

# PELTON DRIKKEMENY

## Hansa Fatøl

|       |      |
|-------|------|
| 0,4L  | 98,- |
| 0,25L | 56,- |

**Kwaremont** Belgisk blond. Sykkeløl inspirert av Flandern Rundt. 118,-

**Birra Moretti**, Italiensk lager 109,-

**Nøgne Ø Pale Ale**, lett bitter 105,-

**Mango sider** Ekte mango, ekte britisk, frisk smak. IKKE søtt skvip. 122,-

**Ginger Juice** Spicy ingefærøl laget av Nøgne Ø 116,-

**Brew Dog Punk IPA** 118,-

## Rødvin

**Nabucco 2013, Emilia (IT) Kun på Peloton** Glass 235,-

Vi driver skattejakt i vinkjelleren og fant en eiket blend av Barbera og Merlot fra åsene utenfor Parma. Komplekst og delikat. Rød og mørk frukt, underskog. Latterlig lang finish. Siste flaskene i NordEuropa.

**Aglianico, Diciotto - Campania (Partikjøp)** Glass 185,-

Kirsebær og plommer, røde blomster, mynte, pepper og milde tanniner. Først og fremst en vin å kose seg med når man vil ha en litt fyldigere rødvin i høstkulda. Til tross for prisen betegner vi den som et røverkjøp.

**Manolibera 2018, "Supertoscaner"** Glass 188,-

Supertoscaner er et begrep på anerkjente viner laget på blend av Sangiovese og franske druer, i denne er det Merlot & Cabernet sauvignon. Medium fylde på smak både jordbær, kirsebær, tranebær. Også litt urtepreg og snev av hvit pepper. Bra til Oksehaleragu men også topp for kos. Fra Maremma, Toscana.

**Pepe - Puglia (øko), Eksklusiv på Peloton** Glass 169,-

Mørke moreller, akai bær, sjokolade, plommer, blomster. Hva snakker vi om? Pepe, en vin laget på Negroamaro fra vår kjære venninne Giusi helt sør i Puglia. Super til gresskarretter.

**Barbera Sopra Berutti - Asti, Piemonte** Glass 139,-

Kirsebær og moreller. Syrefrisk rødvin perfekt til tomatbasert mild pizza med kjøtt.

## Hvitvin/rosé & bobler

**Callas 2014-2017 - Monte delle Vigne, Kun på Peloton** Glass 199,-

Hvis du lurer på hva som skjer når man lagrer hvitvin lenge får du svaret her. Medisinale urter på nesen, mandler på finish, altså lett bitter. Nydelig syre. Laaaang. Spør hvilken årgang vi har i dag. Svært få flasker og de eneste i Norge. 3 av 3 stjerner i den italienske vinbibelen Gambero Rosso.

**Fiano, Menhir Pass-O - Puglia (øko)** Glass 149,-

Sitruszest, grapefrukt, mango, fersken samt hvite blomster og noe urter. Lett oljete Kun på Peloton. Passer til: Pasta Amatriciana, ovnsbakt Tomino m.m

**Verdicchio - Marche** Glass 139,-

Laget av Umani Ronchi som er kåret til årets vinmaker i Italia. Syrefrisk, grønne epler og lett urtepreger. Passer til: Margherita, Vegetarpizza og salater m.m

**Menhir Pietra Rosato (øko)** Glass 135,-

Egenimportert prisbelønnet rosévin fra Puglia, kanskje det beste roséområdet i Italia. Passer til: salami pizza, salciccia (milde retter med litt fett)

**Musserende, Rotari Trento Doc** Glass 138,-

Champagnemetode fra Trento i Alpene. Pinot Nero så rosa! Fruktig. Fin mousse. Passer til alt.

