-
*Pragtfuld, forfriskende og utrolig dejlig Riesling. Smag af sprøde
Granny Smith-æbler, fine mineralske noter og en læskende syre,
der kalder på den næste læskende slurk.*

114 **Friulano 2019 Ermacora** Kr. 410,-
*Lokal druesort med en skøn duft af brødskorpe, mandler,
hvid og gul frugt. Delikat.*

115 Pinot Grigio 2019 Ermacora

Kr. 99,- Kr. 445,-

Strågul. I duften fornemmes Williams pærer, gul fersken og

tørrede blomster.

I smagen fornemmes fersken og gul frugt.

117 Lugana 2019, Cà dei Frati

Kr. 450,-

Fra den sydlige ende af Gardasøen kommer denne elegante vin.

Forbavsende lagringspotentiale.

118 Brolettino 2021

½ flaske Kr. 255,- Kr. 495,-

100% Trubiana – Gylden og lækker vin.

119 Greco di Tufo Devon 2019 Caggiano

Kr. 450,-

Noter af urter, grønne oliven, og eksotisk frugt, der vinder i intensitet

ved flaskelagring.

Udvikler skøn smagsfylde og dybde med mineralitet og en let olieret

tekstur, med en klædelig bitterhed i afslutningen.

120 Fiano d'Avellino Bechar 2019 Caggiano

Kr. 450,-

Gylden farve. Distinkt floral næse med noter af frisk og tørret frugt, der bliver mere udtalt efter flaskelagring: akacie, fersken, tørret abrikos

og mineraler.

121 Soave Calvarino

Kr. 490,-

Enkelmarksvin fra Pieropan. Meget elegant og fin vin med blomstrede

noter og friske æbler.

122 Sauvignon Piere 2018, Vie di Romans

Kr. 650,-

Næse med typisk Sauvignon herbalitet og pikant frugtighed.

Rank, men med smagsfylde og stor karakter. Noter af stikkelsbær,

grape og passionsfrugt.

I munden viser den sig med spændstighed og klasse.

123 **Chardonnay 2019, Vie di Romans** Kr. 695,-

Efterhånden en klassiker blandt italiensk hvidvin. Gyldengul.

Varietaltro aromatisk profil med intensitet og flot sammensathed.

Stor dybde i duft og smag og rig i afslutningen.

124 **Chardonnay Sophie 2019, Manincor Øko** Kr. 850,-

Lys gul farve. Næsen har mindelser om abrikos, akacie og smør.

Tør, mineralsk og karakterfuld med en vedvarende, fedmefuld note.

Ret burgundisk i sit udtryk. Biodynamisk.

125 **Lafoa Chardonnay 2017** Kr. 850,-

En flot kraftfuld og velbalanceret hvidvin fra det nordlige Italien.

Chardonnay druen viser her alle sine aspekter.

Vinen er lagret på egetræsfade og det fornemmer man i smagen,

hvor der er stor mund fylde og noter af både fad og moden tropisk frugt.

VINI ROSATI

ROSÉVIN

Pr. glas Pr flaske

126 Rosa dei Frati 2020, Cá dei Frati

Kr. 99,- Kr. 450,-

Mørk laksefarve.

Attraktiv næse med røde bær og vegetale noter, smagfuld og

med karakter, og fin friskhed i afslutningen. En harmonisk, frisk og

udtryksfuld rosato, der også er madglad.

Pr. glas Pr. flaske

130 **Sangiovese Fossetti 2017, Mocali**

Kr. 85,- kr. 325,-

Rubinrød farve.

Næsen har en ren og stedtypisk Sangiovese-karakter med varme i

udtrykket og en livlig, kirsebær-præget karakter, med noter af læder,

lakrids, blomster og en let krydret karakter.

132 **Montepulciano d'Abruzzo Indio 2015 Bove**

Kr. 390,-

Dyb rubinrød farve.

Frugtfyldt næse med bærpræg og Montepulciano-karakter, der pirrer

sanserne. Cabernet bidrager med diskret solbærpræg. Blød og smidig

i munden. En velmagende, middelfyldig vin.

133 **Primitivo Cantonovo fra Coppi 2017**

Kr. 99,- Kr. 395,-

Purpur rød, strålende og beroligende. Bouquet: vinous, medium intens,

temmelig vedholdende, et slaraffenland af frugtagtige noter, interessant

og frisk. Smag: diffus og behagelig blød. Tanninen er afmålt og "syren"

giver en fin friskhed der fremhæver frugtsmagen i ganen.

134 **Nebbiolo Revello** Kr. 390,-
Mini Barolo med rubinrød farve og klassik Nebbiolo floralitet, bær og lakrids. Afstemt og behagelig med fin struktur og nerve i afslutningen.

