

House Favorites

Whites

2009 Le Calle, La Serrata Maremma Toscana Bianco IGT, Tuscany (<i>Trebbiano/Vermentino</i>)*	\$39
2009 Ottella, Lugana DOC, Veneto (<i>Trebbiano</i>)	\$43
2009 Suavia, Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)	\$43
2009 Elvio Cogno, Anas-Cetta Langhe Bianco DOC, Piedmont (<i>Nascetta</i>)*	\$52
2008 Cistercensi Trappiste, Coenobium Lazio IGT, Lazio (<i>Malvasia/Trebb/Verd</i>)*	\$62

Reds

2009 Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso DOC, Sicily (<i>Nerello Mascalese</i>)	\$40
2009 Damilano, Barbera d'Asti DOCG, Piedmont (<i>Barbera</i>)	\$47
2008 Cantine Colosi (<i>Nero d'Avola</i>)	\$47
2006 Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo (<i>Montepulciano</i>)	\$57
2004 Le Ragose, Garda Cabernet Sauvignon DOC, Veneto (<i>Cabernet Sauvignon</i>)	\$60
2006 Tenuta di Trinoro, "Le Cupole," Tuscany (<i>Merlot/Cab Franc/Petite Verdot</i>)*	\$67
2008 Evesham Wood, Les Puits Sec, Oregon (<i>Pinot Noir</i>)*	\$69

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

Sparkling Wines

As legend has it, upon tasting the first bottle of sparkling wine, the French monk Dom Perignon exclaimed, "hurry, brothers, for I am drinking the stars." And with that, sparkling wine's renowned reputation was founded. From the generally crisper and drier Italian "spumanti" wines, to the wide range of American bubbly, and back to the delectable mousse of toasty offering from Champagne, where it all started, bubbles continue to offer a celestial drinking experience.

Italy

2010 Scagliola, Primobacio Moscato d'Asti DOCG, Piedmont	\$38
NV Alice, Brut, Veneto (<i>Prosecco</i>)	\$43
NV Nino Franco, Brut, Veneto (<i>Prosecco</i>)	\$43
NV Lini Lambrusco Rose, Emilia-Romagna (<i>Salamino</i>)	\$47
1997 Ca del Bosco, "Dosage Zero," Franciacorta (<i>Chardonnay/Pinot Nero</i>)	\$95
2004 Bellavista, Gran Cuvée, Franciacorta (<i>Chardonnay/Pinot Nero</i>)	\$102
2004 Bellavista, Gran Cuvée Rosé, Franciacorta (<i>Pinot Nero/Chardonnay</i>)	\$106
2002 Ca del Bosco, Brut, Franciacorta (<i>Chardonnay/Pinot Nero</i>)	\$110

France

NV Champagne Heidsieck, Brut, "Blue Top" (<i>Chardonnay/Pinot Meunier</i>)	\$59
NV Champagne Billecart-Salmon, Brut Réserve, Champagne (<i>Chardonnay/Pinot Meunier</i>)	\$67
NV Champagne Heidsieck, Brut Rose, "Rose Top" (<i>Chardonnay/Pinot Meunier</i>)	\$75
NV Champagne Thienot, Brut, (<i>Chardonnay/Pinot Meunier</i>)	\$89
NV Champagne Billecart-Salmon, Brut Rosé (<i>Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier</i>)	\$125

United States

2005 Westport Rivers, "RJR," Brut, Massachusetts (<i>Chardonnay/Pinot Noir</i>)	\$45
-----------------------------------------------------------------------------------	------

Northern Italian Whites

Typically possessing a softer veneer and crisper minerality, the elegant, sometimes floral, whites from the mountainous north can make for a good aperitif, or as a wonderful pairing with lighter fare and seafood.



