

## **VINI BIANCHI White Wine**

	<b>Gls</b>	<b>Bottle</b>
<b>CHARDONNAY</b> <i>Tormaresca</i> <i>Puglia; Chardonnay</i>	<b>15.00</b>	<b>75</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> <i>Zenato</i> <i>Veneto; Trebbiano blend</i>	<b>15.00</b>	<b>75</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>Saint Claire</i> <i>New Zeland, Marlborough; Sauvignon</i>	<b>15.00</b>	<b>75</b>
<b>MOSCATO</b> <i>Michele Chiarlo 375ml/750ml</i> <i>Piemonte; Moscato</i>	<b>14.00</b>	<b>44/79</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> <i>Collio Pighin 2019</i> <i>Friuli; Pinot Grigio</i>		<b>89</b>
<b>GAVI DI GAVI</b> <i>Michele Chiarlo 2019</i> <i>Piemonte; Cortese</i>		<b>108</b>
<b>CERVARO DELLA SALA</b> <i>Antinori 2018</i> <i>Umbria; Chardonnay , Grechetto</i>		<b>148</b>
<b>ROSATO (Rose')</b> <i>Mirabeau En Provence 2020</i> <i>Francia; Shiraz, Syrah, Grenache</i>		<b>79</b>

## **PROSECCO & CHAMPAGNE**

<b>PROSECCO EXTRA DRY</b> <i>Zardetto</i>	<b>75</b>
<b>VEUVE CLICQUOT</b> <i>Champagne</i>	<b>150</b>

Wine year vintage may change based on availability

## **VINI ROSSI** *Red wine*

	<b>Gls</b>	<b>Bottle</b>
<b>MONTEPULCIANO</b> <i>Illuminati</i> <i>Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo</i>	<b>15.00</b>	<b>79</b>
<b>PRIMITIVO</b> <i>Borgo del mandorlo</i> <i>Puglia; Primitivo</i>	<b>16.00</b>	<b>89</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> <i>Lamole di Lamole</i> <i>Toscana; Sangiovese</i>	<b>16.00</b>	<b>89</b>
<b>RIPASSA</b> <i>Zenato 2017</i> <i>Veneto; Valpolicella ripasso</i>	<b>19.00</b>	<b>99</b>
<b>NERO D'AVOLA</b> <i>Tasca 2018</i> <i>Sicilia; Nero d'Avola</i>		<b>85</b>
<b>BARBERA D'ALBA</b> <i>Renato Ratti 2019</i> <i>Piemonte; Barbera d'alba</i>		<b>88</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> <i>Mastrojanni 2018</i> <i>Toscana; Sangiovese</i>		<b>99</b>
<b>AL PASSO</b> <i>Tolaini 2017</i> <i>Toscana; Merlot, Sangiovese</i>		<b>99</b>
<b>VALPOLICELLA</b> <i>Zenato 2018</i> <i>Veneto; Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese</i>		<b>89</b>
<b>CHIANTI RISERVA</b> <i>Villa Antinori 2016</i> <i>Toscana; Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		<b>128</b>

Wine year vintage may change based on availability

<b><i>BRUNELLO DI MONTALCINO Argiano 2015</i></b>	<b><i>135</i></b>
<i>Toscana; Sangiovese</i>	
<b><i>PRIMITIVO di MANDURIA Leggenda 2018</i></b>	<b><i>155</i></b>
<i>Puglia; Primitivo</i>	
<b><i>AMARONE Farina 2018</i></b>	<b><i>135</i></b>
<i>Veneto; Corvina</i>	
<b><i>AMARONE MASI Costasera 2015</i></b>	<b><i>155</i></b>
<i>Veneto; Corvina, Rondinella, Croatina</i>	
<b><i>BRUNELLO DI MONTALCINO Antinori 2015</i></b>	<b><i>160</i></b>
<i>Toscana; Sangiovese</i>	
<b><i>BAROLO Renato Ratti 2017</i></b>	<b><i>170</i></b>
<i>Piemonte; Nebbiolo</i>	

**Wine year vintage may change based on availability**

## ***HALF BOTTLES RED 375ml***

***CHIANTI CLASSICO Terre di Prenzano 2016*** **52**  
*Toscana; Sangiovese*

***BUNELLO DI MONTALCINO Mastro Janni 2014*** **92**  
*Toscana; Sangiovese*

***AMARONE Villa Girardi 2016*** **92**  
*Veneto; Corvina; Rondinella*

## ***GRANDI VINI Rare Vintage***

***TIGNANELLO Antinori 2015*** **248**  
*Toscana; Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

***GUADO AL TASSO Antinori 2013*** **288**  
*Toscana; Merlot, Syrah, Cabernet*

***SASSICAIA Bolgheri 2010*** **499**  
*Toscana; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

***\*Please ask our staff recommendation and availability***

**Wine year vintage may change based on availability**

**Italian Digestive****Shot****Bottle**

Limoncello

\$10

Grappa

\$12

Grappa Barriques

\$14

Amaro Lucano

\$10

Amaro Montenegro

\$10

Amaro Averna

\$10

Amaro Ramazzotti

\$10

**Cognac**

Remy Martin VSOP

\$15

Martell

\$15

**Whiskey**

Glenlivet 12 yrs

\$16

\$198

Macallan 12 yrs

\$18

\$228

Laphroaig 10 yrs

\$16

Oban 14yrs

\$18

\$228

Lagavulin 16yrs

\$20

Hibiki 12 yrs

\$22

**Rum-Tequila-Vodka**

Rum Don Papa

\$14

Rum Zacapa

\$16

Tequila Patron Silver

\$14

Vodka Absolute Blue

\$10

\$118

Vodka Grey Goose

\$14