135 **Pinot Nero Meczan 2019, Hofstätter** Kr. 425,-
*Lys rubinrød med granatreflekser.
Næse med lyse bær, urter og en let, harmonisk og saftig karakter*

136 **Rosso di Montalcino 2018, Ciacci Piccolomini** Kr. 450,-
*Rubinrød farve og en typetro næse med florale noter og røde bær og
mørkere stenfrugter. I munden er vinen harmonisk og det er en skønt
drikbar vin med en vis portion krop.*

137 **Morellino di Scansano Riserva** Kr. 495,-
Le Pupile Riserva tenuta de Scansano
*Imponerende vin, som fylder hele munden med oplevelser.
Duften er fyldt med fed overmoden skov og brombær.
Smag af kaffe og chokoladen.*

138 **Barbera d'Asti Giulini 2018, Accornero** ½ flaske Kr. 255 Kr. 450,-
*Herlig rig og generøs Barbera. Let krydret, god fylde og med
en dejlig portion frugt.*

139 **Chianti Classico 2018, San Giusto a Rentennano (øko)** Kr. 450,-

Intenst rubinrød. Fuld af Sangiovese karakter.

Kompleks og udtryksfuld næse med røde og sorte frugter, læder

og krydderier. Fast og velstruktureret, men med overbevisende

frugt og smagslængde.

140 **Fattoria de le Pupille, Scansano** Kr. 420,-

141 **Valpolicella Ripasse Brigaldara** Kr. 495,-

EAmaronens lillebror, som har mere rankhed, men også noget frugtsødme. Meget harmonisk vin med smag af syltede kirsebær, møkke og chokolade.

142 **Ronchedone 2017, Cá dei Frati** Kr. 525,-

Mørk rubinrød farve.

Tæt, mørk, velstruktureret tør rødvin med koncentration og dyb,

lang smag. Bærsødmen modereres af den friske syre og et

interessant krydret indslag.

143 **Volpolo 2017, Bolgheri** Kr. 625,-

Fra Toscana. Fremstillet på Merlot.

Denne vin har 345 undertoner af sort frugt noter

(brombær, solbær, mørk frugt).

144 Barbaresco 2018, Albino Rocca

Kr. 680,-

Florale, varietaltro aromaer med kirsebærpræg, i munden god

struktur og balance, fuld af velsmag og i det hele taget en udtalt

elegant barbaresco.

146 Pinot Nero Mason 2018, Manincor Øko

Kr. 795,-

Viol- og rosenduftende Pinotnæse med detaljering og skovbær.

Skønt nærvær i munden og efterladende en spændende rigdom

af indtryk. Violer, ribs, jordbær, hindbær, knuste granatæblekerner

og kirsebær.

147 Brunello di Montalcino 2016, Mocali

½ flaske Kr. 400,- Kr. 699,-

Typerigtig næse med modne og tørrede bær og frugter, domineret af

kirsebær og bladtobak. I munden opleves den karakteristiske smagsfylde

og fløjlstekstur og der er skøn længde på afslutningen.

148 Chianti Classico Riserva 2018, Tenuta di Bibbiano (øko)

Kr. 695,-

I munden tæt, ædel, stor smagsfylde, og med en markant, men

moden og smidig tanninstruktur. Smukt komponeret og fuld af velsmag.

Ribs, kirsebær, blå blomster, ceder, grafit, lakrids, læder, tobak.

149 Barolo 2015 Gianfranco Alessandria

Kr. 160,- Kr. 750,-

Rubinrød farve med granatrøde reflekser.

Klassiske noter af violer, roser, tjære, trøfler og så disse kirsebær

og modne røde bær. Meget velstruktureret, med modne tanniner

og beundringsværdig rankhed.

150 Amarone Classico 2015, Brigaldara

Kr. 840,-

Rubinrød farve, hen imod granat.

Træder frem med noter af frisk og tørret frugt, og med mindelser

også om spiritussyltet frugt.

Velstruktureret, fyldig og med en dyb, vedvarende smag.

151 Carmignano Riserva 2017, Piaggia

Kr. 670,-

Den aromatiske profil bringer mindelser om modne kirsebær, blommer

og solbær. I munden er vinen dyb og meget velstruktureret og med en

fin sødme i den lange harmoniske smag.

En stor Carmignano.

153 Brunello di Montalcino 2013, Franco Pacenti

Kr. 850,-

Vinen har et karakterfuldt og traditionelt udtryk og har den

kompleksitet, dybe elegance og fløjlsbløde tekstur, der har gjort

vintypen så eftertragtet og kostbar.

154 **Barbera Riserva Cima 2012, Accornero** Kr. 990,-

Måttet rubinrød farve. Ulmende Barbera-frugt med dybde og

noter af frisk og tørret, sveske frugt fra de sent høstede druer og

i munden opleves den rige struktur, som er typisk for vinene fra dette område.

