

Vinitalia

SAMPPANJAT & KUOHUVIINIT • CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VINER • CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Näitä viinejä suosittelemme juhlamaljaksi ja aperitiiviksi sekä kala-, äyriäis-, kasvis- ja buffetröökien seuraksi.

Vi rekommenderar de här viner som festdryck och aperitif. Ni kan också njuta dem till fisk, skaldjur, vegetariska rätter och buffeträtter.

We recommend these wines for celebration and as an aperitif. You can also enjoy these wines with seafood, vegetarian and buffet dishes.



Champagne BABY PIPER HEIDSIECK

Piper & Charles Heidsieck, AC Champagne, France

Rypäleet / Druvor / Grapes: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

25,00 € / 0,20 L



Champagne BLONDEL Brut 1er Cru Carte D'Or

Champagne Blondel, AC Champagne, France

Rypäleet / Druvor / Grapes: Pinot Noir, Chardonnay

69,00 € / 0,75 L



Champagne VEUVE Clicquot Ponsardin Brut

Veuve Clicquot Ponsardin, AC Champagne, France

Rypäleet / Druvor / Grapes: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

49,00 € / 0,375 L



ROTARI Riserva Brut

Mezzacorona, DOC Trentino, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Chardonnay, Pinot Nero

7,20 € / 45,00 € / 0,75 L



GRAN CUVÉE Extra Dry

Casa Vinicola Zonin Spa, IGT Veneto, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Pinot Nero, Prosecco

34,00 € / 0,75 L

KEVYET VIINIT • LÄTTA VINER • LIGHT BODIED WINES

Näitä VALKOVIINEJÄ suosittelemme keveille kala-, kasvis- ja pastaruuille.

Vi rekommenderar de här VITA VINER till lättare fisk- och vegetariska rätter och till pasta.

We recommend these WHITE WINES for light fish and pasta and with vegetarian dishes.



LUCCARELLI Bianco

Luccarelli, IGT Salento, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Chardonnay, Verdeca

32,00 € / 0,75 L



Mezzacorona PINOT GRIGIO Riserva

Mezzacorona, DOC Trentino, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Pinot Grigio

7,00 € / 44,00 € / 0,75 L



Cirulli HEDONÉ Bianco

Az. Agricole Valentino Cirulli, IGT Umbria, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Grechetto, Trebbiano, Manzoni

5,90 € / 37,00 € / 0,75 L

Näitä PUNAVIINEJÄ suosittelemme vahva-aromisille kala- ja äyriäisruuille, keveäaromisille liha- ja linturuuille sekä buffetröökien seuraksi.

Vi rekommenderar de här RÖDA VINER till fiskrätter och skaldjur och till lättare köträtter, fågel och buffeträtter.

We recommend these RED WINES for lightmeat and poultry and with seafood and buffet dishes.



RAPIDO Red

Boutinot, IGT Campania, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Sangiovese

32,00 € / 0,75 L



Sire Nero SYRAH

Rapitalà, IGT Sicilia, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Syrah

5,10 € / 32,00 € / 0,75 L



BARDOLINO Villa Fontana

Tommasi, DOC Bardolino, Italy

Rypäleet / Druvor / Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara

6,70 € / 42,00 € / 0,75 L

KESKITÄYTELÄISET VIINIT • MEDELFYLLIGA VINER • MEDIUM-BODIED WINES

- Näitä **VALKOVIINEJÄ** suosittelemme kala-, äyriäis-, kasvis- ja buffetruoille sekä juustojen seuraksi.
Vi rekommenderar de här **VITA VINER** till fisk- och vegetariska rätter, skaldjur och buffeträtter. Passar också till ostar.
We recommend these **WHITE WINES** with seafood, vegetarian and buffet dishes. These wines suit also well with cheese.



 <p>PAIARA Bianco Tormaresca, IGT Puglia, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Bombino Bianco, Chardonnay 33,00 € / 0,75 L</p>	 <p>I FRARI Bianco Di Custoza Santi, DOC Bianco Di Custoza, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese 6,40 € / 0,75 L</p>	 <p>Mandarossa FIANO Cantine Settesoli, IGT Sicilia, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Fiano 7,20 € / 45,00 € / 0,75 L</p>
---	---	--

- Näitä **PUNAVIINEJÄ** suosittelemme liha- ja riistalinturuoille sekä juustoille.
Vi rekommenderar de här **RÖDA VINER** till kött- och vildrätter. Ni kan också njuta dem till ostar.
We recommend these **RED WINES** with meat and game dishes. You can also enjoy cheese with these wines.



