

# Wine List

## White Wines (I Vini Bianchi)

### Light and Refreshing (Leggeri e Rinfrescanti)

	Open		
	Glass	Bottle	Retail
Pinot Grigio RIFF "Alois Lageder" Trentino 06	6	22	14
Pinot Grigio Collio "Marco Feluga" Friuli 06	8	29	21
Verdicchio Castelli Jesi Moncaro Marche 05	8	29	21
Vermentino Gallura "Canayli" Sardegna 05	8	29	21
Pinot Grigio "Blush" Bacaro Veneto 06	7	27	19
White Zinfandel "Campus Oaks" Cal. 05	5	19	11
Riesling, Chateau St. Michelle California 06		22	14

### Medium Body, Dry (Di Corpo, Secco)

Pinot Bianco Tramin Alto Adige 06		30	22
Falanghina, Petilia Campania 04	6	26	18
Vernaccia di S. Gimignano S. Quirico Tos. 06	8	28	20
Roero Arneis "Luet" Piemonte 04	8	27	19
Chardonnay "Manzanita Cayon" Cal. 05	6	22	14
Chardonnay, Cuvaison California 06		39	31
Chardonnay Rsva, Ferrari Carano 05		56	48
Pinot Grigio Valle Isarco Alto Adige 06		29	21

### Medium Body, Smooth (Di Corpo Medio, Soffice)

	Open		
	Glass	Bottle	Retail
Orvieto "Vigna Torricella" Bigi Umbria 06	7	27	19
Chardonnay "Alois Lageder" Trentino 06	6	22	14
Sauvignon Blanc Terre di Gioia Friuli 06		27	19
Chardonnay "Casa Zuliani" Friuli 04	7	27	19
Soave Vin Soave "Inama" Veneto 06	8	27	19
Bidis (Chardonnay/Inzolia) V. Acate Sicilia 04		59	51

### Sparkling & Desert Wines (Spumanti e Dessert)

Prosecco "Drusian" Veneto N.V.	8	29	21
Moscato "La Serra" (375ml) Piemonte 06		35	27
Birbet "Ca' Rossa" Piemonte N.V. (500ml)		26	18
Dow's Tawney Porto "10 year old" Portugal	8		
Taylor Fladgate Porto "10 year old" Portugal	8		

## Red Wines (I Vini Rossi)

### Medium Body (Di Corpo Medio)

Rosso di Toscana "Cancelli" Toscana 05	6	22	14
Pinot Nero "Terre di Gioia" Friuli 06	7	26	18
Primitivo del Salento "Flaio" Puglia 05	6	22	14
Montepulciano Abruzzo "Arboreto" Abruzzo 06	6	22	14
Sangiovese "Rubicone" Il Poggio 05 Emilia		22	14
Chianti Poggio Basso 2005 Toscana	6	22	14
Chianti "I Sodi del Paretaio" Toscana 05	7	26	18
Vipra Rossa (Sang./Merlot/Mont.) 05 Umbria		30	22

### Medium-Full Body (Di Corpo Medio-Pieno)

Chianti Cetamura "Coltibuono" Toscana 05	6	22	14
Chianti Classico "RS" Coltibuono Toscana 05	7	29	21
Pinot Noir Howling Moon Sonoma 06		27	19
Nebbiolo d' Alba, Farina, Piemonte 03		26	18
Rosso "Avignonesi" Toscana 04		29	21
Rosso Salento "Passamante" Puglia 04	7	26	18
Barbera D'Alba "Cicchetta" Piemonte 05		39	31
Merlot Collio "Marco Felluga" Friuli 04	8	28	20
Merlot "Valdivieso" Chile 05	6	22	14
Cabernet Sauvignon "Valdivieso" Chile 05	6	22	14
Aglianico "Teanum" Puglia 05	6	24	16
Merlot "Teanum" Puglia 05	6	24	16
Syrah "Teanum" Puglia 05	6	24	16
Cabernet Miano "Foss Marai" Veneto 06	7	26	18
Tormaresca Neprica Puglia 06	8	26	18
Majus Rosso/Nero D'Avola "Ajello" Sicilia 05	8	28	20
Dogajolo (Supertuscan) Carpineto Tosc. 05	8	30	22
Dolcetto Madonna Como Rinaldi Piemonte 05	8	30	22

### Medium-Full Body (Di Corpo Medio-Pieno)

Morellino Scansano Aia Vecchia Toscana 05	8	30	22
Valpolicella Ripasso "Mara" Veneto 05		39	31
Montepulciano Riserva "Bosco" Abruzzo 01	8	28	20
Moma (Sang/Merlot/Cab) U. Cesari Emilia 05		29	21

### Full Body (Di Corpo Pieno)

Chianti Classico Rsva "Le Bocce" Toscana 03		48	40
Rosso di Montalcino, Caprili Toscana 04		50	42
Pinot Nero Bressan Friuli 03		60	52
Amarone della Valpolicella "Salvai" Veneto 03		70	62
Amarone "Cesari" Veneto 04		87	79
Vino Nobile Montep. Avignonesi Toscana 04		42	34
Oracolo Rosso Single Vin. Cab. Veneto 03		95	87
Sangiovese Rsva Cesari E. Romagna 04		34	26
Barbaresco Martinenga Gresy Piemonte 03		79	71
Motepulciano "Spelt" La Valentina 02 Abruzzo		43	35
Furat (Nero Avola/Syrah/Merlot/Cab) Sicilia 05		39	31
Barbera d' Asti "Passum" Piemonte 04		65	57
Barolo "Baroli" Piemonte 03		75	67
Barolo "Rocche Annunziate" Piemonte 01		95	87
Barolo Pio Cesare, Piemonte 03		112	104
Brunello Montalcino Casanuova Cerabaie 99 Tosc.		105	97
Brunello Montalcino Il Poggione 01 Tosc.		125	117
Tignanello, Antinori Toscana 04		150	141
Cabernet Sauvignon, Jordan California 04		99	91
Cabernet Sauv. Chateau Montelena Napa 04		78	70
Barbaresco Gaja (Piemonte) 04		325	325