

## Varmt välkomna till Restaurang Amano

I vår Vinlista finns många förslag på olika drycker, fråga oss gärna om våra rekommendationer!! En stor del av våra viner går att få per glas. Det finns idag en mängd Ekologiska viner av hög kvalitet. Vår huvudsakliga intresse finns i Italien, men det finns godbitar att hitta från hela världen. Vi som jobbar på Amano vill gärna hjälpa er att hitta en välsmakande kombination av mat och dryck så tveka inte att fråga!

Amano har äran att vara Ambassadörer för Fresh Water. Ett patenterat, renat vatten av högsta kvalitet, för bästa möjliga smakupplevelse. Fresh vatten produceras och renas direkt i restaurangen och på några sekunder kan vi servera ett stilla eller kolsyrat bordsvatten av absolut högsta kvalitet. Den patenterade reningsprocessen bevarar alla livsnödvändiga salter och mineraler men filtrerar bort kemikalier och tungmetaller. Detta gör att smakupplevelsen av mat och dryck förhöjs ytterligare. Samtidigt bidrar du till minskade transporter och återvinningsarbete av förpackningar och tomglas.

Vattnet som dricks tillsammans med vinet avgör hur vi har möjlighet att ta emot och uppleva olika smaker. Fresh vatten är ett neutralt vatten med lätt inslag av mineral och viss torrhet. Vanligt kranvatten och buteljerat vatten kan ofta göra ditt vin syrligt och strävt.

Fresh är en färskvara, därför produceras vattnet direkt på plats. Flera av världens allra Bästa Restauranger använder idag Fresh Water, då smakupplevelsen höjs avsevärt och för miljön.

I våra vinpaket så ingår alltid en flaska (75cl) Fresh vatten Stilla eller Kolsyrat.

Allt vårt Kaffe och Te är självklart Ekologiskt, Rättvisemärkt och Nymalet.

*Smaklig Måltid / Buon Appetito*

Dan Karlsson-Thofelt & Ola Ohlin



## **Bianco**

Sida 3-5 Champagne, mousserande, rosévin & cidre

Sida 6-7 Italien

Sida 8-9 Frankrike / Tyskland / Usa / Nya Zealand / Tyskland / Österrike / Sydafrika

## **Rosso**

Sida 10-11 Toscana

Sida 12 Toscana / Chianti Classico

Sida 13-14 Toscana / Montalcino, Brunello.

Sida 15-16 Toscana / Bolgheri

Sida 17 Toscana / "Super-Tuscans"

Sida 18 Piemonte / Dolcetto & Barbera

Sida 19-20 Piemonte / Barbaresco, Barolo

Sida 21 Veneto / Valpolicella, Ripasso, etc.

Sida 22 Veneto / Amarone Classico

Sida 23 Puglia / Sicilien

Sida 24 Abruzzo / Trentino, Marche, Campania

Sida 25 Emilia-Romagna, Umbria, Lazio, Lombardiet, Calabria

Sida 26 Sydafrika

Sida 27 Usa / Californien

Sida 28-29 Frankrike

Sida 30 Spanien

Sida 31 Argentina / Australien / Chile

## **Dolce**

Sida 32 Söta Viner

---

Sida 33 Alkoholfritt

## Champagne

<b>Robert Desbrosse</b>	<b>695:-</b> (glas 135:-)
<b>Palmer &amp; Co. A Reims, Brut</b>	<b>725:-</b>
<b>Alfred Gratien Brut Reserve</b>	<b>895:-</b>
<b>Louis Roederer Brut Premier</b>	<b>895:-</b>
<b>Alfred Gratien Cuvée Paradis</b>	<b>1200:-</b>
<b>Taittinger, Brut Réserve</b>	<b>1900:-(mgm)</b>
<b>Bruno Paillard, Blanc de Blancs</b> Reserve privée, Grand Cru	<b>1200:-</b>
<b>Krug</b> Grande Cuvée	<b>3100:-</b>

## Rosé Champagne

<b>Alfred Gratien Cuvée Paradis</b> Brut Rosé	<b>1100:-</b>
<b>Robert Desbrosse Rosé</b> Brut Rosé	<b>700:-</b>

