

FAMO METRO

vin kort / wine list

Der tilbydes hver aften en afstemt vinmenu og vine på glas

Daglig pris på vinmenu af 4 forskellige glas mellem 450,- til 500,-
Hvide, røde og søde vine på glas fra 90,- til 200,-

Vi har et udvalg af grappa, likør, amari og desillater

Mousserende vine

Veneto	Prosecco Valdobbiadene Brut, Bortolin Angelo <i>100% Glera lavet på Metodo Conegliano Valdobbiadene</i>	85,-/400,-
Lombardia	Spumante, Franciacorta "Alma" Cuvée Brut, Bellavista <i>80% Chardonnay 19% Pinot Nero og 1% Pinot Bianco</i> <i>Lavet på Metodo Classico</i>	550,-
	Spumante, Franciacorta 2009 Cuvée Rosé, Bellavista <i>62% Chardonnay 38% Pinot Nero, lavet på Metodo Classico</i>	600,-
	Spumante, Franciacorta 2001 Vittorio Moretti, Bellavista <i>58% Chardonnay, 42% Pinot Nero, lagret på staltanke og barriques</i>	980,-
	Spumante, Franciacorta "Alma" Cuvée Brut, Bellavista, Double Magnum <i>80% Chardonnay 19% Pinot Nero og 1% Pinot Bianco</i> <i>Lavet på Metodo Classico</i>	1650,-
	Spumante, Franciacorta Brut Blanc de Blanc, Cavalleri <i>100% Chardonnay, lagret på egetræsfade og botti</i>	100,-/450,-
	Spumante, Franciacorta Satén Brut, Cavalleri <i>100% Chardonnay, lagret på staltanke og egetræsfade</i>	520,-
	Spumante, Franciacorta Rosé, Cavalleri <i>80% Pinot Nero 20% Chardonnay lagret på staltanke og egetræsfade</i>	600,-

Hvidvine

Alto Adige	2014 Weissburgunder, Erste+Neue <i>100% Weissburgunder, lagret sur lige på staltanke</i>	320,-
	2014 Kerner, Köfererhof <i>100% Kerner, lagret på staltanke</i>	480,-

	2013 Riesling, Köfererhof <i>100% Riesling, lagret på ståltanke, 50% af druerne er sent høstet</i>	660,-
	2012 Sylvaner "R", Köfererhof <i>100% Sylvaner, lagret på ståltanke, 50% af druerne er sent høstet</i>	690,-
Veneto	2013 Soave Classico "La Rocca", Pieropan <i>100% Garganega, lagret 12 mdr. på botti</i>	500,-
Veneto	2015 Soave Classico, Zenato <i>70% Garganega, 30% Chardonnay, lagret på ståltanke</i>	350,-
	2015 Lugana "San Benedetto" DOC, Zenato <i>100% Trebbiano di Lugana, enkelmark, lagret på ståltanke</i>	395,-
Friuli	2015 Verduzzo, iClivi <i>100% Verduzzo, lagret på ståltanke</i>	460,-
	2011 Friulano "Galea", iClivi <i>100% Friulano, enkelmark, gamle vinstokke, lagret på ståltanke</i>	500,-
	2015 Friulano, Petrusa <i>100% Friulano, lagret på ståltanke</i>	400,- Udsolgt
	2013 Sauvignon Blanc, "Piére", Vie di Romans <i>100% Sauvignon Blanc, enkelmark, lagret sur lie på barriques</i>	550,-
	2013 Chardonnay, Vie di Romans <i>100% Chardonnay, lagret 8 mdr. sur lie på barriques</i>	550,-
Piemonte	2014 Roero Arneis, Vietti <i>100% Arneis, koldgæret, lagret på ståltanke</i>	450,-
	2014 Chardonnay "Costebianche", Coppo <i>100% Chardonnay, lagret på barriques</i>	390,-
Toscana	2014 Balbino, Terenzi <i>100% Vermentino, lagret på ståltanke</i>	Udsolgt
Marche	2014 Terre Silvate, La Distesa <i>Verdicchio, Trebbiano og Malvasia, lagret på ståltanke. Naturlig stil</i>	440,- Udsolgt
Sicilien	2012 Chiarandà, Donnafugata <i>100% Chardonnay, lagret på barriques</i>	490,-
	2015 Bianco di Sei, Palmento Costanzo <i>100% Carricante, lagret på barriques</i>	450,-

