

House Favorites

Whites

2009 Ottella, Lugana DOC, Veneto (<i>Trebbiano</i>)	\$43
2009 Suavia, Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)	\$47
2010 Sergio Mottura, Orvieto Civitella D'Agliano DOC, Lazio (<i>Procanico/Verdello/Grechetto</i>)*	\$50
2009 Elvio Cagno, Anas-Cetta Langhe Bianco DOC, Piedmont (<i>Nascetta</i>)*	\$52
2009 Cistercensi Trappiste, Coenobium Lazio IGT, Lazio (<i>Malvasia/Trebb/Verd</i>)*	\$62

Reds

2009 Cantina Frentana, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo (<i>Montepulciano</i>)*	\$38
2009 Azienda Martilde, Bonarda Oltrepo Pavese DOC, Piedmont (<i>Bonarda</i>)*	\$43
2009 Scagliola, "Frem" Barbera d'Asti DOCG, Piedmont (<i>Barbera</i>)*	\$48
2005 Barone Albergotti, Toscana Rosso, Tuscany (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Merlot</i>)*	\$48
2009 Castellare, Chianti Classico DOC, Tuscany (<i>Sangiovese/Canaiolo</i>)*	\$50
NV Coturri, Sandocino North Coast Red Wine Lot 32-1 CA, USA (<i>Merlot/Cab Franc/Red Zin</i>)*	\$57
2007 Buglioni, "il Bugiardo" Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC (<i>Corv/Rond/Molinara</i>)*	\$62
1999 Coturri, Assemblage Millenaire Glover Vineyards, CA, USA (<i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>)*	\$72

* 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, Primo Bacio Moscato d'Asti DOCG, Piedmont	\$43
NV Alice, Brut, Veneto (<i>Prosecco</i>)	\$43
NV Lini Lambrusco Rose, Emilia-Romagna (<i>Salamino</i>)	\$43
NV Soligo, Treviso Prosecco Brut DOC, Veneto (<i>Prosecco</i>)	\$47
NV Bellavista, Brut Cuvée, Franciacorta (<i>Chardonnay/Pinot Nero</i>)	\$62
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 (<i>Chardonnay/Pinot Meunier</i>)	\$67

Grower Champagnes

NV Champagne J. Lassalle, Chigny les Roses Brut Premier Cru (<i>Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay</i>)	\$62
NV Champagne Fourny & Fils, Rose Brut Premier Cru (<i>Pinot Noir</i>)*	\$70
NV Champagne Paul Bara, Bouzy Brut Reserve Grand Cru (<i>Pinot Noir/Chardonnay</i>)*	\$85
2001 Jean Vesselle, Brut Prestige Millesime Bouzy Grand Cru (<i>Pinot Noir/Chardonnay</i>)*	\$99

United States

2005 Westport Rivers, "RJR," Brut, Massachusetts (<i>Chardonnay/Pinot Noir</i>)	\$47
2000 Westport Rivers, Blanc de Blanc, Massachusetts (<i>Chardonnay</i>)	\$52

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

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

2009 Sant' Elena, Klodic Pinot Grigio Venezia Giulia IGT, Friuli	\$52
2006 i Clivi, Galea Bianco, Friuli (<i>Friuliano</i>)*	\$52
2009 Volpe Pasini, Ribolla Gialla, Friuli (<i>Ribolla Gialla</i>)*	\$55
2008 Livio Felluga, Terre Alte Colli Orientali del Friuli DOC, Friuli (<i>Sauvignon/pinot Bianco/Friuliano</i>)	\$80

Vallee d' Aoste

2009 Ermes Pavese, Blanc de Morgex et de La Salle DOP, Vallee d'Aoste (<i>Prie Blanc</i>)*	\$59
2009 Grosjean, Pinot Gris Vigne Creton DOC, Vallee d'Aoste (<i>Pinot Gris</i>)*	\$62

Veneto

2009 Pra, Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)*	\$47
2009 Suavia, Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)*	\$47
2007 Pra, Monte Grande Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)*	\$52
2006 Suavia, "Le Rive" Soave Classico DOC, Veneto (<i>Garganega</i>)*	\$69

Piedmont

2009 Scagliola, "Casot dan Vian," Piedmont (<i>Chardonnay</i>) *	\$57
2009 Elvio Cogno, Anas-Cetta Langhe Bianco DOC, Piedmont (<i>Nascetta</i>)*	\$52
2007 Massa, Derthona Colli Tortonesi Timorasso DOC, Piedmont (<i>Timorasso</i>)*	\$59