## Vintage Champagne

<b>1983 Alfred Gratien Brut Millesimé</b>	<b>2700:-</b>
<b>1997 Alfred Gratien Brut Millesimé</b>	<b>2000:-</b>
<b>1998 R de Ruinart Brut</b>	<b>1000:-</b>
<b>1990 Dom. Ruinart</b>	<b>4800:-</b>
<b>1995 Cuvée Sir Winston Churchill</b> Pol Roger	<b>2300:-</b>
<b>1995 Cuvée Louise</b> Pommery	<b>2200:-</b>
<b>2000 Cristal</b> Louis Roederer	<b>3000:-</b>
<b>1999 Cristal</b> Louis Roederer	<b>2800:-</b>
<b>1994 Cristal</b> Louis Roederer	<b>3000:-</b>
<b>1995 Dom Pérignon</b> Millésime, Moët et Chandon	<b>3300:-</b>
<b>1998 Dom Pérignon</b> Millésime, Moët et Chandon	<b>2700:-</b>
<b>1996 La Grande Dame</b> Veuve Cliquot Ponsardin	<b>2800:-</b>
<b>1995 Krug</b> Brut	<b>3600:-</b>
<b>1996 Palmer &amp; Co</b> Brut, Blanc de Blancs	<b>4000:-(mgm)</b>

## Mousserande Vin

<b>Ferrari Maximum Brut</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>620:-</b> (glas 120:-)
<b>1997 Giulio Ferrari Brut</b> Fratelli Lunelli, Trentino, Metodo Classico	<b>1700:-</b>
<b>Contadi Castaldi, Brut</b> Franciacorta	<b>650:-</b>
<b>Vino Spumante Brut</b> Lessini Durello, Danese, Veneto	<b>485:-</b> (Glas 85:-)
<b>Vino Spumante Brut Rosé</b> Sacchetto, Veneto	<b>395:-</b> (Glas 75:-)

## Cidre

<b>2007 Cidre Bouché Fermier</b> Famille Dupont, Normandie	<b>105:-</b> (1/2)
---	-----------------------

## Rosato

<b>2007 Gaglioppo Rosato(Eko)</b> Ciró, Calabria	<b>395:-</b>
<b>2008 Chiaretto, Bardolino</b> Tommasi	<b>310:-</b>

(Vi hjälper er gärna med rekommendationer, större delen av listan går att få på glas!)

### Abruzzo

**2008 Vigne Nuove, Trebbiano d´Abruzzo** 295:-  
Valle Reale

### Sicilia

**2008 Volupta** 275:-  
Igt Sicilia Bianco

**2008 Insolia Bramato** 350:-  
Cantine Vinci

**2005 Planeta Chardonnay** 680:-  
Planeta

**2006 Leone d´Almerita** 550:-  
Tasca d´Almerita

### Trentino Alto-Adige (Südtirol)

**2001 Myrto** 585:-  
Foradori

**2006 Winkl Sauvignon** 530:-  
Kellerei/Cantina Terla

### Cantina Tramin

**2006 Müller-Thurgau** 420:-

**2006 Sauvignon** 450:-

**2006 Gewurztraminer** 450:-

### Piemonte

**2004 Langhe Riesling** 480:-  
G.D. Vajra, Barolo

**2006 Gavi del Comune di Gavi** 425:-  
Palladino

**2006 Blagné** 600:-  
Ceretto

### Friuli

**2001 Archétipi, Chardonnay** 600:-  
Giovanni Puiatti

### Marche

**2004 Le Busche** 470:-  
Umani Ronchi

	<b><u>Veneto</u></b>	
<b>2008 Soave Classico</b> Tommasi		<b>325:-</b>
<b>2006 La Rocca</b> Soave Classico, Pieropan		<b>615:-</b>
<b>2002 Chardonnay del Veneto</b> Sergio Zenato		<b>710:-</b>

**Toscana**

<b>2003 Benefizio, Castello di Pomino</b> Marchesi de´ Frescobaldi		<b>750:-</b>
---	--	--------------

**Umbria**

<b>2002 Cervaro della Sala</b> Castello della Sala, Antinori		<b>755:-</b>
<b>2006 Cervaro della Sala</b> Castello della Sala, Antinori		<b>1355:-</b> (mgm)

**Lazio**

<b>2002 Castel de Paolis, Frascati Superiore</b> Campo Vecchio		<b>465:-</b>
---	--	--------------

**Campania**

<b>2008 Greco di Tufo Nova Serra</b> Mastroberardino		<b>470:-</b>
---	--	--------------

**Lomardiet**

<b>2005 I Frati</b> Lago di Garda, Cá dei Frati		<b>695:-</b>
--	--	--------------

**Calabria**

<b>2007 Greco Bianco (Eco)</b> Ciró, Santa Venere		<b>395:-</b>
--	--	--------------

**Basilicata**

<b>2008 Terra di Vulcano, Fiano, (Eco)</b> Bisceglia		<b>395:-</b>
---	--	--------------

