

Browse our selection

Wine

BUBBLES BY THE GLASS

300 Champagne Taittinger	Kr.
135,-	
302 Prosecco	Kr. 85,-

WINE BY THE GLASS

White

303 Garofoli, Macrina	Kr.
85,-	
304 Cousino Macul Riesling	Kr. 95,-
305 Pino Grigio , Ermacora	Kr.
99,-	
30x Cousino Macul Chardonnay	Kr.
99,-	
<i>Rose</i>	
306 Bastide Provence Rosé	Kr.
99,-	
307 Rosa Dei Frati, Cá dei Frati	Kr. 99,-

Red

308 Sangiovese, Mocali	Kr. 85,-
309 Cousino Macul Cabernet sauvignon	Kr. 99,-
310 Primitivo, Coppi	Kr. 99,-
311 Barolo, Gianfranco	Kr. 160,-

BIERRA – ØL

By the bottle

320 Menabrea Bionda 33 cl	Kr. 80,-
321 Menabrea Zero alcohol 33 cl	Kr. 80,-
322 Jacobsen IPA 33 cl	Kr. 80,-
323 Jacobsen Brown Ale 33 cl	Kr. 80,-

Draft beer

324 Fadøl Classic 50 cl	Kr. 80,-
325 Fadøl Carlsberg 50 cl	Kr. 80,-
326 Fadøl Blanc 1664 50 cl	Kr. 80,-

GRAPPA

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

CAFFÉ

312 Americano	Kr. 45,-
313 Cappuccino	Kr. 45,-
314 Dobbelt espresso	Kr. 45,-
315 Espresso	Kr. 35,-

316 Caffé latte Kr. 45,-

317 Te Kr. 45,-

ACQUA – VAND

330 Still or sparkling water pr. Person Kr.
40,-

BIBITA – SODAVAND

335 Fanta, Coca-Cola, Cola-Zero, Sprite,

Tonic, Lemon, 25 cl Kr. 45,-

336 Apple or Orange Juice 27,5 cl Kr. 45,-

337 Lemonade 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

Hugo Spritz

Floral and refreshing – Elderflower – Prosecco – Sparkling water

Sarti Spritz

Fruity and fresh – Sarti – Prosecco – Sparkling water

CLASSIC COCKTAILS

Negroni – Gin, martini rosso, campari – simplicity at its 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

Martini non-alcoholic aperitivo – Floreal or Vibrante

BOLLICINE

PROSECCO – SPUMANTE

Pr. flaske

100 Prosecco di Valdobbiadene San Boldo n.v., Marsuret

Kr. 345,-

Skønne friske bobler med frugt af æbler og hvid blomst

101 Franciacorta Brut n.v., Ronco Calino (øko)

Kr. 495,-

*Elegante og fine bobler lavet på flaskegæringsmetoden.**Lav dosage. Afrundet smag med friskhed og nerve*

102 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.*

103 Bellavista Gran Cuvée 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.*

104 Bellavista, La Scala brut

Kr. 1.690,-

*Lyse gyldne, lyse grønne toner dominerende blomsteragtige noter, tjørn. Artemisia og Laurbær, behagelige frugtagtig aroma, hvide frugter,**olfaktoriske harmoni og sødme.**Elegant og tør, med en harmonisk og afbalanceret syrlighed.*

105 Taittinger champagen

Kr. 750,-

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

små fine bobler

VINI BIANCHI

HVIDVIN

Pr. flaske

110 Garofoli, Verdicchio dei Castelli Classico

Kr. 345,-

*Herlig sprød og syrefast hvidvin med noter af hvid blomster,
æbler og melon.*

111 Cousino Macul Riesling

Kr.

375,-

Flot balance i vinen mellem syre, fylde og friskhed.

112 Cousino Macul Chardonnay

Kr.

395,-

*Den har typisk en god balance mellem syre og fylde, og en ren,
behagelig eftersmag.*

113 Robert Roth Gewurztraminer

Kr.

395,-

Aromatisk hvidvin med en flot balance

114 Prail Sauvignon Blanc, Alto Adige Sud Tirol

Kr. 425,-

*Strågul med lysegrønne refleksioner. Elegant på ganen,
frisk og mineralsk og tilfredshed*

115 Pinot Grigio Ermacora

Kr. 445,-

Strågul. I duften fornemmes Williams pærer, gul fersken og tørrede blomster. Smagen fornemmes fersken og gul frugt.

116 Albert Bichot Chablis

Kr. 450,-

Typisk tør og frisk hvidvin fra Bourgogne.

117 Auntsfield Sauvignon blanc

Kr. 450,-

Fra New Zealand, og er en aromatisk og intens hvidvin.

118 Lugana, Cá dei Frati

Kr.

450,-

Fra den sydlige ende af Gardasøen kommer denne elegante vin. Forbausende lagringspotentiale.

119 Greco di Tufo Devon Caggiano

Kr.