Friuli

2006 i Clivi, Brazan Bianco, Friuli (<i>Friuliano/Verduzzo</i>)	\$52
2009 Volpe Pasini, Ribolla Gialla, Friuli (<i>Ribolla Gialla</i>)*	\$52

Vallee d' Aoste

2008 I.A.R., Pinot Gris DOC, Vallee d'Aoste (<i>Pinot Gris</i>)*	\$47
2008 4000 Meters, Blanc de Morgex et de La Salle, Vallee d'Aoste (<i>Blanc de Morgex</i>)	\$53
2008 Grosjean, Pinot Gris Vigne Creton DOC, Vallee d'Aoste (<i>Pinot Gris</i>)*	\$62

Veneto

2007 Pra, Staforte Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)	\$49
2006 Pieropan, La Rocca Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)	\$55

Piedmont

2008 Valli Unite, "Ciape," Colli Tortonesi, Piedmont (<i>Cortese</i>)*	\$39
2009 Scagliola, "Casot dan Vian," Piedmont (<i>Chardonnay</i>)	\$47
2009 Elvio Cogno, Anas-Cetta Langhe Bianco DOC, Piedmont (<i>Nascetta</i>)*	\$52

Alto Adige

2007 Pacher Hof, Valle Isarco, Alto Adige (<i>Kerner</i>)	\$53
2008 Manincor Moscato Giallo DOC, Alto Adige (<i>Gold Muskat</i>)	\$56

* Organic or Biodynamic Viticulture

Central & Southern Italian Whites

The varietals and soils of Tuscany down to Sicily lead to a wide range of wines, with a vast majority showing a clean and fresh lemon citrus, a distinct herbal quality, or racing acidity - all of which can stand up to heartier vegetable roasts, lighter meats, and pastas.



Central & Southern

2009 Le Calle, La Serrata IGT Toscana, Tuscany (<i>Trebbiano/Vermentino</i>)*	\$39
2008 San Lazzaro, Pistillo Offida Pecorino DOC, Marche(<i>Pecorino</i>)*	\$47
2008 Arnaldo Caprai,Grecante, Grechetto dei Colli Martiani, Umbria (<i>Grechetto</i>)	\$49
2009 Sergio Mottura, "Poggio della Costa," Lazio (<i>Grechetto</i>)*	\$50
2009 Punta Crena, Vermentino Vigneto Isasco DOC, Liguria(<i>Vermentino</i>)*	\$52
2009 Bisson, Marea Cinque Terre DOC, Liguria (<i>Bosco/Albarola/Vermentino</i>)*	\$55
2007 La Monacesca, Verdicchio di Matelica, Marche (<i>Verdicchio</i>)*	\$67

Island Whites

2008 Argiolas, "Costamolino," Sardinia (<i>Vermentino</i>)	\$43
2009 Tasca D'Almerita, Regaleali Sicilia Bianco IGT, Sicily (<i>Cattarato/Inzolia/Chardonnay</i>)	\$43
2007 Planeta, Chardonnay di Sicilia IGT (<i>Chardonnay</i>)	\$75
2008 Planeta, Cometa, Sicily (<i>Fiano</i>)	\$82
Cornilessin, "Munjebel 6" Bianco IGT, Sicily (<i>Coda de Volpe/Carricante/Dorato/Grecanico</i>)*	\$149

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

Northern Italian Reds

From the round, voluptuous red fruit of Valpociella to the concentrated raisined intensity of Amarone to the dense acidic structure of a Friulian Merlot, reds from the North are full of individual character and superb food wines.



Alto Adige

2009 Pedrotti, Schiava Nera Vignetti delle Dolomiti IGT, Trentino-Alto Adige (<i>Schiava Nera</i>)*	\$42
2005 Eugenio Rosi, Esegesi, Vallagarina IGT, Trentino-Alto Adige (<i>Cabernet/Merlot</i>)*	\$65
2007 Eugenio Rosi, Poiema, Vallagarina IGT, Trentino-Alto Adige (<i>Marzemino</i>)*	\$70

Friuli

2003 i Clivi, Galea Rosso Colli Orientali del Friuli DOC, Friuli (<i>Merlot</i>)*	\$60
2007 Jermann, Blau & Blau Rosso delle Venezie IGT, Friuli (<i>Blaufrankisch/Blauburgunder</i>)*	\$68
2003 Petrusa, Colli Orientali, Friuli (<i>Schioppettino</i>)*	\$92
1998 Bressan, Friuli (<i>Pignol</i>)	\$112

Valle d'Aoste

2007 Arnad Montjovet, La Kiuva, Valle d'Aosta Rosso (<i>Nebbiolo</i>)	\$43
2007 Grosjean, Cornalin Vigne Rovettaz DOC, Vallee d'Aosta (<i>Cornalin</i>)	\$55
2009 Grosjean, Pinot Noir Vallee d'Aoste DOP, Vallee d'Aoste	\$60

