

## WHITE WINE

### *LIGHT BODY, CRISP AND DRY*

Stella Pinot Grigio, Umbria	9.00	30.00
Donnafugata Anthilia, 2009, Sicily	12.00	38.00
Kris Pinot Grigio, Alto-Adige		41.00
Arnaldo Caprai Grecante, Umbria		42.00
Zenato San Benedetto Lugana, Veneto		44.00

### *AROMATIC AND FRUITY WINES*

Falesco Est! Est!! Est!!!, Lazio	10.00	36.00
Michele Gavi, Piemonte	12.00	47.00
Tiefenbrunner Chardonnay, Alto-Adige	12.00	52.00
Tramin Gewürtztraminer, Alto-Adige	15.00	54.00
La Carraia "Poggio Calvelli" Orvieto, Umbria		29.00
Botromagno Gravina, Puglia		36.00
Tramin Chardonnay, Alto-Adige		46.00
Argiolas Costamolino Vermentino, Sardegna		47.00
Mastroberardino Lacryma Christi del Vesuvio, Campania		65.00
Mastroberardino Greco di Tufo, Campania Dry White		75.00

### *SPARKLING WINES | BUBBLES*

Zardetto Prosecco Brut, Veneto	9.00	36.00
Piper Sonoma Sparkling Brut, Sonoma	14.00	55.00
Taittinger, Reims	25.00	98.00
Bruno Giacosa Spumante Brut, Piemonte		95.00
Veuve Clicquot, Yellow Label		175.00
Moet & Chandon, Rose Imperial		160.00
Dom Perignon,		450.00

### *VINO ROSATO | ROSE'*

Vallereale Montepulciano D'Abruzzo, Montepulciano	9.00	32.00
---	------	-------

### *VINI DOLCI | DESSERT*

Bera Moscato D'Asti, Piemonte 750ml	14.00	52.00
Ceretto Moscato D'Asti "Santo Stefano" Piemonte	15.00	55.00
Falesco Pomele Aleatico, Lazio 500ml	20.00	75.00
Maculan Dindarello Moscato, Veneto 375ml		45.00

## RED WINE

### *ELEGANT LIGHT TO MEDIUM BODY*

Di Majo Norante Sangiovese "Terre degli Osci", Molise	10.00	36.00
Leone De Castris "Maiana" Salice Salentino. Puglia	12.00	41.00
Tramin Pinot Noir, Alto Adige	13.00	50.00
Zenato Valpolicella Superiore, Veneto		45.00
Masi Valpolicella, Veneto		39.00
Falesco Merlot, Umbria		47.00
Valle Reale "Vigne Nuove" Montepulciano D'Abruzzo, Abruzzo		38.00

### *RIPE, FRUITY, SPICY, MEDIUM BODY*

Di Majo Norante Cabernet Sauvignon "Terre" degli Osci'	10.00	36.00
"Coppo L'Avvovata" Barbera D'Asti, Piemonte	13.00	47.00
Castello di Bossi Chianti Classico, Toscana	15.00	56.00
Librandi Ciro' Rosso Classico, Calabria		38.00
Giuseppe Cortese Dolcetto D'Alba "Trifolera" Piemonte		50.00
Borgo Syrah, Toscana 215		53.00
Altesino Rosso di Montalcino, Toscana 208		70.00

### *RICH, FULL BODIED*

Tasca D'Almerita "Regaleali" Nero D'Avola, Sicilia	11.00	41.00
Botromagno Primitivo Apulian Zinfindel, Puglia	14.00	46.00
Marques De Frescobaldi "Nipozzano" Chianti Classico Riserva, Toscana		53.00
Argiolas Costera Cannonau di Nauraghi 2008, Sardegna		55.00
Ornellaia "Le Volte", 2010, Toscana		80.00
Castellare Chianti Classico Riserva 2009, Toscana		85.00
Ceretto "Asij" Barbaresco, 2008 Piemonte		120.00
Michele Chiarlo Barolo, 2008, Piemonte		125.00
Altesino Brunello di Montalcino, 2008, Toscana		140.00
Mastroberardino "Radici" Taurasi, 2006, Campania		140.00
Masi Serego Alghieri Vaio Amarone 2005, Toscana		165.00
Argiolas Turriga Isola di Nauraghi 2008, Sardegna		165.00
Luce della Vite Brunello di Montalcino, 2008, Toscana		210.00
Altesino Brunello di Montalcino, 1.5L Magnum, 2007, Toscana		280.00
Sassicaia, 2008, Toscana		350.00
Argiolas Turriga Isola di Nauraghi 1.5L Magnum 2006, Sardegna		350.00

All vintages are subject to change without notice

*Executive Chef Rick Starr*

**"We proudly support Family owned Farms and Local Foragers!"**