450,-

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

ved flaskelagring. Udvikler skøn smagsfylde og dybde med mineralriget og en let olieret tekstur, med en klædelig bitterhed i

afslutningen

120 Fiano d'Avellino Bechar Caggiano

Kr. 450,-

Gylden farve. Distinkt floral næse med noter af frisk og tørret frugt

121 Soave Calvarino

Kr. 490,-

Meget elegant og fin vin med blomstrede noter og friske æbler.

122 Brolettino

 $\frac{1}{2}$ flaske Kr. 255,- Kr. 495,-*100% Trubiana – Gylden og lækker vin.*

123 Jean-Paul Brun – Beaujolais Blanc, chardonnay

Kr. 499,-

Den har typisk en livlig syre, en medium fylde og en tør, sprød finish.

124 Domaine Bellecours Sancerre

Kr. 655,-

*Den har en livlig friskhed, en god balance mellem syre og frugt**og ofte en mineralsk finish, der er karakteristisk for Sancerre.*

125 Sauvignon Piere, Vie di Romans

Kr.

675,-

*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.*

126 Chardonnay, 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.

127 Chardonnay Sophie, 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.

128 Lafoa Chardonnay

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

ROSEVIN

Pr. flaske

129 Rosa dei Frati, Cá dei Frati

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.

130 Bastide Provence Rosé

Kr. 450,-

Elegant og forfriskende vin fra hjertet af Provence, kendt for sin delikate lyse farve og indbydende aromaer af røde bær og subtile blomsternoter. På ganen opleves den tør og sprød med en behagelig syrlighed, der leder til en ren og let finish. Denne rosé er en ideel ledsager til lette retter og solrige stunder.

VINI ROSSI

RØDVIN

Pr. flaske

131 Sangiovese Fossetti, Mocali

kr. 345,-

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

132 Cousino Macul Cabernet sauvignon

Kr. 375,-

Typisk velstrukturerede tanniner, en god fylde og en lang, behagelig eftersmag.

133 Montepulciano d'Abruzzo Indio Bove

Kr. 395,-

*Dyb rubinrød farve.**Frugtfyldt næse med bærpræg og Montepulciano-karakter, der pirrer**sanserne. Blød og smidig imunden. En velsmagende, middelfyldig vin.***134 Primitivo Cantonovo fra Coppi**

Kr.

399,-

*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.***135 Nebbiolo Revello**

Kr. 399,-

*Mini Barolo med rubinrød farve og klassik Nebbiolo floralitet, bær**og lakrids. Afstemt og behagelig med fin struktur og nerve i afslutningen.***136 Pinot Nero Meczan, Hofstätter**

Kr.

435,-

*Lys rubinrød med granatreflekser.**Næse med lyse bær, urter og en let, harmonisk og saftig karakter***137 Rosso di Montalcino, Ciacci Piccolomini**

Kr.

455,-

Rubinrød farve og en typpet 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.

138 Barbera d'Asti Giulin, Accornero ½ flaske
Kr. 255 Kr. 460,-
Herlig rig og generøs Barbera. Let krydret, god fylde og med en dejlig portion frugt.

139 Chianti Classico, San Giusto a Rentennano (øko)
Kr. 475,-
Intents rubinrød. Fuld af Sangiovese karakter.

140 Valpolicella Ripasse Brigaldara Kr.
495,-
Amaronens lillebror, som har mere rankhed, men også noget frugtsødme.

141 Volpolo, Bolgheri

Kr. 625,-

*Fra Toscana. Fremstillet på Merlot.**Frugt og syre, og en medium til fuld krop.*

142 Carmignano Riserva, Piaggia

Kr.

675,-

*Den aromatiske profil bringer mindelser om modne kirsebær, blomster**og solbær. I munden er vinen dyb og meget velstruktureret og med en**fin sødme i den lange harmoniske smag.**En stor Carmignano.*

143 Barbaresco, Albino Rocca

Kr. 685,-

*Florale, varietaltro aromaer med kirsebærpræg, i munden god**struktur og balance, fuld af velsmag og i det hele taget en udtalt elegant barbaresco.*

144 Domaine Pavillon Bourgogne rouge

Kr. 695,-

Den er kendt for sin finesse og elegance, og er en god repræsentant for den klassiske Bourgogne-stil.

145 Chianti Classico Riserva, Tenuta di Bibbiano (øko)

Kr. 695,-

I munden tæt, ædel, stor smagsfylde, og med en markant, men moden og smidig tanninstruktur.

146 Brunello di Montalcino, Mocali

½ flaske Kr.

400,- Kr. 725,-

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.

147 Pinot Nero Mason, Manincor Øko

Kr. 795,-

Viol- og rosenduftende Pinotnæse med detaljering og skovbær.

148 Barolo Gianfranco Alessandria

Kr. 160,- Kr.

750,-

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

og modne røde bær. Meget velstruktureret, med modne tanniner

og beundringsværdig rankhed.

149 Barolo Serralunga Luigi Pira

Kr. 850,-

Granatrød med orange reflekser.