Alto Adige

2007 Pacher Hof, Valle Isarco, Alto Adige (<i>Kerner</i>)	\$50
2007 Eugenio Rosi, Anisos Vallagarina Bianco IGT, Trentino-Alto Adige (<i>Nosiola/Chard/Pinot Bianco</i>)	\$52
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

2010 Cantina Cincinato, Castore Lazio Bianco IGT, Lazio (<i>Bellone</i>)*	\$38
2010 Tasca d'Almerita, Regaleali Sicilia Bianco IGT, Sicily (<i>Catarratto/Inzolia</i>)*	\$43
2010 Casale Marchese, Frascati Superiore DOC, Lazio (<i>Malvasia/Trebb/Bombino</i>)*	\$43
2008 San Lazzaro, Pistillo Offida Pecorino DOC, Marche(<i>Pecorino</i>)*	\$47
2010 Sada, Vermentino di Toscana IGT, Tuscany (<i>Vermentino</i>)*	\$52
2008 Mormoraia, Vernaccia di San Gimignano DOCG, Tuscany (<i>Vernaccia</i>)*	\$52
2008 San Lazzaro, Pistillo Offida Pecorino DOC, Marche (<i>Pecorino</i>)*	\$52
2007 La Monacesca, Verdicchio di Matelica, Marche (<i>Verdicchio</i>)*	\$67
2009 Isole e Olena, Chardonnay Toscana Bianco IGT, Tuscany (<i>chardonnay</i>)*	\$72
2008 Tenimenti d'Alessandro, Manzano Fontarca Toscana Bianco IGT, Tuscany (<i>Viogner</i>)	\$75
2005 Querciabella, Batar Toscana Bianco IGT, Tuscany (<i>Pinot Blanc/Chardonnay</i>)	\$100

Island Whites

2010 Donna Fugata, Anthilia Sicilia Bianco IGT, Sicily (<i>Catarrato/Ansonica</i>)*	\$43
2007 Planeta, Chardonnay di Sicilia IGT (<i>Chardonnay</i>)	\$75
2008 Planeta, Cometa, Sicily (<i>Fiano</i>)	\$82
Corniessin, "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 are superb food wines.

Alto Adige

2009 Pedrotti, Schiava Nera Vigneti Delle Dolomiti, Trentino-Alto Adige (<i>Schiava Nera</i>)*	\$44
2006 Eugenio Rosi, Esegese, Vallagarina IGT, Trentino-Alto Adige (<i>Cabernet/Merlot</i>)*	\$65
2007 Eugenio Rosi, Poinema, Vallagarina IGT, Trentino-Alto Adige (<i>Marzemino</i>)*	\$70

Lombardia

2009 Martilde, Bonarda Oltrepo Pavese DOC, Lombardia (<i>Bonarda</i>)*	\$43
2009 Dirupi, Ole! Terrazze Retiche di Sondrio DOC, Lombardia (<i>Nebbiolo</i>)*	\$50
2006 Martilde, Ghiro Erosso d'Inverno Bonarda DOC, Lombardia (<i>Bonarda</i>)*	\$62

Friuli

2006 Cantarutti, Refosco Colli Orientali del Friuli, Friuli (<i>Refosco</i>)	\$47
1999 Sant Elena, Merlot Rosso Colli Orientali del Friuli DOC, Friuli (<i>Merlot</i>)*	\$55
2003 i Clivi, Galea Rosso Colli Orientali del Friuli DOC, Friuli (<i>Merlot</i>)*	\$60

Valle d'Aoste

2009 Arnad Montjovet, La Kiuva, Vallee d'Aoste Rosso (<i>Nebbiolo</i>)	\$43
2009 Cooperative L'Enfer, Vin des Seigneurs Mayolet DOC, Vallee d'Aoste (<i>Mayolet</i>)*	\$48
2007 Grosjean, Cornalin Vigne Rovettaz DOC, Vallee d'Aoste (<i>Cornalin</i>)*	\$55
2009 Danilo Thomain, Enefer d'Arvier DOC, Vallee d'Aoste (<i>Petit Rouge</i>)*	\$57

Veneto

2009 Corte Gardoni, Le Fontane Bardolino DOC, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$40
2009 Brigaldara, Valpolicella DOC, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$43
2006 Brigaldara, Amarone della Valpolicella Classico DOC, Veneto (<i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>)	\$110
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

