

bjørn & delfino

Velkommen hos BJØRN & DELFINO, hvor retter inspireret af det sydeuropæiske køkken serveres som delevendig comfortfood. Maden er ærlig og simpel med råvarer af kompromisløs kvalitet. Her mødes den lunefulde bjørn og den legesyge delfin om festlige weekendaftener og hyggelige hverdagsaftener i en uhøjtidelig og hjemlig atmosfære. Rigtig god fornøjelse!

VELKOMST

SIGNATUR COCKTAILS

DELFINO

Aperol - Citron - Gin
125,-

BJØRN

Orangelikør
Lakrids - Rom
125,-

ØSTERS & CHAMPAGNE

Et glas Champagne
Brut Pol Cochet
&
2 franske østers
190,-/person

VINMENU

2 glas vin tilpasset
valg af menu
195,-/person

DELFINO MENU

SMÅRETTER SERVERES TIL DELING:

PIL SELV REJER
HELLEFLYNDER
STRACCIATELLA

FUNKY VANDMELON
CAPRESE
TATAR AF OKSE

SERVERES MED OLIVEN -
MALTKNÆKBRØD - FOCACCIA

325,-/PERSON

BJØRN MENU

SMÅRETTER SERVERES TIL DELING:

GRØNNE ASPARGES MED N'DUJA &
STRACCIATELLA
TATAR AF OKSE

SERVERES MED OLIVEN -
MALTKNÆKBRØD - FOCACCIA

**VALGFRI HOVEDRET
+ VALGFRI SIDE**

DESSERT:

JORDBÆR MED FLØDE

450,-/PERSON

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

SMÅRETTER

GRØNNE OLIVEN FRA PUGLIA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE 45,-

FRANSKE ØSTERS 3 STK. - CITRON - TABASCO 105,-

SALTEDE MANDLER 35,-

STRACCIATELLA AF ØLLINGEGAARD MOZZARELLA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE - PISTACIE 90,-

STEGTE GRØNNE ASPARGES - N'DUJA - STRACCIATELLA 85,-

TATAR AF OKSE - RAMSLØGSMAYO - TØRRET ÆGGEBLOMME - SYLTEDE SENNEPSKORN 130,-

HELLEFLYNDER - BLODAPPELSIN - SYRLIGE GRØNNE ÆBLER - MYNTE 115,-

PIL SELV REJER - CITRON - BRØD - 1000ØER - FEDTEDE FINGRE 90,-

FRITTO MISTO - FENNIKEL - SQUASH - FJORDREJER - ROSA PEBERMAYO 80,-

FUNKY VANDMELON - DEHYDRERET VANDMELON - PONZU - GLASKÅL - PUFFEDE VILDE RIS 55,-

CAPRESE - TOMAT - MOZZARELLASKUM - PINJEKERNER - RUGBRØDSCHIPS - BASILIKUM 90,-

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER PÅ BEN "EN PAPILOTTE" - CITRON - OLIVEN - TOMATCONFIT 225,-

RIBEYE "TAGLIATA-STYLE" 175 GR. - BBQ - ASPARGES VINAIGRETTE 215,-

LINGUINE - ÆRTER - MYNTE - LAGRET OST FRA THEM 155,-

SIDES

POLENTAFRITTER - RAMSLØGSMAYO - LAGRET OST FRA THEM 55,-

SPRØDE SALATER - URTER - FENNIKEL - VINAIGRETTE 50,-

DESSERTER

PEACH MELBA - SYLTEDE FERSKNER - HINDBÆR - HINDBÆRCOULIS - VANILJEIS 95,-

JORDBÆR MED FLØDE - SKUMFIDUS - JORDBÆR - LETPISKET FLØDE 95,-

bjørn & delfino

SNACKS & SMÅRETTER

GRØNNE OLIVEN FRA PUGLIA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE 45,-

FRANSKE ØSTERS 3 STK. - CITRON - TABASCO 105,-

SALTEDE MANDLER 35,-

POLENTAFRITTER - RAMSLØGSMAYO - LAGRET OST FRA THEM 55,-

STRACCIATELLA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE - PISTACIE 90,-