## Frankrike

### Alsace

**2007 Vin d'Alsace Riesling** 345:-  
Cave Vinicole D'Orschwiller

### Loire

**2007 Pouilly-Fume "Villa Paulus"** 490:-  
Domaine Masson Blondelet

**2003 Pouilly-Fume "Tradition Cullus"** 720:-  
Domaine Masson Blondelet, Vieilles Vignes

**2007 Sancerre La Moussiére** 700:-  
Alphonse Mellot

**2006 Touraine** 450:-  
Dom. Du Pré Baron

### Bourgogne

**2007 Chablis, Dom Sainte Claire** 520:-  
J-M Brocard

**2004 Chablis Grand Cru, Les Clos** 920:-  
J-M Brocard

**1998 Chablis Grand Cru, Les Preuses** 1100:-  
Dom. William Fevre

**2002 Mâcon-Fuissé** 745:-  
Domaine Cordier

**2004 Mersault** 775:-  
Joseph Drouhin

**2002 Mersault** 815:-  
Thierry et Pascale Matrot

**Tyskland / Pfalz**

**2004 Bürklin-Wolf Wachenheimer Riesling** 490:-  
Weingut Dr. Bürkling- Wolf

**Mosel-Saar-Ruver**

**2004 Scharzhofberger Kabinett Riesling** 800:-  
Egon Müller

**Österrike**

**2006 Grüner Veltliner** 600:-  
Stagård, Selektion Wachau

**Sydafrika / Stellenbosch**

**2008 Escapades, Sauv. Blanc** 455:-

**Usa / Napa Valley**

**2002 Conundrum** 605:-

**Spanien**

**2006 Albariño, Pazo Señorras** 530:-  
Rias Baixas

**Nya Zealand / Marlborough**

**2002 Cloudy Bay Chardonnay** 760:-

**2005 Cloudy Bay Chardonnay** 760:-

**2004 Cloudy Bay Sauvignon Blanc** 795:-

**2007 Cloudy Bay Sauvignon Blanc** 785:-

**2008 Cloudy Bay Sauvignon Blanc** 775:-

**2008 Saint Clair Sauvignon Blanc** 440:-

**2006 Mount Nelson Sauvignon Blanc** 690:-  
Tenuta Campo di Sasso, Marchese Lodovico Antinori

**Chile / Rapel Valley**

**2008 Casa Sauvignon Blanc** 490:-  
Lapostolle

## Toscana (Rött Vin)

### Maremma

<b>2006 Bonizio</b> Cecchi	<b>265:-</b>
<b>2006 Alicante, Poggio al Tufo</b> Tommasi	<b>435:-</b>
<b>2002 Avvoltore</b> Morisfarms	<b>720:-</b>
<b>2001 Tenuta Belguardo</b> Marchesi Mazzei, Fonterutoli, Maremma	<b>2700:-(mgm)</b>

### Panzano in Chianti II Molino di Grace

<b>2001 Gratus</b>	<b>1150:-</b>
--------------------	---------------

### Panzano in Chianti Giampaolo Motta

<b>2004 La Massa</b>	<b>675:-</b>
<b>2001 Giorgio Primo</b>	<b>1250:-</b>
<b>2002 Giorgio Primo</b>	<b>1150:-</b>
<b>2003 Giorgio Primo</b>	<b>1150:-</b>
<b>2003 Giorgio Primo</b>	<b>5500:-(dbl mgm)</b>

### Isole e Olena

<b>1998 Cabernet Sauvignon</b> Collezione De Marchi	<b>1200:-</b>
<b>2001 Cabernet Sauvignon</b> Collezione De Marchi	<b>1400:-</b>
<b>1998 Syrah</b> Collezione De Marchi	<b>970:-</b>
<b>1999 Cepparello</b>	<b>980:-</b>
<b>2003 Cepparello</b>	<b>1000:-</b>
<b>2004 Cepparello</b>	<b>2600:-(mgm)</b>

