

---

---

# Bottled Wine

---

---

## SPARKLING

### ITALIAN SPARKLING WHITE GRAPES

Prosecco, <i>Col di Rocca, Glera, Veneto, Italy</i> .....	48.
Moscato D'asti, <i>499, Piedmont 2021</i> .....	49.
Frizzante, <i>Davide Vignato, Garganega Frizzante Primo Incontro, Veneto, NV</i> .....	61.

### ITALIAN SPARKLING RED GRAPES

Sparkling Rosé, <i>Lovisolò, Barbera, Piedmont, NV</i> .....	44.
Lambrusco Di Sorbara, <i>Paltrinieri, Leclisse, Lambrusco Sorbara, Emilia-Romagna, NV</i> .....	57.
Lambrusco Salamino, <i>Venturini Baldini, "Montelocco", Emilia-Romagna, NV</i> .....	48.
Lambrusco Grasparossa, <i>Fattoria Moretto, Lambrusco Grasparossa Monovitigno, Emilia Romagna, NV</i> .....	75.
Brachetto D'acqui, <i>Cocchi, Piedmont, NV</i> .....	62.

## ITALIAN WHITE WINE

Verdicchio, <i>Tavignano, "Villa Torre", Castelli Di Jesi, Marche, 2020</i> .....	52.
Gavi, <i>Salvano, Gavi, Piedmont 2019</i> .....	40.
Pinot Grigio, <i>Kaltern, Alto-Adige, 2020</i> .....	52.
Soave, <i>La Cappuccina, Veneto, 2020</i> .....	48.
Pecorino, <i>Colle Corviano, Pecorino, Colline Pescaresi, Abruzzo, 2020</i> .....	53.
Arneis, <i>Angelo Negro, Serra Lupini, Roero, Piedmont, 2020</i> .....	52.
Etna Bianco, <i>Palmento Costanzo, Mofete, Carricante / Catarratto, Mt. Etna, Sicily, 2019</i> .....	70.
Bellone, <i>Casale Del Giglio, Lazio, Italy, 2020</i> .....	40.
Fiano, <i>Luigi Maffini, Kratos, Cilento, Campania, 2020</i> .....	72.
Friulano, <i>Borgo San Daniele, Friuli, 2020</i> .....	60.
Chardonnay, <i>Alcesti, Sicily, 2021</i> .....	44.
Vernaccia, <i>Palagetto, Vernaccia Di San Gimignano, Tuscany, Italy, 2020</i> .....	49.

## ITALIAN ROSE AND ORANGE WINE

Rosé, <i>San Salvatore, Campania, Italy, 2022</i> .....	52.
Etna Rosé I Custodi, <i>Almus Rosato, Nerello Mascalese, Mt. Etna, Italy, 2021</i> .....	75.

## ITALIAN RED WINE

Barbera, <i>Bocchino, Barbera D'asti, Piedmont, 2019</i> .....	48.
Nebbiolo, <i>Arpepe, Valtellina Rosso, 2020</i> .....	98.
Dolcetto Mauro Molino, <i>Barolo Gallinotto, Piedmont, Italy, 2017</i> .....	58.
Nero d'Avola, <i>Occhipinti, "Siccagno", Sicily, 2019</i> .....	115.
Pinot Noir, <i>Ca'bea, Piedmont, 2020</i> .....	48.
Ruchè, <i>La Miraja, Ruchè Di Castagnole Monferrato, Piedmont, Italy, 2021</i> .....	66.
Bardolino, <i>Le Fraghe, Corvina, Veneto, Italy</i> .....	42.
Montepulciano, <i>Badia alle Corti, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo, 2021</i> .....	60.
Chianti Classico, <i>Podere Campriano, Chianti Classico, Sangiovese, Tuscany, 2018</i> .....	84.
Aglianico, <i>I Sassi, Basilicata, 2019</i> .....	48.
Primitivo, <i>Agricola Felling, Primitivo Di Manduria, Puglia, 2018</i> .....	60.
Ciró Rosso, <i>Scala, Classico Superiore, Gaglioppo, Calabria, 2020</i> .....	62.
Barolo, <i>Silvio Grasso, Nebbiolo, Piedmont, 2018</i> .....	86.
Brunello, <i>Uccelliera, Brunello Di Montalcino, Tuscany</i> .....	198.
Taurasi, <i>Traerte, Macchia, Aglianico, Campania, 2017</i> .....	98.
Super Tuscan, <i>Castello Di Bolgheri, Varvara, Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah / Petit Verdot, Tuscany, 2020</i> .....	90.
Amarone, <i>Gamba, Amarone Della Valpolicella Classico, Corvino / Rondinella / Croatina, Veneto, Italy, 2016</i> .....	135.

---

---

---

## Specials

---

### STARTER

#### Baby Tuscan Kale Salad

*with Endive, Shaved Pear, Blue Cheese, Toasted Walnuts,  
& Caramelized Pear Vinaigrette 15.50*

### ENTREE

#### Lobster & Shrimp Tagliatelle

*tossed in a sundried tomato and brandy cream sauce  
with basil and tarragon 33.50*

#### House-Made Tagliatelle

*with a Sun-Dried Tomato Cream Sauce,  
Griddled Chicken, Broccoli, & Parmesan. 25.50*

#### House-Made Cavatelli

*with Fennel Pork Sausage, Broccoli Rabe,  
Roasted Peppers, & Pecorino Cheese 24.75*

#### Veal Parmesan

*Thinly Pounded Veal, Lightly Breaded then Topped with our House  
Marinara, Mozzarella, & Parmesan Cheese, Served with Spaghetti 31.50*

### DESSERT

#### Oreo Cheesecake

*Served with Hot Fudge & Whipped Cream 12.00*

---