PIL SELV REJER - CITRON - BRØD - 1000ØER - FEDTEDE FINGRE 90,-

FRITTO MISTO - FENNIKEL - SQUASH - FJORDREJER -

ROSA PEBERMAYO 80,-

BRØDKURV - MALTKNÆKBRØD - FOCCACIA - PISKET SMØR 45,-

COCKTAILS & DRINKS

DELFINO* - APEROL - CITRON - GIN - ÆGGEHVIDE 125,-

BJØRN - ORANGELIKØR - LAKRIDS - ROM 125,-

RABARBER GIN-SOUR* - RABARBERLIKØR - GIN - CITRON - ÆGGEHVIDE 135,-

CITRONFROMAGE - CITRON - LIMONCELLO - VODKA - FLØDE 135,-

SANGRIA - VORES EGEN HEMMELIGE OPSKRIFT 95,- / 295,-

APEROL SPRITZ* - APEROL - PROSECCO - DANSKVAND - APPELSIN 95,-

*= Kan laves alkoholfri

Klassiske og alkoholfrie cocktails er også tilgængelige. Spørg blot din tjener.

SOFTDRINKS

FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BOBLER. AD LIBITUM 30,-/PERSON

ØKOLOGISK RABARBER SODAVAND MED VANILJE 45,-

ØKOLOGISK HYLDEBLOMST SODAVAND MED HYBEN 45,-

LEMONADE MED CITRON, LIME & INGEFÆR 45,-

MIKKELER ØL

FADØL

DELFINO PILS 65,-

ISKOLD CLASSIC 65,-

BURST IPA 65,-

DÅSEØL

HOP SHOP - TROPISK IPA 50,-

BLANCHE DE MIKKELLER - FRISK HVEDEØL 50,-

ICECOLD PILSNER - KLASSISK PILSNER 50,-

ALKOHOLFRI "DRINK IN THE SUN" - FRISK & CITRUSFYLDT IPA 50,-

bjørn & delfino

VIN

Hos BJØRN & DELFINO elsker vi vin, og vi har gjort vores absolut yderste for at skabe et vinkort med nøje udvalgte vine fra små europæiske familievinhuse; vine der er område- og drue-typiske og er produceret med fokus på stilistisk renhed og et traditionelt og autentisk udtryk.

Mange af vinene er økologiske og/eller biodynamiske. Producenterne håndhøster druerne, nogle fodtrammer, men fælles for dem alle er, at de laver afsindig god vin med respekt for naturen, mennesket og den lokale vintradition.

Vi har skabt et forholdsvis overskueligt vinkort, som dog har et tilpas stort udvalg til, at du sagtens kan gå på opdagelse, dykke ned og udfordre dig selv og dit selskab.

Er der særlige vine du er på udkig efter, men som du ikke finder i vinkortet, så lad os endelig vide besked før dit besøg hos os. Så vi kan undersøge, om vi kan imødekomme dit ønske og have vinen klar, når du kommer. Vi vil gå langt for at skabe en uforglemmelig vinoplevelse for dig.

Skål og god fornøjelse!

BJØRN & DELFINO

VINE PÅ GLAS

BOBLER

CHAMPAGNE BRUT "GRANDE RÉSERVE" 150,- / 850,-
POL COCHET // PINOT NOIR, CHARDONNAY

PROSECCO "SETTOLO" 85,- / 450,-
FRATELLI COLLAVO // GLERA

HVIDVINE

MOSEL RIESLING 2021 95,- / 475,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

BOURGOGNE BLANC 2020 110,- / 525,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // CHARDONNAY

BIANCO D'ABRUZZO "INCASTRO BIANCO MADIA" 2021 85,- / 400,-
TORRE ZAMBRA // PECORINO, PASSERINA, TREBBIANO

ROSÉVIN

SANCERRE ROSÉ 95,- / 475,-
ANDRÉ DEZAT// PINOT NOIR

RØDVINE

BOURGOGNE PINOT NOIR 2020 115, / 550,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