### Castellina in Chianti-Mazzei

**2003 Siepi** 1400:-  
Castello di Fonterutoli

### Vino Nobile di Montepulciano

**2001 Fattoria La Braccasca** 785:-  
Antinori

### Scansano

**2003 Sassoalloro** 590:-  
Jacopo Biondi Santi,

**2000 Castello di Montepo Riserva** 900:-  
Jacopo Biondi Santi, Morellino di Scansano

### Övr. Toscana

**1997 II Messere** 745:-  
Cantine Gini, Cenaia

**2004 II Nero di Casanova** 670:-  
La Spinetta

**2003 II Tocco di Colle Bereto** 800:-  
Radda in Chianti

**2003 Brancaia II Blu** 990:-  
Radda in Chianti

**2004 Zingari** 500:-  
Petra

**2004 Gagliole Rosso** 1200:-  
Castellina in Chianti

**2003 Granchaia** 860:-  
Gaiole in Chianti

### Tenuta di Trinorio

**2004 Le Cupole, Rosso Toscana** 900:-

**2005 Le Cupole, Rosso Toscana** 900:-

### Chianti Classico

<b>2006 Colle Bereto</b> Radda in Chianti	<b>445:-</b>
<b>2000 Castello di Ama</b> Gaiole in Chianti	<b>785:-</b>
<b>2005 Querciabella</b> Greve in Chianti	<b>700:-</b>
<b>2001 Castello di Brolio</b> Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti	<b>990:-</b>
<b>2004 Castello di Brolio</b> Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti	<b>990:-</b>
<b>2001 Castello di Fonterutoli</b> Castellina in Chianti	<b>950:-</b>
<b>2004 Castello di Fonterutoli</b> Castellina in Chianti	<b>900:-</b>
<b>2003 Brancaia</b> Radda in Chianti	<b>1900:- (Mgm)</b>

### Chianti Classico Riserva

<b>2000 il Molino di Grace</b> Panzano	<b>735:-</b>
<b>2001 Chianti Rufina Riserva</b> Frascole	<b>700:-</b>
<b>1999 Vigneti La Selvanella</b> Panzano	<b>900:-</b>
<b>2000 Capanelle</b> Gaiole in Chianti	<b>980:-</b>
<b>1997 Tenute Marchese</b> Antinori	<b>1200:-</b>
<b>2005 Croce</b> Terrabianca, Radda in Chianti	<b>750:-</b>
<b>2004 Colle Bereto</b> Radda in Chianti	<b>645:-</b>

## Montalcino

<b>1995 Luce della Vite</b> Marchesi di Frescobaldi, Robert Mondavi	<b>2795:-</b>
<b>2000 Luce della Vite</b> Marchesi di Frescobaldi, Robert Mondavi	<b>2595:-</b>
<b>2000 Olmaia Cabernet</b> Tenuta Col d´Orcia	<b>1100:-</b>
<b>1998 Excelsus</b> Castello Banfi	<b>1700:-</b>
<b>2002 Poggio Salvi, Rosso di Montalcino</b> Franco Biondi Santi	<b>560:-</b>
<b>2007 Ciacci Piccolo, Mini d´Aragona</b> Igt Toscana Rosso	<b>425:-</b>

(Vi hjälper er gärna med rekommendationer, större delen av listan går att få på glas!)

## Brunello di Montalcino

<b>2003 II Marroneto</b>	<b>700:-</b>
<b>2001 Pian Delle Vigne</b> Antinori	<b>1200:-</b>
<b>2001 Castelgiocondo</b> Marchesi de ´ Frescobaldi	<b>1340:-</b>
<b>1995 Cerbaia</b> Fabio Pellegrini	<b>1380:-</b>
<b>1997 Vigna del Fiore</b> Fattoria dei Barbi	<b>1900:-</b>
<b>1998 Vigna del Fiore</b> Fattoria dei Barbi	<b>1150:-</b>
<b>2001 Villa Poggio Salvi</b>	<b>1100:-</b>
<b>2004 Tenuta di Sesta</b>	<b>725:-</b>
<b>2004 Col d ´ Orcia</b>	<b>875:-</b>
<b>1979 Col d ´ Orcia, Riserva</b>	<b>3500:-</b>
<b>1983 Col d ´ Orcia, Riserva</b>	<b>3500:-</b>
<b>1985 Col d ´ Orcia, Riserva</b>	<b>4500:-</b>
<b>1997 Poggio al Vento</b>	<b>3000:-</b>
<b>1998 Poggio al Vento</b>	<b>1900:-</b>
<b>1999 Poggio al Vento</b>	<b>1700:-</b>
<b>2001 Biondi Santi</b>	<b>2300:-</b>

**Bolgheri / Tenuta dell'Ornellaia**

2007 Le Volte	495:-
2004 Le Volte	1000:-(mgm)
2005 Le Volte	2000:-( dbl. mgm)
2003 Le Serre Nuove	800:-
2004 Le Serre Nuove	900:-
2005 Le Serre Nuove	900:-
2005 Le Serre Nuove	1850:-(mgm)
2006 Le Serre Nuove	1000:-
2006 Le Serre Nuove	4000:-(dbl.mgm)
2000 Ornellaia	1900:-
2001 Ornellaia	3400:-
2002 Ornellaia	3900:-(mgm)
2003 Ornellaia	2200:-
2004 Ornellaia	2500:-
2005 Ornellaia	2200:-
2006 Ornellaia	2200:-
2000 Masseto	3500:-
2001 Masseto	4400:-
2002 Masseto	2900:-
2002 Masseto	5800:-(mgm)
2003 Masseto	3400:-
2004 Masseto	3900:-
2004 Masseto	7500:-(mgm)
2005 Masseto	3900:-
2006 Masseto	3900:-