2009 Scagliola, "Mati" Barbera d'Asti DOCG	\$40
2009 Scagliola, "Frem" Barbera d'Asti DOCG	\$47
2007 Coppo, Camp du Rouss Barbera d'Asti DOC	\$47
2008 Oddero, Barbera d'Asti DOCG, Piedmont	\$57
2004 La Luna del Rospo, Bric Rocche Barbera d'Asti DOC	\$62
2006 Mascarello, Scudetto, Barbera d'Alba Superiore DOC	\$68
2006 Braida, Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti	\$99

Dolcetto

2009 Tintero Dolcetto d'Alba DOC	\$38
2005 Chionetti, "Briccolero," Dolcetto di Dogliani	\$50

Nebbiolo

2009 Aldo Bianco, Langhe Nebbiolo*	\$47
2007 La Spinetta, Langhe Nebbiolo Vigneto Staderi	\$49
2001 Le Piane, "Boca," Piemonte DOC (<i>Nebbiolo/Vespolina</i>)*	\$97
2001 Gaja, "Costa Russi," Langhe	\$399

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	\$62
2007 Pelissero, Nubiola Barbaresco	\$75
2004 Cantina del Glicine, "Cru Curà" Barbaresco	\$85
2005 Produttori del Barbaresco, Vignetti in Paje	\$99
1997 Dante Rivetti, Bricco de Neueis Barbaresco	\$120
1989 Dante Rivetti, Bricco de Neueis Barbaresco	\$175
1979 Marchesi di Gresy, Martinenga Barbaresco	\$185
1978 Marchesi di Gresy, Martinegna Barbaresco	\$299

Barolo

2006 Reverdito, Codane Barolo, Comune di La Morra	\$65
2004 Schiavenza, Broglia Barolo, Serralunga d'Alba	\$80
2006 Baudana, Barolo Serralunga d'Alba	\$100
2004 Conterno Fantino, "Sorì Ginestra," Comune di La Morra	\$156
1999 Oddero, Barolo Vigna Rionda	\$165
1997 Oddero, "Rocche di Castiglione", La Morra	\$183
1998 Rinaldi, "Cru Brunate-le Coste," Comune di La Morra	\$200

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	\$57
2008 Villa Pomona, Bandini	\$62
2007 Castello dei Rampolla	\$72
2007 Podere le Boncie, Le Trame	\$77
2007 Fontodi, Panzano*	\$80
2001 Castello di Ama, "Vigneto la Casuccia"	\$236

Chianti Classico Riserva/Chianti Ruffina Riserva

1999 Selvapiana, Chianti Ruffina Riserva*	\$70
1995 Castell'In Villa, Castelnuovo Berardenga*	\$90
1998 Fontodi, "Vigna del Sorbo," Panzano*	\$110
1986 Castell'In Villa, Castelnuovo Berardenga*	\$200

Montalcino

2008 Valdicava, Rosso di Montalcino	\$75
2005 Ciacci Piccolomini, d'Aragona Brunello di Montalcino	\$85
2005 La Torre, Brunello di Montalcino	\$95
2004 Poggio Antico, Brunello di Montalcino Riserva	\$110
1996 Tenuta Friggiali, Brunello di Montalcino	\$125
2000 Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino	\$150
1998 Valdicava, Brunello di Montalcino	\$185

Montepulciano

2008 Tenuta di Gracciano, Vino Nobile di Montepulciano DOCG (<i>Prugnolo Gentile</i>)*	\$47
2006 Podere e Sanguinetto, Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG (<i>Prugnolo Gentile</i>)*	\$75

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

Tuscan Reds - Super Tuscons

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



Super-Tuscons/Southwest

2008 Ciacci Piccolomini, Rosso Toscana d'Aragona (<i>Sangiovese</i>)*	\$43
2009 Sada, Integolo Rosso Toscana IGT (<i>Cabernet Sauvignon/Montepulciano</i> *)	\$43
2009 Terra d'Arcoiris, Rosso Toscana IGT (<i>Sangiovese</i>)*	\$48
2005 Barone Albergotti, Toscana Rosso (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Merlot</i>)*	\$48
2009 Montevertine, Toscana "Pian del Ciampolo" IGT (<i>sangiovese/canaiole</i>)*	\$52
2006 Villa di Capezzana, Carmignano DOCG (<i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon</i>)	\$67
2007 Montevertine, Toscana Rosso IGT (<i>Sangiovese/Canaiole</i>)*	\$75
2004 Castellare, i Sodi Di S. Niccolo Toscana IGT (<i>Sangiovese</i>)*	\$95
2007 Isole e Olena, "Cepparello" (<i>Sangiovese</i>)*	\$105
2004 Isole e Olena, Cabernet Sauvignon (<i>Cabernet Sauvignon</i>)	\$110
2007 Fattoria Petrolo, Galatrona Toscana IGT (<i>Merlot</i>)	\$140
2007 Antinori, Tignanello Rosso Toscana IGT (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Cab Franc</i>)	\$149
2003 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" (<i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i>)	\$150
2000 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" (<i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i>)	\$175
1995 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" (<i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i>)	\$199