CHIANTI CLASSICO 2020 95,- / 500,-
TENUTA DI CARLEONE // SANGIOVESE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020 85,- / 400,-
TORRE ZAMBRA // MONTEPULCIANO

VINE PÅ FLASKE

BOBLER

CHAMPAGNE BRUT "GRANDE RÉSERVE" 850,-
POL COCHET // PINOT NOIR, CHARDONNAY

PROSECCO "SETTOLO" 450,-
FRATELLI COLLAVO // GLERA

ROSÉ

ETNA ROSATO 2021 500,-
TENUTA DI AGLAEA // NERELLO MASCALESE

SANCERRE ROSÉ 2021 475,-
ANDRÉ DEZAT // PINOT NOIR

ROSA VON P 2019 675,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

ORANGE

UA ORANGE 2020 650,-
PRÁ // GARGANEGA

HVIDVINE - ITALIEN

BIANCO SICILIA LUCIFER 2020 475,-
TENUTA DI AGLEA // CARRICANTE, CATARATTO, GRAGANICO, INZOLIA, MINELLA

COLLIO BIANCO "STUDIO DI BIANCO" 2020 1.200,-
BORGO DEL TIGLIO // SAUVIGNON, RIESLING, FRIULANO

LANGHE CHARDONNAY 2020 500,-
RONCHI // CHARDONNAY

LUGANA CLASSICO SUPERIORE RISERVA "VIGNE DI CATULLO" 2018 450,-
TENUTA ROVEGLIA // TREBBIANO DI LUGANA

SOAVE "OTTO" 2022 495,-
PRÀ // GARGANEGA

SOAVE CLASSICO "MONTE GRANDE" 2020 580,-
PRÀ // GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE

BIANCO D'ABRUZZO "INCASTRO BIANCO - MADIA" 2021 400,-
TORRE ZAMBRA // PECORINO, PASSERINA, TREBBIANO

HVIDVINE - FRANKRIG

BOURGOGNE BLANC 2020 525,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // CHARDONNAY

CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME" 2020 750,-
DOM. JEAN GOUILLY // CHARDONNAY

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT" 2020 1.150,-
DOMAINE CHAPELLE // CHARDONNAY

POUILLY-FUMÉ 2021 425,-
ANDRÉ DEZAT // SAUVIGNON BLANC

SANTENAY 2017 650,-
DOMAINE CHAPELLE // CHARDONNAY

SANCERRE 2022 525,-
ANDRÉ DEAZAT // SAUVIGNON BLANC

HVIDVINE - TYSKLAND

MOSEL RIESLING SPÄTLESE "ENKIRCHER ELLERGRUB" 2020 550,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

MOSEL RIESLING 2021 475,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

RØDVINE - ITALIEN

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 1.100,-
PRÀ // CORVINA, CORVINONE M.FL.

BARBERA D'ALBA "SERRA DE' GATTI" 2021 425,-
VAL DEL PRETE // BARBERA

BARBARESCO 2018 650,-
RONCHI // NEBBIOLO

BARBARESCO "ASILI" 2017 1.150,-
MICHELE CHIARLO // NEBBIOLO

BAROLO "TERLO" (BAROLO KOMMUNE) 2016 850,-
CAMERANO // NEBBIOLO

BAROLO "PARUSSI" (CASTIGLIONE FALLETTO KOMMUNE) 2018 1.000,-
CHIONETTI // NEBBIOLO

BAROLO "SERRADENARI" (LA MORRA KOMMUNE) 2018 1.150,-
GIULIA NEGRI // NEBBIOLO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 1.300,-
IL MARRONETO // SANGIOVESE GROSSO

CHIANTI CLASSICO 2020 500,-
TENUTA DI CARLEONE // SANGIOVESE

DOGLIANI "BRICCOLERO" 2018 400,-
CHIONETTI // DOLCETTO

ETNA "THALÌA" 2019 650,-
TENUTA DI AGLAEA // NERELLO MASCALESE

I SODI DI SAN NICCOLÒ (TOSCANA I.G.T.) 2017 1.100,-
CASTELLARE DI CASTELLINA // SANGIOVETO, MALVASIA NERA

LANGHE NEBBIOLO 2021 675,-
GIULIA NEGRI // NEBBIOLO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020 400,-
TORRE ZAMBRA // MONTEPULCIANO