**Bolgheri / Tenuta San Guido**

2003 Guidoalberto	695:-
1999 Sassicaia	2000:-
2000 Sassicaia	2100:-
2001 Sassicaia	2700:-
2001 Sassicaia	5300:-(mgm)
2002 Sassicaia	1595:-
2003 Sassicaia	1800:-
2004 Sassicaia	2400:-
2005 Sassicaia	2400:-
2006 Sassicaia	2000:-

**Angelo Gaja**

2003 Ca ́ Marcanda Promis	675:-
2003 Ca ́ Marcanda Magari	1050:-

**Bibbona / Bolgheri**

2004 Insoglio	730:-
Tenuta Campo di Sasso, Marchese Lodovico Antinori	

**Antinori / Bolgheri**

1997 Guado al Tasso	2800:-
1998 Guado al Tasso	1250:-
1998 Guado al Tasso	2600:-(mgm)
1999 Guado al Tasso	1150:-
2005 Guado al Tasso	1100:-

**Grattamacco / Bolgheri Superiore**

2001 Grattamacco	2200:-
2006 Grattamacco	2000:-

**Antinori / Toscana**

<b>1991 Tignanello</b>	<b>1800:-</b>
<b>1997 Tignanello</b>	<b>4000:-</b>
<b>1999 Tignanello</b>	<b>1500:-</b>
<b>2000 Tignanello</b>	<b>1400:-</b>
<b>2001 Tignanello</b>	<b>2200:-</b>
<b>2003 Tignanello</b>	<b>1200:-</b>
<b>2004 Tignanello</b>	<b>2200:-</b>
<b>2005 Tignanello</b>	<b>2900:-(mgm)</b>
<b>2005 Tignanello</b>	<b>1200:-</b>
<b>2006 Tignanello</b>	<b>1200:-</b>
<b>1986 Solaia</b>	<b>2100:-</b>
<b>1987 Solaia</b>	<b>2100:-</b>
<b>1991 Solaia</b>	<b>2200:-</b>
<b>1993 Solaia</b>	<b>2200:-</b>
<b>1994 Solaia</b>	<b>2100:-</b>
<b>1996 Solaia</b>	<b>2290:-</b>
<b>1998 Solaia</b>	<b>1800:-</b>
<b>2000 Solaia</b>	<b>1990:-</b>
<b>2001 Solaia</b>	<b>2700:-</b>
<b>2002 Solaia</b>	<b>1400:-</b>
Annata Diversa	

### Piemonte

**2001 Pin** 890:-  
La Spinetta, Monferrato Rosso

**2006 Pin** 790:-  
La Spinetta, Monferrato Rosso

### Dolcetto d'Alba

**2006 Pelissero Munfrina** 395:-

**2005 Pelissero Augenta** 600:-

**2004 Ceretto Rossana** 520:-

**2004 Punset (Eko)** 495:-

### Barbera d'Asti

**2006 Tre Vigne** 485:-  
Vietti

**2001 Costamióle** 655:-  
Prunotto

### Marchesi Alfieri Barbera d'Asti

**2002 La Tota** 515:-

**2001 Alfiera Superiore** 585:-

### Hastae Barbera d'Asti

**2000 Quorum** 1250:-

**2001 Quorum** 1290:-

**2003 Quorum** 1100:-

### Barbera d'Alba

**2002 Trevigne** 800:-  
Domenico Clerico

**2004 Barbera d'Alba** 695:-  
Luciano Sandrone

**2005 Tenuta Rocca** 555:-

**Barbaresco / Barolo**

<b>2003 Pelissero Tulin</b>	<b>750:-</b>
<b>2001 Asij Ceretto</b>	<b>870:-</b>
<b>2004 Asij Ceretto</b>	<b>800:-</b>
<b>1998 Piazza</b>	<b>690:-</b>
<b>2002 La Spinetta</b> Rivetti	<b>1400:-</b>
<b>2003 Vigneta Gallina Riserva</b> Rivetti, La Spinetta	<b>4400:-(mgm)</b>

**Angelo Gaja**

<b>1998 Sperss</b> Nebbiolo, Langhe	<b>4200:-</b>
<b>2000 Conteisa</b> Nebbiolo, Langhe	<b>2400:-</b>
<b>2001 Costa Russi</b> Nebbiolo, Langhe	<b>4500:-</b>

