La Meti

PASTA STEAK RESTAURANT

VINKORT

HVIDVIN OG ROSÉ

Husets hvidvin - karaffel — 199,-
1/2 karaffel — 149,-
1 glas — 59,-

Frisk halvtør hvidvin fra Veneto regionen nord for byen Soave.

Pinot Bianco Veneto IGT — 239,-
1 glas — 69,-

Frisk, frugtig halvtør hvidvin lavet på Pinot Bianco druen. Duft og smag af æble og lidt citrus. God allround hvidvin, der går godt med de fleste frokostretter samt pasta med mere.

Corte Pitora Custoza DOC — 249,-
1 glas — 79,-

Frisk, fyldig aromatisk hvidvin fra det lille DOC område nær gardasøen. Vinen er lavet på druerne: Garganega, Trebbiano di Soave.

CHIARETTO I GADI DOC — 239,-
1 glas — 69,-

CHIARETTO I GADI DOC: frisk fyldig rosé fra det skønne Bardolino med smag og duft friske og let sødmefulde røde bær.

La Meti

PASTA STEAK RESTAURANT

VINKORT

RØDVIN

Husets rødvin - karaffel — 199,-
1/2 karaffel — 149,-
1 glas — 59,-

Frugtig, tør rødvin lavet på Cabernet Franc druen.

Corte Pitora Cabernet Franc — 249,-
1 glas — 65,-

Frygtig og fyldig tør vin, med skøn smag af rødebær og lidt lakrids. Vinen er lavet 100% på Cabernet Franc druen.

Primitivo Feudo Italia — 289,-
1 glas — 69,-

Klassisk Primitvo med smag af fuldmodene røde bær og blommer. Primitivo har en varm, blød og krydret eftersmag.

Gatto Nero, økologisk — 319,-
1 glas — 84,-

Kraftig Siciliansk rødvin lavet på druerne: Nero D´Avola og Syrah. Smagen er frugtig, kraftig og krydret.
Ideel ledsager til en god steak.

Amarone Elite DOCG — 499,-
1 glas — 112,-

Klassisk Amaronestil. Vinen har en kraftig smag med toner af blomme, rosiner samt nuancer af tobak og lidt lakrids. Eftersmagen er lang varm rund og silkeblød.

Barolo Tre Utin DOCG — 699,-

Barolo kaldes kongernes vin i Italien og er lavet 100% på druen Nebbiolo. Vinen er kraftig og tør. Farven er mørk teglrød med et væld af smagsnuancer af skovfrugter og urter. Ideel til kraftige hovedretter.