2015 Mofete, Palmento Costanzo 350,-
70% Carricante, 25% Catarratto, 3% Trebbiano, 2% Minnella

Rosé

Alto Adige 2015 La Rose di Manincor, Manincor 450,-
Lagrein, Merlot, Carbernet, Petit Verdot, Tempranillo og Syrah

Sicilien 2014 Etna Rosato, Piano dei Daini 380,-
100% Nerello Mascalese

Orangevine

Emilia Romagna 2011 Vino del poggio Bianco, Andrea Cervini 410,-
100% Malvasia, 3 mdr. maceration, lagret på ståltanke. Naturlig stil Udsolgt

Marche 2013 Nur, La Distesa 400,-
Verdicchio derudover en smule Trebbiano og Malvasia, kort maceration, lagret 12 mdr. på barriques . Naturlig stil Udsolgt

Campania 2013 Il tempo ritrovato, Podere Veneri Vecchio 375,-
50% Grieco 50% Ceretto et par ugersmaceration på staltanke Udsolgt

Rødvine

Alto Adige 2013 Pinot Nero Riserva "Mazon", Hofstätter 600,-
100% Pinot Nero, lagret 12 mdr. på barriques, 12 mdr. på botti

2010/2011 Barthenau Vigna S. Urbano, Hofstätter 890,-
100% Pinot Nero, enkelmark lagret 12 mdr. på barriques, 8 mdr. på botti

Friuli 2012 Schioppettino di Prepotto, Petrusa 600,-
100% Ribolla Schioppettino, lagret 18 mdr. på barriques

Veneto 2013 Ripasso Valpolicella Superiore, Viviani 450,-
75% Corvina, 20% Rondinella og 5% Mollinara
Lagret 12 mdr. på barriques og botti

2012 Valpolicella Superiore "Campo Morar", Viviani 660,-
75% Corvina, 20% Rondinella og 5% Mollinara
Lagret 18 mdr. på barriques

2012 Amarone della Valpolicella, Viviani 750,-
75% Corvina, 20% Rondinella og 5% Mollinara
Lagret 24 mdr. på barriques

2008 Amarone della Valpolicella "Casa dei Bepi", Viviani 950,-
75% Corvina, 20% Rondinella og 5% Mollinara, gamle vinstokke

Lagret på botti og barriques

	2012 Ripassa Valpolicella Superiore, Zenato <i>85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta lagret 18 mdr. i 500 liter egefade</i>	475,-
	2011 Amarone della Valpolicella Classico, Zenato <i>80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta lagret 36 mdr. i 500 liter egefade</i>	800,-
Piemonte	2013 Dolcetto di Dogliani "San Luigi", Marziano Abbona <i>100% Dolcetto, lagret 6 mdr. på ståltanke</i>	350,-
	2014 Barbera d'Asti "Camp du Rous", Coppo <i>100% Barbera, lagret 12. mdr på franske fade</i>	450,-
	2013 Barbera d'Alba Bricco "Marun", Matteo Correggia <i>100% Barbera fra Marun-marken i Roero, lagret 18 mdr. på 60% nye barriques og 40% gamle barriques</i>	550,-
	2013 Barbera d'Alba DOC, Bartolo Mascarello <i>100% Barbera fra Barolo og La Morra. Lagret på store botti</i>	600,- Udsolgt
	2015 Barbera d'Alba , Le Ginestre <i>100% Barbera, lageret 12mdr.på Fransk egetræ barriques og flere mdr. på botti</i>	420,-
	2014 Barbera d'Alba "Tre Vigne", Vietti <i>100% Barbera, lagret 6 mdr. barriques og 6 mdr. på botti</i>	460,-
	2007 Barbera d'Alba Superiore, Feyles <i>100% Barbera, lagret 18 mdr. Slovenian barriques og 24 mdr. på botti</i>	595,-
	2013 Barbera d'Alba "Vigna Scarrone", Vietti <i>100% Barbera, fra enkelmarken Scarrone Lagret 14 mdr. på barriques og botti</i>	690,-
	2009 Langhe Nebbiolo, Feyles <i>100% Nebbiolo, 24 mdr. på Slovenian barriques og 24mdr. på botti</i>	495,-
	2013 Langhe Nebbiolo "Perbacco", Vietti <i>100% Nebbiolo, lagret 4 mdr. på barriques og 20 mdr. på botti</i>	480,-
	2007 Barbaresco "Gallina", La Spinetta <i>100% Nebbiolo fra Gallina- marken i Neive. Lagret 22 mdr. på nye barriques</i>	1500,- Udsolgt
	2005/ 2008 Barbaresco "Vigneto Valeirano", La Spinetta <i>100% Nebbiolo fra Valeirano- marken i Treiso, lagret 20 mdr. på nye barriques</i>	1250,- Udsolgt