### Barolo

<b>2001 Bricco delle Viole</b> G.D. Vajra	<b>1300:-</b>
<b>1997 Cavalotto Riserva</b>	<b>1400:-</b>
<b>1997 Bussia</b> Prunotto	<b>1800:-</b>
<b>2002 Le Vigne</b> Luciano Sandrone	<b>1200:-</b>
<b>2004 Prunotto</b>	<b>850:-</b>
<b>1982 Castellero Riserva</b> Fratale Barale	<b>4000:-</b>
<b>1990 Barolo Riserva</b> Bruno Giacosa	<b>5000:-</b>

### Domenico Clerico

<b>2002 Barolo</b>	<b>900:-</b>
<b>2002 Barolo</b>	<b>1800:-(mgm)</b>

### Ceretto

<b>2003 Zonchera</b>	<b>900:-</b>
<b>1998 Brunate Bricco Rocche</b>	<b>1700:-</b>
<b>1999 Brunate Bricco Rocche</b>	<b>1800:-</b>
<b>2004 Brunate Bricco Rocche</b>	<b>1900:-</b>

### Veneto

**2005 Regolo Ripasso** 525:-  
Sartori di Verona

### Allegrini

**2001 Palazzo della Torre** 550:-

**2005 La Grola** 495:-

**1999 La Poja** 1050:-  
Monovitigno Corvina Veronese

**2001 La Poja** 1200:-  
Monovitigno Corvina Veronese

### Tommasi

**2008 Romeo** 310:-  
Rosso del Venezia

**2008 Valpolicella** 325:-

**2007 Le Prunee, Merlot** 375:-

**Amarone Classico**

2000 Allegrini	1200:-
2001 Allegrini	1350:-
2004 Allegrini	1350:-
2005 Novaia Corte Vaona	595:-
2003 S. Giorgio Boscaini Carlo	720:-
2004 Tommasi	1600:- (mgm)
2005 Tommasi	635:-
2001 Sergio Zenato, Riserva	1300:-

**Nicolis Angelo e Figli**

1995 Ambrosan	1900:-
1997 Ambrosan	1900:-
2001 Ambrosan	1600:-
1997 Giuseppe Quintarelli	4000:-

### Puglia

<b>2007 A mano</b> Mark Shannon	<b>275:-</b>
<b>2004 Torre Nova(Eko)</b> Salice Salentino Rosso	<b>295:-</b>
<b>2006 Santoro</b> Tarantino	<b>275:-</b>
<b>2004 Ognisole</b> Primitivo di Manduria	<b>620:-</b>
<b>2003 Cappello di Prete</b> Salento Rosso, Francesco Candido	<b>400:-</b>
<b>1998 Duca d´Aragona</b> Francesco Candido	<b>600:-</b>
<b>2004 Vigna Garrone</b> Odoardi	<b>775:-</b>

### Sicilien

<b>2008 Volupta</b> Igt Sicilia Rosso	<b>275:-</b>
<b>2003 Cabernet Sauvignon</b> Tasca d´Almerita	<b>900:-</b>

### Sisilien / Planeta

<b>2003 Burdese</b> Rosso di Sicilia	<b>700:-</b>
<b>2004 Burdese</b> Rosso di Sicilia	<b>700:-</b>
<b>2004 Burdese</b> Rosso di Sicilia	<b>3000:-(Dbl mgm)</b>

### Basilicata

<b>2007 Terra di Vulcano, Primitivo (Eko)</b> Bisceglia	<b>395:-</b>
<b>2005 Gudarrá, Aglianico del Vulture (Eko)</b> Bisceglia	<b>695:-</b>

### Montepulciano d'Abruzzo

2006 Vigne Nuove	295:-
2004 Valle Reale	410:-
2003 San Calisto	550:-
2001 San Calisto	1100:- (Mgm)

### Trentino-Alto Adige (Südtirol)

#### Foradori

1997 Granato	2200:-
2001 Granato	1800:-
2001 Granato	3700:-(mgm)
1997 Ailanpa	2900:-
2001 Foradori	495:-

### Baron Carl Eyrl, Kellerei Gries

2006 Lagrein, Grieser	460:-
2004 Siebeneich Merlot Riserva	550:-

#### Marche

2004 Rosso Piceno Saladini Pilastrì	290:-
2001 Cúmaro, Rosso Conero Umani Ronchi	755:-

### Campania / Mastroberardino

1997 Radici, Taurasi	875:-
2000 Radici, Taurasi	675:-
2000 Naturalis Historia	900:-

### Emilia-Romagna

2001 Barbarossa II Dosso Fattoria Paradiso	610:-
---	-------

**Umbria**

**2000 Rubesco** 690:-  
Vigna Monticchio Riserva, Lungarotti

**2003 Sagrantino di Montefalco** 820:-  
Spoleto-ducale

**Lazio / Falesco**

**1999 Montiano** 740:-

**2005 Montiano** 700:-

**Lombardiet**

**2004 Ronchedone** 625:-  
Lago di Garda, Cá dei Frati

**Calabria/ Santa Venere/ Ciró(Eko)**

**2006 Gaglioppo** 350:-

**2004 Gaglioppo Riserva, Federico Scala** 700:-

## Sydafrika

### Stellenbosch

<b>2005 Blauwklippen Zinfandel</b> Vineyard Selection	<b>475:-</b>
<b>2001 Rust en Vrede Estate</b>	<b>790:-</b>
<b>2005 Kleine Zalze Shiraz</b> Family Reserve	<b>795:-</b>
<b>2005 Muratie Pinot Noir</b>	<b>525:-</b>

