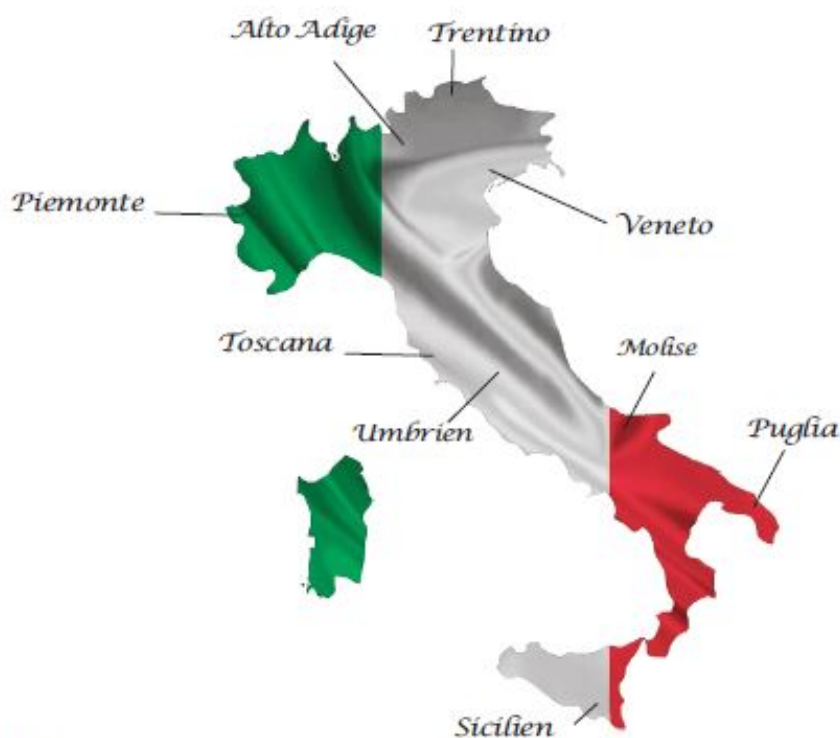


Mercante

restaurant



ROSÉVIN

<i>Piemonte</i>	<i>Canti Rosé</i> <i>Duften er karakteristisk med intense antydninger af vilde bær. Smagen er frisk, blød og delikat.</i> <i>1/1 Fl</i>	299.-
<i>Veneto</i>	<i>Bottega Pinot Grigio Rosé delle Venezie I.G.T</i> <i>Skøn rosévin med delikate blomstertoner. Smagen har en flot struktur med blød og velafbalanceret syre.</i> <i>1/1 Fl</i>	399.-
<i>Sicilien</i>	<i>STEMMARI Rosé, Terre Siciliane I.G.T</i> <i>Bouqueten har intense toner af vilde jordbær. Smagen er særdeles fyldig og rund med perfekt balance mellem mineralitet og friskhed.</i> <i>1/1 Fl</i>	349.-

HVIDVIN

Trentino	<i>Terre del Noce Pinot Grigio</i> <i>God balance, finhed og elegance er kendetegnet for Pinot Grigio druen. Vinen har en indtagende, frisk og frugtrig bouquet.</i> 1/1 Fl	299.-
Trentino	<i>Castel Firmian Pinot Grigio Riserva</i> <i>Vinen har en kompleks duft af gode, modne frugter med et strejf af eg. Smagen er velafbalanceret, harmonisk og elegant.</i> 1/1 Fl	329.-
Veneto	<i>Bottega Chardonnay delle Venezie I.G.T</i> <i>Denne elegante hvidvin byder på en indtagende bouquet af fersken og hvide blomster. Smagen er tør, frisk og harmonisk.</i> 1/1 Fl	349.-
Veneto	<i>Bottega Pinot Grigio delle Venezie I.G.T</i> <i>En udsøgt tør, frisk og indbydende hvidvin med saftige, frugtrige toner.</i> 1/1 Fl	349.-
Veneto	<i>I Balzi Sauvignon Veneto I.G.T</i> <i>Bouqueten har blomsternoter med strejf af hyldebær. Smagen er saftig og frisk med toner af tropiske frugter og krydderurter.</i> 1/1 Fl	359.-
Veneto	<i>Bottega Soave Classico D.O.C</i> <i>Bouqueten er sprød med frisk duft af æbler. Smagen er tør og harmonisk med friske, mineralske toner.</i> 1/1 Fl	399.-
Veneto	<i>Torre Pieve Chardonnay Verona I.G.T</i> <i>Vinen byder på masser af saft og intense toner af frisk frugt. En velafbalanceret vin med stor fylde og rund smag.</i> 1/1 Fl	499.-
Sicilien	<i>Stemmari Grillo</i> <i>Udpræget tropisk bouquet blandet med antydning af jasmin og hvide blomster. Velafbalanceret og harmonisk smag.</i> 1/1 Fl	299.-