NEBBIOLO D'ALBA 2021 450,-
VAL DEL PRETE // NEBBIOLO

PRIMITIVO "PICURARU" 2020 425,-
TENUTA DEL PAJARU // PRIMITIVO

VALPOLICELLA CLASSICO 2017 550,-
TENUTA VILLA BELLINI // CORVINA, CORVINONE M.FL.

RØDVINE - FRANKRIG

BOURGOGNE PINOT NOIR 2020 550,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE VINCENT LIMA" MAISON DIEUX 2019 600,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // PINOT NOIR

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES GROSEILLES" 2014 1.450,-
LA POUSSE D'OR // PINOT NOIR

CHASSAGNE-MONTRACHET 1'ER CRU "MORGEOT" 2020 900,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "CLOS DU CALVAIRE" 2020 750,-
VIGNOBLES MAYARD // GRENACHE, CINSAULT, SYRAH

SANTENAY 1'ER CRU BEAUREPAIRE 2018 825,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

RØDVINE - TYSKLAND

RHEINGAU PINOT NOIR "MICKE" 2018 1.150,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

RHEINGAU PINOT NOIR "STEIL" 2018 700,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

RØDVINE - SPANIEN

RIBEIRA DEL DUERO "FLOR DE PINGUS" 2018 1.350,-
DOMINIO DE PINGUS // TINTO FINO

RIBERA DEL DUERO TRUS 2020 400,-
BODEGAS TRUS // TEMPRANILLO

SØDE VINE

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO 325,-
ZANASI // LAMBRUSCO

MOSCATO D'ASTI "PALAS" 2021 350,-
MICHELE CHIARLO // MOSCATO

VALLONE VISCARDE PASSITO 2016 75,- / 550,-
VALLONE // MALVASIA, SAUVIGNON BLANC

20-YEAR TAWNY PORT 85,- / 850,-
QUINTA DE MARROCOS // FIELD BLEND

bjørn & delfino

Welcome to BJØRN & DELFINO – Your neighborhood restaurant, where dishes inspired by the Southern European cuisine are served as comfort food to share around the table. The food is simple and honest, with high quality ingredients and selected organic elements from Danish suppliers.

We aim to provide the right atmosphere for your festive weekend dinings as well as cozy weekday evenings in an enjoyable and homely atmosphere.

WELCOME

SIGNATURE COCKTAILS

DELFINO

Aperol - Lemon - Gin
125,-

BJØRN

Orange liquor -
Licorice - Rum
125,-

OYSTERS & CHAMPAGNE

A glass of Champagne
Brut Pol Cochet
&
2 french oysters
190,-/person

WINE MENU

2 glasses of wine to
match selection of
menu
195,-/person

DELFINO MENU

SMALL DISHES FOR SHARING:

SELF-PEEL SHRIMPS
HALIBUT
STRACCIATELLA

FUNKY WATERMELON
CAPRESE
BEEF TARTARE

SERVED WITH OLIVES - CRISPY
MALT BREAD - FOCACCIA

325,-/PERSON

BJØRN MENU

SMALL DISHES FOR SHARING:

GREEN ASPARAGUS WITH N'DUJA &
STRACCIATELLA
BEEF TARTARE

SERVED WITH OLIVES - CRISPY
MALT BREAD - FOCACCIA

MAIN COURSE + SIDE DISH OF YOUR CHOICE

DESSERT:

STRAWBERRIES WITH CREAM

450,-/PERSON

Questions about allergens? Ask your waiter.