Central & 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

2008 i Girasoli, Umbria Rosso IGT, Umbria (<i>Sangiovese/Merlot</i>)*	\$38
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 Secco, Umbria (<i>Sagrantino</i>)*	\$110

Marche

2002 La Monacesca, "Camerte," Marche (<i>Sangiovese Grosso/Merlot</i>)*	\$60
2007 Oasi Angeli, "Kurni," Marche (<i>Montepulciano</i>)	\$135

Abruzzo

2006 Cantina Frentana, Panarda Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo (<i>Monte</i>)*	\$52
2005 Cerulli Spinozzi, Montepulciano d'Abruzzo DOCG, Abruzzo (<i>Montepulciano</i>)	\$67
2006 Marina Cvetic, Montepulciano d'Abruzzo IGT	\$67
2004 Villa Gemma, Montepulciano d'Abruzzo Riserva*	\$100
2003 Emidio Pepe, Torano Nuovo Montepulciano d'Abruzzo DOC *	\$110
2001 Emidio Pepe, Torano Nuovo Montepulciano d'Abruzzo DOC *	\$175

Campania

2005 i Pentri, Beneventano Piediroso IGT, Campania (<i>Piediroso</i>)	\$43
2008 Masseria Felicia, Falerno del Massico, Campania (<i>Aglianico</i>)	\$52
2007 Montevetrano, Campania (<i>Cabernet/Merlot/Aglianico</i>)	\$125

Puglia

2010 Racemi, Pietraluna Negramaro IGT, Puglia (<i>Negramaro</i>)*	\$38
2009 Li Veli, Passamante Salice Salentino DOC, Puglia (<i>Negroamaro/Malvasia Nera</i>)	\$40
2007 Pichierri, Primitivo di Manduria DOC, Puglia (<i>Primitivo</i>)	\$50

Calabria

2006 i Greco, Cata Rosso IGT, Calabria (<i>Gaglioppo</i>)	\$42
2002 Librandi, "Magno Megonio," IGT Val di Neto, Calabria (<i>Magliocco</i>)	\$75

* *Organic or Biodynamic Viticulture*

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

2009 Cantine Colosi (<i>Nero d'Avola</i>)	\$47
2008 d'Alessandro, Nero d'Avola Sicilia Rosso IGT	\$47
2008 Donna Fugata, Sedara Nero d'Avola Sicilia Rosso	\$50
2010 Occhipinti, SP 68 Sicilia Rosso IGT (<i>Nero d'Avola/Frappato</i>)*	\$57
2007 Tenuta delle Terre Nere, "Calderara Sottana," Etna Rosso (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$70
2008 Occhipinti, Il Frappato Sicilia IGT (<i>Frappato</i>)*	\$72
2006 Planeta, Santa Cecilia (<i>Nero d'Avola</i>)	\$85
2007 Tenuta delle Terre Nere, "Prephylloxera," Etna Rosso (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$99
Cornilessin, "Munjebel 5" Rosso IGT, Sicily (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$99

Sardinia

2006 Sella & Mosca, Cannonau di Sardegna Riserva DOC (<i>Cannonau</i>)	\$48
2007 Sardus Pater, Is Solus Carignano del Sulcis, Sardegna (<i>Carignano</i>)*	\$57
2005 Tenuta Soletta Il Nuraghi (<i>Cannonau</i>)*	\$60
2005 Argiolas, Turriga Isola dei Nuraghi IGT, Sardegna (<i>Cannonau/Carignano</i>)*	\$72
2006 Argicola Punica, "Barrua," Isola dei Nuraghi (<i>Carignano/Cabernet/Merlot</i>)	\$85

* Organic or Biodynamic Viticulture

While they Last

Whites

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 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
2006 Oasi Angeli, "Kurni," Marche (<i>Montepulciano</i>)	\$135
Cornilessin, "Munjebel 5" Sicilia Rosso IGT, Sicily (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$149
2004 Montevervine, "Le Pergole Torte," Tuscany (<i>Sangiovese/Cab Sauv/Syrah</i>)	\$153
Cornilessin, "Magma 6" Sicilia Rosso IGT, Sicily (<i>Nerello Mascalese</i>)*	\$250