### Övr. Sydafrika

<b>2002 Hamilton Russel Pinot Noir</b> Walker Bay, Cape of good hope	<b>690:-</b>
<b>2006 Hamilton Russel Pinot Noir</b> Walker Bay, Cape of good hope	<b>690:-</b>
<b>2006 Plaisir de Merle Shiraz</b> Paarl	<b>545:-</b>
<b>2007 Andreas Shiraz</b> Bokdal family Winery, Wellington	<b>565:-</b>

## USA – California

### Central Valley

**2004 California Claret** 320:-  
Meritage Vineyards, Lodi

### Sonoma Valley

**2000 St. Francis Zinfandel "Old Vines"** 520:-

**2001 Benziger Merlot** 495:-

**2001 Marimar Torres Estate Pinot Noir** 840:-  
Don Miguel Torres Vineyard  
Russian River

**1995 Cabernet Sauvignon** 1200:-  
Northern Sonoma, Gallo, Estate Bottled

### Napa Valley

**1994 Heitz Cabernet Sauvignon** 895:-  
Martha's Vineyard

**1999 Opus One** 2100:-  
Mondavi / Rothschild

**2000 Sequoia Grove, Cab. Sauvignon** 600:-

**2000 Sequoia Grove, Cab. Sauvignon** 900:-  
Reserve, Rutherford

### Joseph Phelps

**1998 Insignia** 1750:-

**1999 Insignia** 1850:-

### Dominus Estate, Christian Moueix

**1998 Dominus** 2100:-

**2000 Dominus** 1900:-

**2003 Napanook** 850:-

## Frankrike

### Rhône

<b>1996 Hermitage "La Chapelle"</b> Paul Jaboulet	<b>1350:-</b>
<b>2000 Hermitage "La Chapelle"</b> Paul Jaboulet	<b>910:-</b>
<b>2002 Hermitage "La Chapelle"</b> Paul Jaboulet	<b>810:-</b>

### Chateauneuf-du-Pape / Rhône

<b>2001 Château de Beaucastel</b> Pierre Perrin	<b>1700:-</b>
<b>2001 Château de Beaucastel</b> Pierre Perrin	<b>3400:- (mgm)</b>
<b>2003 Domaine du Vieux Télégraphe</b> Chateauneuf du Pape "La Crau"	<b>825:-</b>

### Bourgogne

<b>1998 Clos de Lambrays</b> Morey St. Denis, Grand Cru	<b>1195:-</b>
<b>2006 Beaune 1er Cru, Domaine de Saux</b> Chateau de Chorey	<b>750:-</b>
<b>2004 La Tâche</b> Dom. de la Romanée-Conti	<b>8800:-</b>

**Bordeaux**

**Pomerol**

<b>1999 Chateau Trotanoy</b>	<b>1450:-</b>
<b>2003 Chateau La Conseillante</b>	<b>1200:-</b>
<b>2004 Chateau Gazin</b>	<b>800:-</b>
<b>2004 Hospitalet de Gazin</b>	<b>500:-</b>
<b>2006 Chateau La Consellante</b>	<b>1900:-</b>
<b>2006 Chateau Moulinet Lasserre</b>	<b>850:- (Mgm)</b>
<b>1997 Chateau Petrus</b>	<b>10000:-</b>

**Saint-Émilion**

<b>2006 Chateau Bel-Air</b>	<b>1400:-</b>
<b>2003 Chateau Cheval Blanc</b>	<b>5000:-</b>
<b>1997 Château Léoville-las-Cases</b> Saint-Julien	<b>1600:-</b>
<b>2003 Château Cantemerle</b> Haut-Médoc	<b>1500:- (Mgm)</b>
<b>2002 Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande</b> Pauillac	<b>1500:-</b>
<b>2003 Chateau Giscours</b> Margaux	<b>2795:- (mgm)</b>
<b>2003 Chateau Talbot</b> Saint-Julien	<b>2795:- (mgm)</b>