Menus must be chosen by the entire table

SMALL DISHES

GREEN OLIVES FROM PUGLIA - LEMON ZEST - OLIVE OIL 45,-

FRENCH OYSTERS 3 STK. - LEMON - TABASCO 105,-

SALTED ALMONDS 35,-

STRACCIATELLA OF ØLLINGEGAARD MOZZARELLA - LEMON ZEST - OLIVE OIL - PISTACHIO 90,-

GREEN ASPARAGUS - N'DUJA - STRACCIATELLA 85,-

BEEF TARTARE - RAMSON MAYO - DRIED EGG YOLK - PICKLED MUSTARD SEEDS 130,-

HALIBUT - BLOOD ORANGE - SOUR GREEN APPLES - MINT 115,-

SELF-PEEL SHRIMPS - LEMON - BREAD - 1000 ISLAND - GREASY FINGERS 90,-

FRITTO MISTO - FENNEL - SQUASH - FJORD SHRIMP - ROSA PEPPER MAYO 80,-

FUNKY WATERMELON - DEHYDRATED WATERMELON - PONZU - TURNIPS - PUFFED WILD RICE 55,-

CAPRESE - TOMATO - MOZZARELLA FOAM - PINE NUTS - RYE BREAD CHIPS - BASIL 90,-

MAINS

HALIBUT "EN PAPILOTTE" - LEMON - OLIVES - TOMATO CONFIT 225,-

RIBEYE "TAGLIATA-STYLE" 175 GR. - BBQ - ASPARAGUS VINAIGRETTE 215,-

LINGUINE - PEAS - MINT - AGED CHEESE FROM THEM 155,-

SIDES

POLENTA FRIES - RAMSON MAYO - AGED CHEESE FROM THEM 55,-

CRISPY SALADS - HERBS - FENNEL - VINAIGRETTE 50,-

DESSERTS

PEACH MELBA - PICKLED PEACHES - RASPBERRY - RASPBERRY COULIS - VANILLA ICE CREAM 95,-

STRAWBERRIES WITH CREAM - MARSHMALLOW - STRAWBERRIES - LIGHTLY WHIPPED CREAM 95,-

bjørn & delfino

SNACKS & SMALL DISHES

GREEN OLIVES FROM PUGLIA - LEMON ZEST - OLIVE OIL 45,-

FRENCH OYSTERS 3 STK. - LEMON - TABASCO 105,-

SALTED ALMONDS 35,-

POLENTA FRIES - RAMSON MAYO - AGED CHEESE FROM THEM 55,-

STRACCIATELLA - LEMON ZEST - OLIVE OIL - PISTACHIO 90,-

SELF-PEEL SHRIMPS - LEMON - BREAD - 1000 ISLAND 90,-

FRITTO MISTO - FENNEL - SQUASH - FJORD SHRIMPS -
ROSA PEPPER MAYO 80,-

BREAD - CRISPY MALT BREAD - FOCCACIA - WHIPPED BUTTER 45,-

COCKTAILS & DRINKS

DELFINO* - APEROL - LEMON - GIN - EGG WHITES 125,-

BJØRN - ORANGE LIQUOR - LICORICE - RUM 125,-

RHUBARB GIN-SOUR* - RHUBARB LIQUOR - GIN - LEMON - EGG WHITES 135,-

LEMON CURD - LEMON - LIMONCELLO - VODKA - CREAM 135,-

SANGRIA - OUR SECRET SUMMER RECIPE 95,- / 295,-

APEROL SPRITZ* - APEROL - PROSECCO - SPARKLING WATER - ORANGE 95,-

**= Can be made non-alcoholic*

Klassiske og alkoholfrie cocktails er også tilgængelige. Spørg blot din tjener.

SOFT DRINKS

FILTERED WATER STILL OR SPARKLING. AD LIBITUM 30,-/PERSON

ORGANIC RHUBARB SODA WITH VANILLA 45,-

ORGANIC ELDERFLOWER SODA WITH ROSE HIP 45,-

LEMONADE WITH LEMON, LIME & GINGER 45,-

MIKKELER BEER

DRAFT BEER

DELFINO PILSNER 65,-

ISKOLD CLASSIC 65,-

BURST IPA 65,-

CANNED BEER

HOP SHOP - TROPICAL IPA 50,-

BLANCHE DE MIKKELLER - FRESH WHEAT BEER 50,-

ICECOLD PILSNER - CLASSIC PILSNER 50,-

NON-ALCOHOLIC "DRINK IN THE SUN" - FRESH & CITRUSY IPA 50,-



WINE

We are in love with wine at BJØRN & DELFINO and we have done our utmost to create a wine list with carefully selected wines from small European family wineries; wines that are area- typical of the area and the grape and are produced with a focus on purity and traditional and authentic expression.