RØD VIN

<i>Trentino</i>	<i>Castel Firmian Teroldego Rotaliano Riserva</i> <i>Bouqueten er kompleks, karakteristisk, med behagelig frisk frugt, blomster og solbær. Smagen er kraftig, velafbalanceret med god syre.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>349.-</i>
<i>Piemonte</i>	<i>Il Poggio dei Vigneti Barbera D'Asti</i> <i>Indtagende og frisk bouquet af kirsebær, viol og spændende krydderi. Smagen er fyldig, velstruktureret og klassisk italiensk.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>299.-</i>
<i>Piemonte</i>	<i>Lo Zoccolaio Barbera d'Alba Zuculé</i> <i>Behagelig og intens duft af modne røde frugter og vanille noter. Eftersmagen er afbalanceret med god vedholdenhed.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>399.-</i>
<i>Piemonte</i>	<i>Lo Zoccolaio Barolo</i> <i>Smagen er markant, velafbalanceret og varm med let garvesyre, som giver en god vedholdenhed.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>599.-</i>
<i>Veneto</i>	<i>Bottega Valpolicella Classico D.O.C</i> <i>Bouqueten har noter af mørke bær og tørrede frugter. Smagen er rank og let krydret med en elegant eftersmag.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>399.-</i>
<i>Veneto</i>	<i>Decima Aurea Merlot Verona I.G.T</i> <i>Vinen har en nuanceret bouquet af vilde bær strejf af kaffe, vanilje og chokoladé. Smagen er fyldig og velafbalanceret med bløde tanniner.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>499.-</i>
<i>Veneto</i>	<i>Bottega Amarone della Valpolicella D.O.C.G</i> <i>Bouquet af rosiner med strejf af syrlige kirsebær og marmeladé. Smagen er tør, fløjlsblød og fyldig med krydrede noter.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>699.-</i>
<i>Toscana</i>	<i>Fattoria dei Barbi Brusco Rosso I.G.T</i> <i>Bouqueten er frugtrig med strejf af røde bær og lette blomster noter. Smagen er frisk, blød og rund.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>379.-</i>

<i>Toscana</i>	<i>Castello di Volpaia Chianti Classico D.O.C.G.</i> En klassisk "cool climate" Chianti Classico med intens, rig frugt, fyldig smag med både mineralitet og rundhed, og markant længde i smagen. 1/1 Fl	429.-
<i>Toscana</i>	<i>Fattoria dei Barbi Brunello di Montalcino</i> Bouqueten har strejf af blomme, sorte bær og toner af grøn peber, tobak og mandler. Fyldig, blød smag. Tanninerne er perfekt afstemt med syren. Flot lang eftersmag. 1/1 Fl	599.-
<i>Umbria</i>	<i>Il Torrione Rosso Mascherone Umbria</i> Bouquet'en har toner af jordbær, røde frugter, og krydrede strejf af nelliker og tobak. Fyldig og frugtrig. Lang og behagelig eftersmag. 1/1 Fl	379.-
<i>Molise</i>	<i>Riserva della Casa Rosso Molise</i> Vinen fremstår i en flot dyb rubinrød farve og har en intens, vinøs bouquet. Smagen er fyldig, harmonisk, blød og rund. 1/1 Fl	299.-
<i>Puglia</i>	<i>Infinitum Primitivo Puglia I.G.T</i> Bouqueten er intens og nuanceret med behagelig krydderi. Smagen er fyldig, rund og velafbalanceret. 1/1 Fl	329.-
<i>Puglia</i>	<i>I Crinali Appassi Mento Puglia</i> Denne rubinrøde vin har en intens, frisk bouquet med krydrede toner. Smagen er fyldig, rund og blød. 1/1 Fl	349.-
<i>Puglia</i>	<i>Bolonero Castel del Monte D.O.C.</i> Denne rubinrøde vin har en intens bouquet, fuld af skovbær. Smagen er velafbalanceret, fyldig og delikat. 1/1 Fl	379.-
<i>Sicilien</i>	<i>Stemmari Nero d'Avola</i> Bouqueten er intens med toner af solbær, vilde jordbær og granatæble. Smagen er blød og fløjlsagtig med stor frugtrighed. 1/1 Fl	329.-