Veneto

2008 Brigaldara, Valpolicella DOC, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$43
2004 Tommaso Bussola, TB Valpolicella Classico Superiore, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$75
1998 Quintarelli, "Rosso Ca' del Merlot," Veneto (<i>Corvina/Merlot</i>)	\$125
2006 Brigaldara, Amarone della Valpolicella Classico DOC, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$129
2006 Speri, Amarone Classico Superiore DOCG, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$140
1998 Quintarelli, Amarone, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$376

* Organic or Biodynamic Viticulture

Piemontese Reds

The workhorse varietals Dolcetto and Barbera are the places to start for a racier-style wine that still has an acidic backbone and fruit content to go with heartier first courses, vegetal pastas, and pizzas. Nebbiolo, with its more prominent bouquet and tannic structure, pairs wonderfully with game meats and rich, savory fare.



Barbera

2008 Scagliola, "Mati" Barbera d'Asti	\$44
2009 Damilano, Barbera d'Asti	\$47
2003 Martinetti, "Montruc," Barbera d'Asti	\$76
2006 Braida, Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti	\$120

Dolcetto

2005 Chionetti, "Briccolero," Dolcetto di Dogliani	\$42
2009 G.D. Vajra, Coste & Fossati Dolcetto d'Alba	\$52

Nebbiolo

1989 Campo delle Piane, Boca, Piedmont (<i>Nebbiolo/Croatina</i>)*	\$90
2001 Le Piane, "Boca," Piemonte DOC (<i>Nebbiolo/Vespolina</i>)*	\$97
2001 Gaja, "Costa Russi," Langhe (<i>Nebbiolo</i>)	\$432

Castiglione

2009 Tenuta Migliavacca, Freisa del Monferrato (<i>Freisa</i>)	\$42
2009 Tenuta Migliavacca, Grignolino del Monferrato Casalese (<i>Grignolino</i>)	\$39

* Organic or Biodynamic Viticulture

Piemontese Reds - Barolo and Barbaresco



The King and Queen of Italian wine, Barolo and Barbaresco are world renowned for their challenging complexity, power, and subtle beauty. "Tar and roses" is the justifiably famous descriptor for these wines' aromas. They can possess silky smooth tannins with aging, or have intense earth and aggressive qualities while young.

Barbaresco

2007 De Forville, Barbaresco	\$60
2005 Aldo Bianco, Barbaresco	\$70
2004 Cantina del Glicine, "Cru Curà"	\$85
2005 Produttori del Barbaresco, Vignetti in Paje	\$99

Barolo

2004 Schiavenza, Bricco Cerretta, Serralunga d'Alba	\$98
2006 GD Vajra, Bricco delle Viole	\$105
2006 Baudana, Barolo Serralunga d'Alba	\$110
1997 Ascheri, Podere di Sorano di Serralunga d'Alba	\$125
2004 Conterno Fantino, "Sorì Ginestra," Comune di La Morra	\$156
2006 Rinaldi, "Cru Brunate-Le Coste," Comune di La Morra	\$175
1997 Oddero, "Rocche di Castiglione", La Morra	\$183
1998 Rinaldi, "Cru Brunate-le Coste," Comune di La Morra	\$232

Tuscan Reds - Chianti & Montepulciano

Driven by the firm acidic structure of the sangiovese varietal, Chianti has become the archetypal Italian red. Oftentimes brambly and full of spice, the zippy animalé, cherry fruit of younger bottles will soften and give way to integrated leather and tobacco aromas with age.



Chianti Classico

2008 Isole e Olena	\$52
2007 Castellare di Castellina	\$59
2006 Podere Le Boncie, Le Trame*	\$77
2006 Fontodi, Panzano*	\$80
2004 Podere Le Bonice, Le Trame*	\$85
2001 Castello di Ama, "Vigneto la Casuccia"	\$236

Chianti Classico Riserva

2006 Castello Vicchiomaggio, "La Prima"	\$70
1995 Castell'In Villa, Castelnuovo Berardenga*	\$100
1999 Fontodi, "Vigna del Sorbo," Panzano*	\$135
1998 Fontodi, "Vigna del Sorbo," Panzano*	\$146
1986 Castell'In Villa, Castelnuovo Berardenga*	\$200

