

Bottled Wine

SPARKLING

ITALIAN SPARKLING WHITE

Moscato d'Asti, <i>Col Dei Venti, Piedmont, 2020</i>	49.
Prosecco di Valdobbiadene, <i>Adami, Vigneto Giardino, Veneto, NV</i>	60.
Franciacorta, <i>Chardonnay / Pinot Noir, Majolini, Lombardy, 2020</i>	95.
Grecanico Dorato, <i>Vibraru Frizzante, Alcesti, Sicily, 2020</i>	45.

ITALIAN SPARKLING ROSÉ

Sagrantino, <i>Brut Rosé, Scacciadiavoli, Umbria, NV</i>	79.
Nebbiolo, <i>Ettore Germano, "Rosanna," Piedmont, NV</i>	80.
Barbera, <i>Brut Rosé, Massimo Lovisolò, Piedmont, NV</i>	52.

LAMBRUSCO

Lambrusco Grasparossa, <i>Camillo Donati, "Il Mio" Frizzante Naturale, Emilia-Romagna, 2021</i>	63.
Lambrusco Spumante, <i>Venturini Baldini, Reggiano Rubino Del Cerro, Emilia-Romagna, NV</i>	54.

ITALIAN WHITE

Gavi, <i>Salvano, Piedmont, 2021</i>	44.
Pinot Bianco, <i>Terlan, Alto-Adige, 2021</i>	66.
Pinot Grigio, <i>Gradis'Ciutta, Collio, 2021</i>	67.
Anelo Negro, <i>"Serra Lupini", Roero Arneis, Piedmont 2021</i>	59.
Fiano, <i>Fiano di Avellino, Colli di Lapio, Campania, 2022</i>	67.
Pecorino, <i>"Terre de Chiete Pecorino Vellodoro", Umani Ronchi, Abruzzo 2022</i>	50.
Zibibbo, <i>Pietranera, Marco de Bartoli, Sicily, 2019</i>	98.
Carricante & Catarratto, <i>Etna Bianco, Palmento Costanzo, "Mofete," Mt. Etna, Sicily, 2019</i>	64.
Toscana Bianco, <i>Trebbiano/Malvasia, Azienda Agricole Elisabetta, "Aulo," Tuscany, 2020</i>	50.
Timorasso, <i>Valli Unite, "Derthona," Tuscany, 2017</i>	46.

ITALIAN ROSE

Barbera & Dolcetto (Rosé), <i>"Ercole" Piedmont, 2021</i>	44.
Pinot Grigio (Ramato), <i>"Ramoro," Lunaria, Terre di Chieti, Abruzzo, 2021</i>	52.

ITALIAN RED

Pinot Noir, <i>Adriano, Trentino-Alto Adige, 2021</i>	67.
Montepulciano, <i>Badia Alle Corti, Abruzzo, 2021</i>	50.
Rosso Piceno, <i>Tavignano, Cervidoni, Marche, 2019</i>	50.
Dolcetto, <i>Dolcetto d'Alba, Massolino, Serralunga, Piedmont, 2022</i>	52.
Dolcetto, <i>Dolcetto d'Alba, Ca Del Baio, Lodoli, Piedmont, 2022</i>	52.
Refosco dal Peduncolo, <i>Colutta, Friuli-Venezia, 2021</i>	60.
Grignolino, <i>La Miraja, Grignolino d'Asti, Piedmont, 2022</i>	63.
Chianti, <i>Sangiovese, "Diamine," Podere Giocoli, Tuscany, 2021</i>	65.
Chianti Classico, <i>Sangiovese, Podere Campriano, Tuscany, 2019</i>	77.
Chianti Classico, <i>Sangiovese / Colorino, Montesecondo, Tuscany, 2021</i>	88.
Brunello, <i>Sangiovese, Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, 2018</i>	140.
Barbaresco, <i>Nebbiolo, Salvano, Piemont, 2018</i>	93.
Barolo, <i>Nebbiolo, Silvio Grasso, Piedmont, 2019</i>	79.
Super Tuscan, <i>"I Pini" Rosso Toscana, Renzo Masi, Tuscany, 2019</i>	77.
Nebbiolo, <i>Rosso di Valtellina, Arpepe, Lombardy, 2020</i>	132.
Amarone della Valpolicella Classico, <i>"Campedel," Gamba, Veneto, 2016</i>	135.

Specials

WINES

Pedroncelli Winery & World Central Kitchen

Giving Back Campaign - Providing Hope Through Food Relief

Sonoma Classico Red Blend 2021 18 gl / 68 btl Friends Sonoma Red Blend 2021 14 gl / 52 btl

\$2 From Every Glass & \$4 From Every Bottle Go To Support World Central Kitchen

SALADS

Green Apple, Crumbled Goat Cheese, & Toasted Almonds

Mixed Greens in a Spicy Calabrian Chili Sesame Vinaigrette

15.50

ENTREE

Ricotta Ravioli

Served on a Roasted Squash Puree with Brown Butter, Sage, Parmesan, & Aged Balsamic

24.50

Four Cheese Baked Ziti

House-made Ziti, Spicy Marinara Sauce, Mozzarella, Whipped Ricotta, Provolone & Parmesan Cheese

24.75

Pan Seared Scallops

Served with Parmesan Risotto, Roasted Cauliflower & Mint

32.50

House-made Fusilli

Griddled Chicken, Broccoli & Parmesan in a Sun-Dried Tomato Cream Sauce

25.50

DESSERT

Oreo Cheesecake

Served with Hot Fudge & Whipped Cream

12.50

Affogato Sundae

Vanilla Gelato, Caramel Sauce, Marsala Wine, Whipped Cream & Toasted Almonds

14.00

Cafe Italiano

Espresso, Faretto Biscotti Liqueur, Caramel Sauce, & Whipped Cream

7.50