<i>Sicilien</i>	<i>Stemmari Passiata, Terre Siciliane I.G.T</i> <i>Bouqueten er frugtrig, med noter af røde bær. Smagen er blød og saftig, med bløde tanniner, fremragende struktur og fylde.</i> <i>1/1 Fl</i>	349.-
-----------------	---	-------

MOUSSERENDE VIN

<i>Trentino</i>	<i>Rotari Brut Riserva</i> <i>Bouqueten er meget intens og elegant. Smagen er tør og fyldig med flot balance og god længde.</i> <i>1/1 Fl</i>	399.-
-----------------	---	-------

<i>Trentino</i>	<i>Rotari Brut Rosé</i> <i>Bouqueten er elegant, intens og fuld af frugt. En fyldig og frisk vin med fine, vedvarende bobler.</i> <i>1/1 Fl</i>	399.-
-----------------	---	-------

<i>Alto Adige</i>	<i>Civ&Civ Lambrusco</i> <i>Frisk, delikat og frugtig bouquet med fine toner af violer. Smagen er blød og fyldig.</i> <i>1/1 Fl</i>	299.-
-------------------	---	-------

<i>Alto Adige</i>	<i>Bottega White Gold Pinot Nero Spumante Brut</i> <i>Bouqueten har blomster- og frugttoner med strejf af abrikos og tørret frugt. Smagen er frisk og harmonisk med en fin, vedvarende perlen.</i> <i>1/1 Fl</i>	499.-
-------------------	--	-------

<i>Alto Adige</i>	<i>Bottega Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut</i> <i>Bouqueten har blomstertoner med strejf af bær, især solbær og vilde jordbær. Smagen er frisk og harmonisk med fin, sart syrlighed.</i> <i>1/1 Fl</i>	499.-
-------------------	---	-------

<i>Alto Adige</i>	<i>Bottega Gold Prosecco Spumante Brut</i> <i>Bouqueten er ren, karakteristisk og frugtrig med toner af blomster samt strejf af gyldne æbler, pærer, akacieblomster og liljer. Smagen er harmonisk, elegant og frisk med god fylde.</i> <i>1/1 Fl</i>	499.-
	<i>1,5 liter Fl. Magnum Bottega Gold Prosecco</i>	899.-
	<i>3,0 liter Fl. Bottega Gold Prosecco</i>	1.899.-

DESSERTVINE

<i>Piemonte</i>	<i>Canti Moscato D'Asti</i> <i>Intens og liflig undertone af blomster, salvie og snert af citrus. Smagen er sødme fuld, og aromatisk med tydelig opfattelse af eksotiske frugter.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>349.-</i>
<i>Piemonte</i>	<i>Canti Cuvee Dolce</i> <i>Sød, mousserende vin fra én af Italiens største vinhuse. Bouqueten er frisk og frugtlig med præg af mandelblomster. En sprudlende, mousserende vin med en behagelig sød og aromatisk smag.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>349.-</i>
<i>Veneto</i>	<i>Bottega Petalo Moscato Spumante</i> <i>Let og frugtlig moscato med god og flot smag uden at være for sød. Vinen har noter af roser, som kommer fra rosenmarkerne som ligger omkring vinmarkerne.</i> <i>1/1 Fl</i>	<i>399.-</i>

AVEC (4CL)

<i>Chocolate Nero, Bottega Grappa Cream Likør</i>	<i>Pr. glas 60.-</i>
<i>Hindbær, Bottega Grappa Cream Likør</i>	<i>Pr. glas 60.-</i>
<i>Caramel, Bottega Grappa Cream Likør</i>	<i>Pr. glas 60.-</i>
<i>Nemas Grappa</i>	<i>Pr. glas 60.-</i>
<i>Molinari Sambuca</i>	<i>Pr. glas 60.-</i>
<i>Limoncello di Capri</i>	<i>Pr. glas 60.-</i>
<i>Bottega Grappa Prosecco</i>	<i>Pr. glas 90.-</i>
<i>Bottega Grappa Moscato</i>	<i>Pr. glas 100.-</i>
<i>Bottega Grappa Platinum Amarone</i>	<i>Pr. glas 110.-</i>
<i>Bottega Grappa Alexander Exquisite</i>	<i>Pr. glas 120.-</i>