Intens Barolo med nuancer af falmede roser, kirsebær og blomster.

Flot harmoni mellem tanin og saftighed. Dyb og vedholdende afslutning.

150 Amarone Classico, Brigaldara

Kr.

855,-

Rubinrød farve, hen imod granat.

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

også om spiritussyltet frugt.

151 Brunello di Montalcino, Franco Pacenti

Kr.

875,-

Vinen har et karakterfuldt og traditionelt udtryk og har den

kompleksitet, dybe elegance og fløjlsbløde tekstur, der har gjort

vintypen så eftertragtet og kostbar.

152 Barbera Riserva Cima, Accornero

Kr. 995,-

Mættet rubinrød farve. Udmunde 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.

153 Rosso Rubicone IGT, Gacci

Kr.

1.200,-

Kompleks næse med en duft af mørke bær, brombær, solbær, krydderi,

lakrids, urter, peber, timian og en kødfuld karakter.

154 Barolo Marenca, Luigi Pira Kr. 1.250,-
*Granatrød. Stor, dyb, intens Barolo, velstruktureret og
længesmagende.*

155 Podere Sapaio Kr. 1.295,-

*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 vanilje.

156 Amarone Pietro Dal Cero, Cá dei Frati

Kr. 1.295,-

*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.

157 Barbaresco Angelo, Albino Rocca

Kr. 1.495,-

*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.

158 Pinot Nero Mason di Tenuta Nuova Kr.

1.495,-

Typisk Pinot-næse med noter af violer, roser og røde bær. Intens,

spændstig frugt og dog med en forunderlig lethed og længde.

159 Brunello di Montalcino Riserva, 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.*

160 Casanova Di Neri, Tenuta Nuova

Kr.

2.000,-

*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.*

161 Barolo del Comm. di La Morra 2017, Roberto Voerzio

Kr. 2.250,-

Stor, rig og kompleks vin fra en af Barolos helt store mestre.

162 Barolo Riserva Case Nere 2010, Roberto Voerzio

Kr. 3.950,-

*Rubindrød hen imod granat. Velmodnet, varietaltro næse af stor harmoni**og kompleksitet. Elegant, velstruktureret og med stor dybde og længde**i smagen.*

VINI DA DESSERT

DESSERTVIN

glas Pr. flaske

Pr.

170 Malvasia di Casorzo, Accornero

Kr. 95,-

Kr. 395,-

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

172 Picolit, Ermacora

Kr. 185,-

Kr. 690,-

*Farven er intenst ravgylde.**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, mokke og chokolade. Sødmen giver en dejlig mundfulde og smagen hænger ved længe i afslutningen.

Sommelier Restaurant in Copenhagen

Are you in search of a sommelier restaurant in Copenhagen? If so, there's a compelling reason to visit Ristorante Il Rosmarino. With a combination of 40 years of experience and a profound passion for wine, we ensure you receive expert assistance in finding the perfect wine. We believe that delightful wine, paired with delicious food, contributes to a complete experience. Therefore, we take pride in offering a wide selection of quality wines that complement various dishes seamlessly. At Ristorante Il Rosmarino, you have the opportunity to explore a diverse range of wines, and we are more than happy to help you find the right match for your meal.

Sommelier Restaurant in Copenhagen with a large selection of Wines

In the heart of Copenhagen, our sommelier restaurant is ready to provide you with an extraordinary experience, where all your senses are indulged. We feature wines from various parts of the world, and you can rest assured that each one has been meticulously chosen. As Italians, we take pride in serving delicious, high-quality wines to our guests and possessing in-depth knowledge of each variety. You can benefit from this extensive knowledge when you visit our cozy Italian restaurant in Copenhagen.

Our passion and love for wine are immense, and you'll experience it when you visit our Italian restaurant in the heart of Copenhagen. With 40 years of experience with wines, we know what works, and we ensure to guide you through the selection of wines in the best possible way. We are also happy to share more about the history, producer, and region of your chosen wine.

Visit Our Cozy Restaurant in Nyhavn

If you're looking for a wine bar with food in Copenhagen, there's a good reason to stop by Il Rosmarino. We not only have a wide range of different wines but also an exciting menu for anyone with a penchant for Italian cuisine.

When you book a table with us, we'll do our best to ensure you have a pleasant evening with good food and drinks, along with courteous service. We look forward to welcoming you and your company.

**Disclaimer: Prices may vary*

Prices listed on our menu are subject to change based on the daily cost of ingredients and seasonal availability. We strive to provide accurate and up-to-date information, but variations in market prices may result in adjustments. Thank you for your understanding.

RISTORANTE
IL ROSMARINO

Ristorante Il
Rosmarino is an
Italian restaurant in
the 71 Nyhavn Hotel
in the heart of
Copenhagen. Enjoy
real italian food
prepared by our
Italian chefs.

Get in Touch

33 43 62 14
booking@ilrosmarino.
dk

Il Rosmarino © 2025. All Rights Reserved.

 Dansk (Danish)  English