Montalcino

2008 Valdicava, Rosso di Montalcino, Tuscany (<i>sangiovese</i>)	\$75
2004 Ciacci Piccolomini d' Argona, Brunello di Montalcino	\$99
2004 Angelo Sassetti, "Pertimali," Brunello di Montalcino	\$106
2004 La Torre, Brunello di Montalcino	\$115

Montepulciano

2006 Poliziano, Vino Nobile di Montepulciano (<i>Prugnolo Gentile</i>)	\$68
--------------------------------------------------------------------------	------

* Organic or Biodynamic Viticulture

Tuscan Reds - Super Tuscons

The esteemed Super-Tuscans continue to experiment with dazzling, untraditional blends and techniques using the famous soils of Tuscany.



Super-Tuscans/Southwest

2008 Ciacci Piccolomini, Rosso Toscana d'Aragona, Tuscany (<i>Sangiovese</i>)*	\$43
2005 Barone Albergotti, Toscana Rosso (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Merlot</i>)*	\$50
1999 Vigna Benefizio, Morellino di Scansano DOC, Tuscany (<i>Sangiovese</i>)*	\$52
2006 Tenuta di Trinoro, "Le Cupole" (<i>Merlot/Cab Franc/Petite Verdot</i>)*	\$67
2006 Montevertine, Toscana Rosso IGT (<i>Sangiovese/Canaiolo</i>)	\$75
2000 Castellare, I Sodi di S. Niccolo, (<i>Sangiovese/Malvasia Nera</i>)*	\$94
2007 Isole e Olena, "Cepparello" (<i>Sangiovese</i>)*	\$100
2004 Isole e Olena, Cabernet Sauvignon (<i>Cabernet Sauvignon</i>)	\$110
2007 Fattoria Petrola, Galatrona Toscana IGT (<i>Merlot</i>)	\$140
2007 Antinori, Tignanello Rosso Toscana IGT (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Cab Franc</i>)	\$149
1996 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" (<i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i>)	\$181
1995 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" (<i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i>)	\$203

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

Southern Italian Reds

Stretching from the hills of Marche to the plains of Puglia and the mountains of Campania, the diverse climates of Southern Italy yield wines from soft, rustic Montepulciano to rich, jammy Primitivo.



Umbria

2006 Paolo Bea, San Valentino, Umbria (<i>Sangiovese/Montepulciano</i>)*	\$66
2004 Arnaldo-Caprai, Sagrantino di Montefalco, Umbria (<i>Sagrantino</i>)*	\$79
2003 Paolo Bea, Montefalco, Umbria (<i>Sagrantino</i>)*	\$143

Marche

2001 La Monacesca, "Camerte," Marche (<i>Sangiovese Grosso/Merlot</i>)*	\$60
2006 Oasi Angeli, "Kurni," Marche (<i>Montepulciano</i>)	\$133

Abruzzo

2008 Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo, "Riparosso"*	\$42
2006 Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo (<i>Montepulciano</i>)	\$57
2006 Marina Cvetic, Montepulciano d'Abruzzo IGT	\$62
2004 Villa Gemma, Montepulciano d'Abruzzo Riserva*	\$100

Campania

2007 Terredora Di Paolo, Campania (<i>Aglianico</i>)	\$37
2007 Montevetrano, Campania (<i>Cabernet/Merlot/Aglianico</i>)	\$125

Puglia

2008 Leone di Castris, Maiana Salice Salentino DOC, Puglia (<i>Negroamaro/Malvasia Nera</i>)	\$40
2007 Pichierri, Primitivo di Manduria DOC, Puglia (<i>Primitivo</i>)	\$50

Calabria

2007 Librandi, Duca San Felice, Ciro Rosso Classico Riserva, DOC, Calabria (<i>Gaglioppo</i>)	\$42
2003 Librandi, "Magno Megonio," IGT* Val di Neto, Calabria (<i>Magliocco</i>)	\$75

Italian Island Reds

Hot, and surrounded by the sea and grown in volcanic granite, sand, and clay soils, Sardinia and Sicily's utterly unique varietals can possess a distinct spiciness, rough veneer, and baked earthiness.



