

Happy Ending Menu'

Grappa Bianca (hvide grappa)

Grappa di Bassano, Capovilla.

-99 2 cl, 125 3cl

Klar grappa fra Veneto. En blanding af forskellige druer og lagret på ståltanke.

En meget klassisk grappa med nuancer af hvide blomster, pære og krydderier.

Grappa Nibbio, Berta.

-125 2 cl, 150 3cl

Klar grappa fra den piemontetiske destillator, Berta 100% fra Barbera-druer.

Destilleret med pot still metoden på kobberkedler.

Blød smag med noter af skovbund og blomster.

Grappa Valdavi, Berta.

-125 2 cl, 150 3cl

Grappa lavet på Moscato. Det er en lys grappa med elegance og aromatik.

Der er duft af friske blomster og smagen er blød og afrundet.

Altare Grappa di Barbera, Marolo.

-135 2 cl, 165 3cl

Klar grappa, destilleret hos Marolo. Klassisk grappa med godt bid og fin aromatik.

Meget behagelig og vellavet grappa.

Altare Grappa di Barolo, Marolo.

-135 2 cl, 165 3cl

Klar grappa, destilleret hos Marolo. Også klassisk.

Men med lidt mere bid end Barbera-grappa. Høj kvalitet og meget vellavet grappa.

Grappa di Cabernet Sauvignon,Capovilla.

-135 2 cl,165 3cl

Kvaset til denne grappa kommer fra vinproducenten Maculan i Breganze.

Efter destillation hviler grappaen sig i mindst tre år på små stålbeholdere.

Herefter vander man grappa ned til 41% Vol med lokalt kildevand.

Resultatet er en delikat og alligevel fast grappa med duft af blåbær og kirsebærsten.

Grappa di Brunello,Capovilla.

-135 2 cl,165 3cl

Klar grappa på Sangiovese-kvas.

En kompleks grappa med en silkeblød tekstur og nuancer af tobak, salvie og røde bær.

Grappa di Moscato Giallo,Capovilla.

-135 2 cl,165 3cl

En let aromatisk, klar grappa fra mesterdestillatoren, Gianni Capovilla.

Med en delikat duft af gule ferskner, appelsinskal, lavendel og vilde urter.

Capovilla er måske Italiens dygtigste destillator.

Grappa di Amarone,Capovilla.

-135 2 cl,165 3cl

intens duftende grappa lavet på tørrede Corvina- og Rondinelladruer

der benyttes til at lave amarone. Grappaen indfanger druernes lyse og bæragtige noter og kombinerer samtidigt med mere mørke noter af rosiner, peber og figuer.

Grappa Unica,Berta.

-135 2 cl,165 3cl

En særlig selektion af kvas fra pinot noir- og barberadruer.

Pot still destilleret med damp i kobberkedler. Ståltankslagret i 3 – 6 måneder.

Med en elegant og harmonisk duft. Smagen er tør og "rank".

Grappa Baricata (Fadlagret grappa)

Grappa Val dei Preti, Matteo Correggia.

-125 2 cl, 150 3cl

Fadlagret grappa, destilleret hos Berta. Flot og elegant grappa med tørret frugt, vanilje og ristede nødder i smagen. Vedholdende smag der hænger i munden længe. Fremstillet på enkeltmarks Nebbiolo fra Roero-området.

Grappa Marun, Matteo Correggia.

-125 2 cl, 150 3cl

*Fadlagret grappa, destilleret hos Berta.
Den er rund og blid med nuancer af tørret frugt og vanilje.
Den er fremstillet på enkeltmarks Barbera fra Roero-området.*

Grappa Mompra', Berta.

-125 2 cl, 150 3cl

*Fadlagret, gylden grappa fra den piemontetiske destillator, Berta.
50% kvas fra barbera-druer og 50% fra nebbiolo-druer.
Pot still metoden lagret 12 måneder på fade. Flot gylden farve.
Elegant duft med en markant, dog blød smag med noter af vanilje og cacao.*

Grappa Giulia, Berta.

-125 2 cl, 150 3cl

*Fadlagret grappa lavet med kvas fra Chardonnay- og Cortesedruer.
12 måneder på fade. Gylden farve. Blød smag med noter af vanilje og tropefrugt.*

Grappa Piasi, Berta.

