

Vin på glass

Rød

Sangiovese, Imola (øko)
Fra Tre Monti, klassisk syrefrisk
kirsebær
Glass 115,-

Barbera (øko)
Røde bær, saftig og frisk. Parma.
Glass 120,-

Gaio Gaio, Sicilia
Vulkansk (Etna), laget på Nerello
druene. Rød og mørk frukt.
Glass 170,-

Lambrusco
Musserende rødvin. Solbær og
skogsbær. Matvennlig.
Glass 120,-

Rosé

Primitivo, Puglia
Røde bær, god syre, meget god til
mat. Prisbelønnet.
Glass 120,-

Hvit

Falanghina, Trama (Campania)
Eksotisk frukt, mandel, syrefrisk
og tørr. Lang ettersmak.
Glass 135,-

Chardonnay (øko)
Fra Imola, gul og eksotisk frukt.
Glass 115,-

Malvasia, Callas (øko)
Floral, tørr men fyldig, tydelig
sitruspreg. Prisbelønnet, fra
Parma.
Glass 165,-

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Fra Marche, allsidig vin med preg
av eple og urter, lett bittert
preg.
Glass 115,-

Musserende

Malvasia Spumante
Økologisk musserende, syrefrisk
og floral.
Glass 120,-

Øl på tapp

Hansa (0,4)	96,-
Nøgne Ø Southern IPA	110,-
Birra Moretti (0,4)	107,-

Øl/cider på flaske

Chimay Red (flamsk ale), Birra
Baladin Nazionale lager
(glutenfri), Baladin Isac,
Baladin Wayans, Baladin l'Ipa,
Baladin Nora, Weheinstephaner,
Damm Lemon Radler, Heineken, St
Bernardus Tripel, Rodenbach
Vintage

Hollows & Fentiman (Ginger),
Bulmers, Kopparberg Wildberries
sider, Galipette Brut sider,
Rodenbach Alexander (kirsebærøl)

Barsnacks

- Hjemmelagde saltristrede og
krydrede mandler 49,-
- Grønne Castelvetro oliven fra
Sicilia 59,-