Many of the wines are organic and/or biodynamic. The producers harvest the grapes by hand, some foot crush the grapes - and what they all have in common: They make insanely good wine with respect for nature, people and the local area wine tradition.

We have created a wine list to explore, dive in and challenge yourself and your company.

If you prefer particular wines, that you cannot find in the wine list, please let us know before your visit. As we will see if we can accommodate your wish and have the wine ready for your arrival.

At BJØRN & DELFINO we will go to great lengths to facilitate an unforgettable wine experience for you.

Cheers and enjoy,
BJØRN & DELFINO

WINE BY THE GLASS

BUBBLES

CHAMPAGNE BRUT "GRANDE RÉSERVE" 150,- / 850,-
POL COCHET // PINOT NOIR, CHARDONNAY

PROSECCO "SETTOLO" 85,- / 450,-
FRATELLI COLLAVO // GLERA

WHITES

MOSEL RIESLING 2021 95,- / 475,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

BOURGOGNE BLANC 2020 110,- / 525,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // CHARDONNAY

BIANCO D'ABRUZZO "INCASTRO BIANCO MADIA" 2021 85,- / 400,-
TORRE ZAMBRA // PECORINO, PASSERINA, TREBBIANO

ROSÉ

SANCERRE ROSÉ 95,- / 475,-
ANDRÉ DEZAT // PINOT NOIR

REDS

BOURGOGNE PINOT NOIR 2020 115,- / 550,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

CHIANTI CLASSICO 2020 95,- / 500,-
TENUTA DI CARLEONE // SANGIOVESE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020 85,- / 400,-
TORRE ZAMBRA // MONTEPULCIANO

WINE BY THE BOTTLE

BUBBLES

CHAMPAGNE BRUT "GRANDE RÉSERVE" 850,-
POL COCHET // PINOT NOIR, CHARDONNAY

PROSECCO "SETTOLO" 450,-
FRATELLI COLLAVO // GLERA

ROSÉ

ETNA ROSATO 2021 500,-
TENUTA DI AGLAEA // NERELLO MASCALESE

SANCERRE ROSÉ 2021 475,-
ANDRÉ DEZAT // PINOT NOIR

ROSA VON P 2019 675,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

ORANGE

UA ORANGE 2020 650,-
PRÁ // GARGANEGA

WHITES - ITALY

BIANCO SICILIA LUCIFER 2020 475,-
TENUTA DI AGLEA // CARRICANTE, CATARATTO, GRAGANICO, INZOLIA, MINELLA

COLLIO BIANCO "STUDIO DI BIANCO" 2020 1.200,-
BORGO DEL TIGLIO // SAUVIGNON, RIESLING, FRIULANO

LANGHE CHARDONNAY 2020 500,-
RONCHI // CHARDONNAY

LUGANA CLASSICO SUPERIORE RISERVA "VIGNE DI CATULLO" 2018 450,-
TENUTA ROVEGLIA // TREBBIANO DI LUGANA

SOAVE "OTTO" 2022 495,-
PRÀ // GARGANEGA

SOAVE CLASSICO "MONTE GRANDE" 2020 580,-
PRÀ // GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE

BIANCO D'ABRUZZO "INCASTRO BIANCO - MADIA" 2021 400,-
TORRE ZAMBRA // PECORINO, PASSERINA, TREBBIANO

WHITES - FRANCE

BOURGOGNE BLANC 2020 525,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // CHARDONNAY

CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME" 2020 750,-
DOM. JEAN GOUILLY // CHARDONNAY