## Spanien

### Rioja, Bodegas Roda

<b>1999 Roda II Reserva</b>	<b>595:-</b>
<b>1997 Roda I Reserva</b>	<b>795:-</b>
<b>2000 Cirsion</b>	<b>2200:-</b>

### Rioja

<b>1998 Castillo Ygay</b>	<b>900:-</b>
Gran Reserva Especial, Bodegas Marqués de Murrieta	

### Ribera del Duero

<b>1994 Vega Sicilia "Unico"</b>	<b>2750:-</b>
Bodegas Vega Sicilia	

### Priorat

<b>1989 Clos de L´Obac</b>	<b>3600:- (Mgm)</b>
Costers del Siurana	
<b>2003 Font de la Figuera</b>	<b>795:-</b>
Clos Figueras	

### Terra Alta, Celler Vinos Piñol, Batea

<b>2005 Raig de Raim</b>	<b>350:-</b>
<b>2004 Portal</b>	<b>450:-</b>
<b>2000 L´Avi Arrufí</b>	<b>595:-</b>
<b>2003-04 Mather Teresina</b>	<b>800:-</b>

### Argentina

**2002 Piedra Negra Malbec** 735:-  
Jaques & Francois Lurton

### Australien

**1998 Grange** 2900:-  
South Australia, Shiraz, Penfolds

**1999 Command Shiraz** 850:-  
Elderton Wines, Barossa Valley, South Australia

**2004 Nugan Estate Durif** 550:-  
Manuka Grove Vineyard  
South East Australia

### Chile

**2004 Parcela #7** 575:-  
Viña von Siebenthal, Reserva  
Aconcagua Valley

**2006 Casa Cabernet Sauvignon** 550:-  
Lapostolle  
Rapel Valley

### Vino Dolce / Sött vin

<b>N.V. Passito Zibibbo</b> Cantine Vinci, Sicilien	<b>65:- /5cl</b>
<b>2004 Vigneto Fiorato</b> Recioto della Valpolicella Classico, Tommasi	<b>115:- /5cl</b>
<b>2005 Rerum</b> Recioto della Valpolicella Classico, Sartori di Verona	<b>110:-/5cl</b>
<b>2004 Terminum Vendemmia Tardiva</b> Südtirol Alto-Adige, Tramin	<b>140:-/5cl</b>
<b>2002 Vin Santo</b> Tenuta Marchesi, Antinori, Toscana	<b>100:-/5cl</b>
<b>1996 Vin Santo</b> Vinsanto del Chianti Rufina, Frascole	<b>150:-/5cl</b>
<b>2005 Ben Ryé</b> Passito di Pantelleria, Donnafugata	<b>90:-/ 5cl</b>
<b>2000 Silval Vintage Port</b> Quinta do Noval, Portugal	<b>100:-/5cl</b>
<b>2003 Vintage Port</b> Quinta do Noval, Portugal	<b>150:-/5cl</b>
<b>2007 Eiswein</b> Kendermanns, Rheinhessen	<b>110:- / 5cl</b>
<b>1996 Trockenbeerenauslese</b> Neusiedlersee, Privatkellerei Raimond Burda	<b>120:-/5cl</b>
<b>1974 Rivesaltes</b> Ambré Hors d´Auge, Terrats, Roussilon, Frankrike Vin Doux Naturel	<b>90:-/5cl</b>
<b>2008 Moscato d´Asti</b> Ceretto, Piemonte	<b>435:- / ½(37,5cl)</b>
<b>2002 Chateau d´Yquem</b> Lur-Saluces, Sauternes, Frankrike	<b>3500:- 1/1(75cl)</b>

### Alkoholfria Alternativ

<b>2007 Sutter Home "Fre" Premium White</b> Californien	<b>45:- Glas, 175:- Flaska</b>
<b>2007 Sutter Home "Fre" Premium Red</b> Californien	<b>45:- Glas, 175:- Flaska</b>
<b>Sanbitter</b>	<b>32:- Flaska</b>
<b>Fresh Water Stilla / Kolsyrat</b>	<b>28:- Flaska(37,5cl)</b>
<b>Fresh Water Stilla / Kolsyrat</b>	<b>44:- Flaska(75cl)</b>
<b>Carlsberg Non-Alcoholic</b>	<b>32:- Flaska</b>
<b>Läsk</b>	<b>32:- Flaska</b>
<b>Apelsinjuice Färsk</b>	<b>32:- Glas</b>
<b>Tranbärsjuice</b>	<b>32:- Glas</b>
<b>Alk. Fri Drink</b>	<b>45:- Glas</b>

**Amano har äran att vara Ambassadörer för Fresh Water. Ett patenterat, renat vatten av högsta kvalitet, för bästa möjliga smakupplevelse!!**