Sicily

2008 Cantine Colosi (<i>Nero d'Avola</i>)	\$47
2008 Donna Fugata, Sedara Nero d'Avola Sicilia Rosso	\$50
2007 Tenuta delle Terre Nere, "Guardiola," Etna Rosso (<i>Nerello Mascalese</i>)	\$56
2007 Tenuta delle Terre Nere, "Calderara Sottana," Etna Rosso (<i>Nerello Mascalese</i>)	\$56
2006 Planeta, Santa Cecilia (<i>Nero d'Avola</i>)	\$85
2006 Palari, Faro (<i>Nerello/Nocera/Acitana/Jacche</i>)	\$99
2007 Tenuta delle Terre Nere, "Prephyloxera," Etna Rosso (<i>Nerello Mascalese</i>)	\$99
Cornilessin, "Munjebel 5" Rosso IGT, Sicily (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$149

Sardinia

2007 Argiolas, Costera (<i>Cannonau/Carignano/Bovale</i>)	\$40
2006 Sella & Mosca, Cannonau di Sardegna Riserva DOC (<i>Cannonau</i>)	\$48
2005 Tenuta Soletta Il Nuraghi (<i>Cannonau</i>)	\$59
2005 Agricola Punica, "Barrua," Isola dei Nuraghi (<i>Carignano/Cabernet/Merlot</i>)	\$105

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

Outside Italy

*These are a few exceptional wines grown outside of Italy.
Whether it is the delicate Pinot Noir grape from Burgundy or a rich
western United States red, these wines are perfect expressions of their region.*

France

2007 O. Cuilleras, "Saint-Lèger," Vin de Pays, Rhone Valley (<i>Grenache/Syrah</i>)	\$40
2007 Texier, "Brezeme" Cotes du Rhone, Rhone Valley (<i>Syrah</i>)*	\$48
2007 Beauthorey, "Bella Parra," Coteaux du Languedoc (<i>Grenache/Carignan/Cinsault</i>)	\$50
2004 Domaine Pavelot, Savigny-les-Beaune, Burgundy	\$58

United States

NV Coturri, "Sandocino," North Coast Lot 31-1, California (<i>Cab Sauv/Merlot/Syrah/Zinfandel</i>)*	\$44
2008 Lutea, Anderson Valley Pinot Noir, Santa Rosa, CA (<i>Pinot Noir</i>)	\$50
2008 Evesham Wood, "Le Puits Sec" Willamette Valley, Oregon (<i>Pinot Noir</i>)*	\$72

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

While they Last

Whites

1999 i Clivi, "Galea," Colli Orientali, Friuli 1.5 L (<i>Tocai/Verduzzo/Ribolla</i>)*	\$125
2008 Paolo Bea, "Santa Chiara," Umbria (<i>Grechetto/Malvasia/Sauv Blanc</i>)*	\$80
2004 Massa Vecchia, Maremma, Tuscany (<i>Vermentino/Sauv Blanc/Malvasia</i>)*	\$85
Cornilessin, "Munjebel 6" Bianco IGT, Sicily (<i>Coda de Volpe/Carricante/Dorato/Grecanico</i>)*	\$149

Reds

2007 Eugenio Rosi, "Poiema," Vallagrina, Trentino (<i>Marzemino</i>)*	\$70
2004 Luigi Ferrando, "Carema Bianca," Piemonte DOC (<i>Nebbiolo</i>)*	\$76
2004 Proprieta Sperino, Lessona, Piedmont (<i>Nebbiolo</i>)	\$99
2001 Fontodi, Case Via, Tuscany (<i>Syrah</i>)	\$110
2007 Gianfranco Fino, "Es", Primitivo di Manduria,DOC, Puglia (<i>Primitivo</i>)	\$110
2006 Gianfranco Fino, "Jo", Salentino Negroamaro, IGT, Puglia (<i>Negroamaro</i>)	\$110
2004 Luigi Ferrando, "Carema Nero," Riserva, Piemonte DOC (<i>Nebbiolo</i>)*	\$133
2006 Oasi Angeli, "Kurni," Marche (<i>Montepulciano</i>)	\$135
2003 Monteverdine, "Le Pergole Torte," Tuscany (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Syrah</i>)	\$135
Cornilessin, "Munjebel 5" Sicilia Rosso IGT, Sicily (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$149
2004 Monteverdine, "Le Pergole Torte," Tuscany (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Syrah</i>)	\$153
Cornilessin, "Magma 6" Sicilia Rosso IGT, Sicily (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$300