155 **Podere Sapaio 2015** Kr. 1.250,-

Super-Toscaner" med en intens smag af mørke bær, tobak og tanniner i

en dejlig dyb balance. En italiensk rødvin lavet på Cabernet Sauvignon,

Merlot og Petit Verdot-druerne.

Solid krop med en skøn lang eftersmag af kaffe, bær og vanille.

156 **Barolo Marenca 2017, Luigi Pira** Kr. 1.150,-

Granatrød. Stor, dyb, intens Barolo, maskulint, ja imposant anlagt men

samtidig finessepræget og med elegance. Meget velstruktureret og

længesmagende. Et unikt udtryk for Nebbiolo.

157 **Barolo Serralunga Luigi Pira** Kr. 850,-

Granatrød med orange reflekser.

Intens Barolo med nuancer af falmede roser, kirsebær og blommer. Flot harmoni mellem tanin og saftighed. Dyb og vedholdende afslutning.

158 Amarone Pietro Dal Cero 2013, Cá dei Frati Kr. 1.200,-
Rubinrød. Intens, med noter af syrligt-søde kirsebær, blomster, tørret frugt, chokolade og vanilie. I munden fyldig og med stor krop, tør, men dog sødmefuld og lang eftersmag.

159 Barbaresco Angelo 2016, Albino Rocca Kr. 1.490,-
Granat. Rosenfloral og med stor intensitet i næsen. Fuldendt harmoni i munden, hvor fasthed forenes med generøsitet. En fornem og traditionel Barbaresco med klassiske dyder.

160 Brunello di Montalcino Riserva 2012, Franco Pacenti Kr. 1.495,-
Farven er rubin-, hen imod granatrød og med teglorange reflekser. Det er en Brunello med både overdådighed, strengthed og format, udtalt elegant og med forunderlig dybde i smagen.

161 Casanova Di Neri, Tenuta Nuova Kr. 1.900,-
Tenuta nuova betyder "den nye ejendom" og hentyder til, at Giovanni Neri i midten af 1980'erne plantede Sangiovese på nogle skråninger, som aldrig tidligere havde været tilplantet med vinstokke. Sydsiden af Montalcino hvor mikroklimaet var er lidt lunere, og målet var, at producere en intens stort drikkelig Brunello, som samtidig kunne og kan begejstre både 15 og 20 år efter høsten.

162 **Barolo del Comm. di La Morra 2017, Roberto Voerzio** Kr. 2.150,-
Stor, rig og kompleks vin fra en af Barolos helt store mestre.

163 **Barolo Riserva Case Nere 2010, Roberto Voerzio** Kr. 3.950,-
*Rubinrød hen imod granat. Velmodnet, varietaltro næse af stor harmoni
og kompleksitet. Elegant, velstruktureret og med stor dybde og længde
i smagen.*

164 **Sagrantino di Montefalco Collenottolo, Bellafonte** Kr. 690,-
*Farven er mørk rubinrød, henimod granat. Vinen har et karakterfuldt,
semitraditionelt udtryk med en dyb sammensætning og vægt på frugten.
En typetro ædel struktur.*

165 **Rosso Rubicone IGT, Gacci** Kr. 1.110,-
*Kompleks næse med en duft af mørke bær, brombær, solbær, krydderi,
lakrids, uter, pebwe, timian og en kødfuld karakter. Med et meget
velintegreret fad. Flot sødme i fin ballance med tanninerne. Kan give
mindelsen om en stor vin fra Bolgheri eller fra Rhone.*

166 Pinot Nero Mason di Tenuta Nuova

Kr. 1.490,-

Klar dyb rubinrød farve. Typisk Pinot-næse med noter af violer, roser

og røde bær. Intens, spændstig frugt og dog med en forunderlig lethed og længde.

En vin af slående sensualitet.

VINI DA DESSERT

DESSERTVIN

Pr. glas Pr. flaske

170 Malvasia di Casorzo 2019, Accornero

Kr. 95,- Kr. 395,-

*Da denne vin ikke gærer helt ud, er alkoholen ganske beskedent.
De røde druer giver en skøn, let perlende vin med masser af*

røde bæraromaer.

172 Picolit 2016, Ermacora

Kr. 185,- Kr. 690,-

*Farven er intenst ravgulden.
En aromatisk berusende sød vin med honningnoter og tropisk frugt.
I munden er der præcis sødme, mildhed og velsmag.*

173 Recioto delle Valpolicella

Kr. 125,- Kr. 570,-

Den søde Amarone som er kraftig i smagen af syltet kirsebær, møkke og chokolade. Sødmen giver en dejlig mundfulde og smagen hænger ved længe i afslutningen.