	2013 Barbaresco "Ronchi", Albino Rocca <i>100% Nebbiolo fra Ronchi i Barbaresco lagret 24.mdr på tyske og østrigske 20.hl botti</i>	650,-
	2012 Barolo "Sotto Castello", Le Ginestre <i>100% Nebbiolo fra Novello, lageret 24 mdr. på barriques og 12 mdr. på botti</i>	550,-
Piemonte	2006 Barolo, Elio Altare <i>100% Nebbiolo, lagret 24 mdr. på barriques</i>	1100,-
	2011 Barolo, Cascina Fontana <i>100% Nebbiolo, lagret 24 mdr. på 25hl botti, 12 mdr. på stål, 12 mdr på flaske</i>	700,-
	2011 Barolo, Bartolo Mascarello <i>100% Nebbiolo fra Barolo og La Morra. Lagret på store botti</i>	1350,-
	2011 Barolo, Andrea Oberto <i>100% Nebbiolo, fra 4 mindre marker i La Morra og Barolo Lagret 24 mdr. på botti</i>	840,-
	2012 Barolo "Castiglione", Vietti <i>100% Nebbiolo lagret 24.mdr på fade. Efterfølgende samlet på ståaltanke</i>	800,-
	2007 Barolo "Rocche", Vietti <i>100% Nebbiolo, gamle vinstokke, lagret 31 mdr. på botti</i>	1700,-
	2009 Barolo "Lazzarito", Vietti <i>100% Nebbiolo, fra enkeltmarken Lazzarito, i Serralunga. Lagret 8 mdr. på franske fade derefter 24 mdr. på botti</i>	1350,-
	2004 Barolo Riserva " Villero", Vietti <i>100% Nebbiolo, lagret 36 mdr. på botti</i>	3000,-
	2004 "Sori Tildin", Gaja <i>95% Nebbiolo 5% Barbera, lagret 12 mdr. på barriques og 12 mdr. på botti</i>	3600,-
	2006 "Sori Tildin", Gaja <i>95% Nebbiolo 5% Barbera, lagret 12 mdr på barriques og 12 mdr. på botti</i>	3750,-
	2003 "Sori San Lorenzo", Gaja <i>95% Nebbiolo 5% Barbera, lagret 12 mdr. på barriques og 12 mdr. på botti</i>	2750,-
	2004 "Sori San Lorenzo", Gaja <i>95% Nebbiolo 5% Barbera, lagret 12 mdr. på barriques og 12 mdr. på botti</i>	4000,-

Toscana	2011 Sassoalloro, J. Biondi Santi <i>100% Sangiovese, lagret 14 mdr.på barriques</i>	600,-
	2010 Morellino di Scansano "Castello di Montepo´", J. Biondi Santi <i>95% Sangiovese og 5% Cabernet Sauvignon</i>	550,-
	2009 Brunello di Montalcino "Tenuta Greppo", J. Biondi Santi <i>100% Sangiovese fra vinmarker "il Greppo". Lagret 36 mdr. på Slavonske egetræsfade</i>	1800,-
	2013 Chianti Classico Riserva "Montornello", Bibbiano <i>100% Sangiovese, lagret 12 mdr. på botti</i>	390,-
	2013 Chianti Classico, Monteraponi <i>90% Sangiovese og 10% Canaiolo Lagret 12 mdr. på botti og barriques</i>	500,-
	2014 Rosso di Montalcino, Sesti <i>100% Sangiovese, lagret 18 mdr. på botti</i>	545,-
	2006 Castello, Sesti <i>60% Merlot og 40% Carbernet Sauvignon, supertoscaner Lagret på barriques</i>	675,-
	2008 Brunello di Montalcino, Sesti <i>100% Sangiovese, lagret 48 mdr. på botti</i>	800,-
	2010 Brunello Riserva "Phenomena", Sesti <i>100% Sangiovese, lagret 48 mdr. på botti. 1000 flasker pr. årgang</i>	1350,-
	2013 Villa Antinori Rosso, Marchesi Antinori <i>Sangiovese,Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah</i>	450,-
	2013 Tignanello, Marchesi Antinori <i>Sangiovese og Cabernet lagret 14mdr.på fade og 1 år på flaske</i>	850,-
	2013 Tignanello Magnum, Marchesi Antinori <i>Sangiovese og Cabernet lagret 14mdr.på fade og 1 år på flaske</i>	1700,-
	2011 "Solaia", Marchesi Antinori <i>75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc Lagret 14 mdr. på fransk barriques</i>	2695,-
	2012 "Sassicaia", San Guido <i>85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc Lagres 24 måneder på franske egefade</i>	2950,-