-125 2 cl, 150 3cl

*Lavet med kvaset fra den aromatiske brachettodruer.
Pot still metoden på kobberkedler. Lagret 12 måneder på fade. Med en klar gylden farve.
Med en pågående, dog elegant duft. Blød smag med noter af vanilje og roser.*

Grappa di Barbaresco, Albino Rocca.

-125 2 cl, 150 3cl

Lavet på kuaset fra nebbiolodruer fra Barbaresco distriktet på pot still metoden.

Med en ren og elegant duft af abrikos, kamille og druer i gæring.

Med et disket fadpræg. Smagen er fyldig, ren og rank. Til den tørre side.

Grappa di Amarone, Brigaldara.

-125 2 cl, 150 3cl

Kuaset til denne grappa er de klassiske druer fra amarone vinen.

Corvinone, Corvina og Rondinella. Lagret 12 måneder på små fade hos den dygtige destillator, Franceschini. Lavet på Pot still – metoden.

Med en let gylden farve og en duft af hvide og gule blomster.

Fadet stikker ikke ud. Rig og kompleks smag, med en tør bagkant.

Grappa Elisi', Berta.

2cl, 1653cl

-135

Fadlagret grappa på Barbera, Nebbiolo og Cabernet Sauvignon.

Rund og blød grappa med duft af tørrede frugter og tørrede blomster.

Grappa di Brunello Riserva, Ciacci Piccolomini.

-140 2 cl, 180 3cl

Lavet på kuaset fra de absolut bedste Brunello-druer som Ciacci har.

Destilleret efter pot still-metoden – altså hvert enkelt parti for sig, og lagret 18 måneder på franske barrigue-fade. Med en lys rødgulden farve. Rig bouquet med skønne aromaer og en blød smag. Med elementer af blomster, honning, frisk frugt, med en eftersmag af vanilje, chokolade og lys tobak.

Acquavite Villa Prato (Brandy),Berta.

-140 2 cl,180 3cl

Herlig brandy lagret i op til 10 år på forskellige størrelse fade. Rig og kompleks duft med personlighed. Både i næse og mund fornemmes bl. a. tobak, cacao og vanilje. Under en så lang fadlagring fordampes en del brandy gennem staven i fadene. Dette kaldes "Angels Cut", altså englenes andel.

Grappa Roccanivo,Berta.

-150 2 cl,195 3cl

Fadlagret grappa på Barbera. Lagret i min. 7 år på barriques.Meget fyldig, kompleks grappa med sødfuld karakter og duft af tørrede frugter og blomster.

Grappa Bric del Gaian,Berta.

-150 2 cl,195 3cl

Årgangsgrappa, oftest lagret i 8-10 år på fade. Fra særligt udvalgte druedyrkere. Moscato er en aromatisk drue. Komplex og rig duft af salvie, skovbær, grapefrugt og vanilje. Rig og blød eftersmag, der bliver hængende længe.

Grappa Tre Soli Tre,Berta.

-150 2 cl,195 3cl

Årgangsgrappa, oftest lagret 8 -10 år på fade. Fra særlig udvalgte druedyrkere. Lavet på kvaset fra nebbiolodruer og lagret på forskellige typer fade. Lavet på pot still metoden i kobber alambic'er. Med en flot duft af moden frugt (solbær, abrikos og mørke kirsebær) samt med vanilje og cacao.

Grappa Sol Per Gian,Berta.

-160 2 cl,210 3cl

En blanding af de tre top grappa

Roccanivo(barbera), TreSoliTre(nebbiolo) og Bric del Gaian(moscato).

Lagret otte år på 1200 lt. Fade og to år på 100 lt. Fade.

Med en overvældende duft og en skøn smag af moden frugt, små skrubær, cacao og vanilje.

Dedikeret til husets tidligere mester destillator, Gianfranco Barta.

Acquavite d´Uva Magia,Berta.

-160 2 cl,210 3cl

En såkaldt acquavite d'uva, hvor man altså har brugt hele druer, og ikke blot kvasset fra vinproduktionen. Min. 10 års fadlagring. Med en flot gylden farve.

Kompleks og generøs duft af appelsinblomst, appelsinskal, tobak og rosiner.

Grappa Selezione del Fondatore Paolo Berta,Berta.

-200 2 cl,250 3cl

Fadlagret grappa på Nebbiolo og Barbera. Lagret i min. 19 år.

Ultra kompleks og elegant grappa med mange facetterede nuancer af både frugt, blomster og nødder.