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT" 2020 1.150,-
DOMAINE CHAPELLE // CHARDONNAY

POUILLY-FUMÉ 2021 425,-
ANDRÉ DEZAT // SAUVIGNON BLANC

SANTENAY 2017 650,-
DOMAINE CHAPELLE // CHARDONNAY

SANCERRE 2022 525,-
ANDRÉ DEAZAT // SAUVIGNON BLANC

WHITES - GERMANY

MOSEL RIESLING SPÄTLESE "ENKIRCHER ELLERGRUB" 2020 550,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

MOSEL RIESLING 2021 475,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

REDS - ITALY

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 1.100,-
PRÀ // CORVINA, CORVINONE M.FL.

BARBERA D'ALBA "SERRA DE' GATTI" 2021 425,-
VAL DEL PRETE // BARBERA

BARBARESCO 2018 650,-
RONCHI // NEBBIOLO

BARBARESCO "ASILI" 2017 1.150,-
MICHELE CHIARLO // NEBBIOLO

BAROLO "TERLO" (BAROLO KOMMUNE) 2016 850,-
CAMERANO // NEBBIOLO

BAROLO "PARUSSI" (CASTIGLIONE FALLETTO KOMMUNE) 2018 1.000,-
CHIONETTI // NEBBIOLO

BAROLO "SERRADENARI" (LA MORRA KOMMUNE) 2018 1.150,-
GIULIA NEGRI // NEBBIOLO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 1.300,-
IL MARRONETO // SANGIOVESE GROSSO

CHIANTI CLASSICO 2020 500,-
TENUTA DI CARLEONE // SANGIOVESE

DOGLIANI "BRICCOLERO" 2018 400,-
CHIONETTI // DOLCETTO

ETNA "THALÌA" 2019 650,-
TENUTA DI AGLAEA // NERELLO MASCALESE

I SODI DI SAN NICCOLÒ (TOSCANA I.G.T.) 2017 1.100,-
CASTELLARE DI CASTELLINA // SANGIOVETO, MALVASIA NERA

LANGHE NEBBIOLO 2021 675,-
GIULIA NEGRI // NEBBIOLO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020 400,-
TORRE ZAMBRA // MONTEPULCIANO

NEBBIOLO D'ALBA 2021 450,-
VAL DEL PRETE // NEBBIOLO

PRIMITIVO "PICURARU" 2020 425,-
TENUTA DEL PAJARU // PRIMITIVO

VALPOLICELLA CLASSICO 2017 550,-
TENUTA VILLA BELLINI // CORVINA, CORVINONE M.FL.

REDS - FRANCE

BOURGOGNE PINOT NOIR 2020 550,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE VINCENT LIMA" MAISON DIEUX 2019 600,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // PINOT NOIR

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES GROSEILLES" 2014 1.450,-
LA POUSSE D'OR // PINOT NOIR

CHASSAGNE-MONTRACHET 1'ER CRU "MORGEOT" 2020 900,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "CLOS DU CALVAIRE" 2020 750,-
VIGNOBLES MAYARD // GRENACHE, CINSAULT, SYRAH

SANTENAY 1'ER CRU BEAUREPAIRE 2018 825,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

REDS - GERMANY

RHEINGAU PINOT NOIR "MICKE" 2018 1.150,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

RHEINGAU PINOT NOIR "STEIL" 2018 700,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

REDS - SPAIN

RIBEIRA DEL DUERO "FLOR DE PINGUS" 2018 1.350,-
DOMINIO DE PINGUS // TINTO FINO

RIBERA DEL DUERO TRUS 2020 400,-
BODEGAS TRUS // TEMPRANILLO

SWEET WINES

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO 325,-
ZANASI // LAMBRUSCO

MOSCATO D'ASTI "PALAS" 2021 350,-
MICHELE CHIARLO // MOSCATO

VALLONE VISCARDE PASSITO 2016 75,- / 550,-
VALLONE // MALVASIA, SAUVIGNON BLANC

20-YEAR TAWNY PORT 85,- / 850,-
QUINTA DE MARROCOS // FIELD BLEND