Abruzzo	2013 Montepulciano d'Abruzzo, Di Sipio <i>100% Montepulciano d'Abruzzo, lagret på ståltanke</i>	400,-
Sardegna	2013 Carignano del Sulcis Riserva "Rocca Rubia", Santadi <i>100% Carignano, lagret 12 mdr. på barriques</i>	490,-
Campania	2013 "Rutilum", Podere Veneri Vecchio <i>50% Barbera & 50% Sangiovese lagret på ståltanke. Naturlig stil</i>	350,-
Sicilia	2013 Etna Rosso, Piano Dei Daini <i>100% Nerello Mascalese, lagret 6 mdr. på barriques</i>	395,-
	2013 Etna Rosso, Vigna Vico <i>100% Nerello Mascalese, lageret 12-14 mdr. på barriques, min 3 mdr. på ståltanke og 10 mdr. på botti</i>	525,-
	2012 Tancredi, Donnafugata <i>70% Nero d'Avola og 30% Cabernet Sauvignon lagret 14 mdr. på barriques</i>	570,-
	2010 Mille e Una Notte, Donnafugata <i>100% Nero d'Avola, lagret 16 mdr. på botti</i>	850,-

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Giv os gerne besked om allergier eller særlige kostvaner

Vi har egen import af råvarer direkte fra Italien

Vores pasta laves dagligt med friske økologiske æg

Vi tager forbehold for trykfejl, udsolgte vine og ændret årgange

FAMO METRO

Dessertvine

2014 Moscato d'Asti "Bianco Spino", La Spinetta 90,- / 400,-
100% Moscato, lagret 2 mdr. på flaske

2014 Passito di Pantelleria "Ben Rye", Donnafugata 100,- / 500,-
100% Moscato d'Alessandria, tørrede og sent høstede druer

2012 Gewürztraminer "Joseph", Hofstätter 100,- / 500,-
100% Gewürztraminer, sent høstede druer

2012 Pensiero, Petrusa 115,- / 580,-
100% Verduzzo Friulano

2011 Recioto di Soave "Le Colombare", Pieropan 100,- / 500,-
100% Garganega, lagret på botti og 1 år på flaske

Grappa

Grappa di Amarone, Allegrini 85,-
Grappa på Amarone, kraftig fadlagring 43%

Grappa "Monpra", Berta 65,-
Grappa på Barbera, fadlagring 10- 12 mdr. 40%

Grappa "Valdavi", Berta 65,-
Grappa på Moscato, ståltank 3- 6 mdr. 40%

Grappa "Tre Soli Tre", Berta 100,-
Grappa på Nebbiolo fra La Morra og Monforte d'Alba, lagret min. 7 år på barriques 45%

Grappa "Roccanivo", Berta 100,-
Grappa på Barbera d'Asti lagret min. 7 år på barriques 45%

Grappa "Tignanello", Marchesi Antinori 100,-
Grappa på Cabernet og Sangiovese, 42%

Grappa di Pinot Nero, J.Hofstätter 100,-

Grappa di Barolo, Elio Altare 85,-

Pæredestillat, Capovilla 85,-

Amaro og likør

Vecchia Romagna, Sambuca, Montenegro, Averna, Limoncello, Mirto 60,-