 <p>CHIANTI Riserva DOCG Piccini, DOCG Chianti, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Sangiovese 6,20 € / 39,00 € / 0,75 L</p>	 <p>Purato NERO D'AVOLA Feudo Di Santa Teresa, IGT Sicilia, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Nero D'Avola 37,00 € / 0,75 L</p>	 <p>Le Arche Valpolicella RIPASSO Premium Wine Selection, DOC Valpolicella, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara 7,20 € / 45,00 € / 0,75 L</p>
--	---	---

TÄYTELÄISET VIINIT • FYLLIGA VINER • FULL-BODIED WINES

- Näitä **VIINEJÄ** suosittelemme vahva-aromisille kala- ja äyriäisruoille, keveäaromisille liha- ja linturuoille sekä juustojen seuraksi.
Dessa **VINER** rekommenderar vi för starkt kryddade fisk- och skaldjursrätter, för mildt kryddade kött- och fågelrätter samt som sällskap till ostar.
We recommend these **WINES** for strong-flavoured dish and seafood dishes, for mildly flavoured meat and poultry dishes and as an accompaniment to cheeses.



 <p>Calvarino SOAVE Classico Pieropan, DOC Soave Classico, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Garganega, Trebbiano Di Soave 57,00 € / 0,75 L</p>	 <p>Purato CATARATTO Pinot Grigio Organico Feudo Di Santa Teresa, IGT Sicilia, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Cataratto, Pinot Grigio 5,90 € / 37,00 € / 0,75 L</p>	 <p>Gemma LANGHE Bianco Cantine Gemma, DOC Langhe Bianco, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Arneis, Chardonnay 7,00 € / 44,00 € / 0,75 L</p>	 <p>GRILLO Bianco Era Bio Botter, IGT Sicilia, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Grillo 32,00 € / 0,75 L</p>
---	--	--	--

- Näitä **PUNAVIINEJÄ** suosittelemme vahva-aromisille liha- ja riistaruoille sekä juustoille.
Vi rekommenderar de här **RÖDA VINER** till fylliga kött- och vildrätter. Ni kan också njuta viner till ostar.
We recommend these **RED WINES** with strong flavored meat and game dishes. Also excellent choice for cheese.



 <p>Fiulot BARBERA D'Asti Prunotto, DOC Barbera D'Asti, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Barbera 7,00 € / 44,00 € / 0,75 L</p>	 <p>PASSITIVO Paolo Leo, IGT Puglia, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Primitivo 6,60 € / 41,00 € / 0,75 L</p>	 <p>Marzano NEGROAMARO Feudi Di San Marzano, IGT Puglia, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Negroamaro 34,00 € / 0,75 L</p>	 <p>Capitel De'Roari AMARONE Della Valpolicella Luigi Righetti, DOC Amarone Della Valpolicella, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara 58,00 € / 0,75 L</p>
---	--	--	--

JÄLKIRUOKAVIINIT • DESSERTVINER • DESSERT WINES

- Näitä viinejä suosittelemme juustojen ja jälkiruokien seuraksi.
Vi rekommenderar de här viner till ostar och efterrätter.
We recommend these wines with cheeses and desserts.



 <p>DINDARELLO Maculan, IGT Veneto Moscato, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Moscato 7,50 € / 35,00 € / 0,375 L</p>	 <p>VIN SANTO Buccia Nera Buccia Nera, DOC Colli Delle'Etruria Centrale, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Trebiano 7,50 € / 46,90 € / 0,50 L</p>	 <p>BRACHETTO D'ACQUI Castelar Bersano, DOCG Brachetto D'Acqui, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Brachetto D'Acqui 7,00 € / 43,00 € / 0,50 L</p>	 <p>Righetti RECIOTO Valpolicella Luigi Righetti, DOC Valpolicella Classico, Italy Rypäleet / Druvor / Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara 7,50 € / 35,00 € / 0,75 L</p>
--	---	---	--

S-Etukortti ASIAKASOMISTAJILLE 19,50 € / plo (norm. 34,00 / 36,00 €) PUNAVIINI Trivento Tribu, Cabernet Sauvignon | VALKOVIINI Trivento Tribu, Sauvignon Blanc | Kuohuviini Cordoniu Original Brut Cava
FÖR ÄGARKUNDER 19,50 € / fl. (norm. 34,00 / 36,00 €) RED WINE Trivento Tribu, Cabernet Sauvignon | WHITE WINE Trivento Tribu, Sauvignon Blanc | Sparkling wine Cordoniu Original Brut Cava



RANTA ravintolaranta.fi | PÄÄKONTTORI paakonttori.fi | VIOLA ravintolaviola.fi | SASSI ravintolasassi.fi | AURORA ravintolaaurora.fi