

La nostra Carta dei Vini

Our Wine List

January 2007

SPUMANTI & CHAMPAGNE

<i>Prosecco Gemin Bortolomiol</i>	\$ 38
<i>Mumm 25th Anniversary</i>	\$ 58
<i>Bellavista Franciacorta Brut</i>	\$ 72
<i>Perrier Jöuet Grand Brut</i>	\$ 99

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Campania:	<i>Fiano D'Avellino Antica Hirpinia</i>	\$ 45.
Friuli. V.G:	<i>Pinot Grigio M.Felluga</i>	\$ 40.
	<i>Vinnaie Jermann</i>	\$ 68.
	<i>Pinot Grigio Colutta</i>	\$ 38.
	<i>Tocai Russiz Sup. M.Felluga</i>	\$ 60.
	<i>Pinot Grigio Russiz Sup.</i>	\$ 60.
	<i>M.Felluga</i>	
	<i>Chardonnay Jermann</i>	\$ 68.
	<i>Sauvignon Villa Russiz</i>	\$ 63.
Marche:	<i>Verdicchio di Jesi Bucci</i>	\$ 38.
Piemonte:	<i>Chardonnay "Langhe" Marchesi</i>	\$ 40.
	<i>Gresy</i>	
Sicilia:	<i>"Chardonnay & Inzolia"</i>	\$ 38.
	<i>Verdelicia Funaro</i>	
Toscana:	<i>Vernaccia S.G. Terruzzi & Puthod</i>	\$ 38.
	<i>Terre di Tufi Terruzzi & Puthod</i>	\$ 60.
Umbria:	<i>Orvieto Arche' Barbi</i>	\$ 40.
Veneto:	<i>Soave Classico Pieropan</i>	\$ 36.
	<i>Soave Classico Vigneto Du Lot</i>	\$ 65.
	<i>Inama</i>	

CALIFORNIAN

<i>Chardonnay Rutherford Hill</i>	\$ 58.
<i>White Zinfandel Estrella "Rosé"</i>	\$ 30.

VINI ROSSI - RED WINES

Abruzzo:	Montepulciano D'Abruzzo	\$ 38.
	Antàres	
Campania:	Aglianico Antica Hirpinia	\$ 39.
Friuli. V.G:	Merlot Marco Felluga	\$ 45.
Marche:	"Sassaiolo" Rosso Piceno	\$ 35.
	M.Schiavo	
Piemonte:	Barbera D'Alba R.Seghesio	\$ 56.
	Barbera D'Alba Salvano	\$ 38.
	Barbera D'Asti Le Orme Michele Chiarlo	\$ 40.
	Dolcetto D'Alba Lodali	\$ 38.
	Dolcetto di Diano D'Alba Fosco	\$ 45.
	Dessilani Spanna 100% Nebbiolo	\$ 45.
	Virtus 80% Barbera 20%	\$ 95.
	Cab.Sauvignon Marchesi Gresy	
	Barbaresco Marchesi di Gresy	\$ 120.
	Barbaresco Pelissero Pasquale	\$ 75.
	Barolo Villa Ilaria	\$ 85.
	Barolo Pio Cesare	\$ 125.
	Barolo Cannubi	\$ 150.
Sardegna:	Shardana 85% Carignano 15%	\$ 62.
	Shiraz Valli Porto Fino	
Sicilia:	Passomaggio 80% Nero D'Avola	\$ 40.
	20% Merlot S.Anastasia	
	Pile della Ciaula Cabernet	\$ 65.
	Sauvignon & Merlot Funaro	
Trentino:	Lagrein Pravis	\$ 49.
	Cabernet Sauvignon Pravis	\$ 47.
Umbria:	"Pojo del Ruspo" Sangiovese	\$ 37.
	Barbi	
Toscana:	Chianti Classico Da Vinci	\$ 38.
	Chianti Classico San Leonino	\$ 42.
	Angelini	
	Chianti Classico Filigare	\$ 54.
	Chianti Classico Ris. Podere	\$ 68.
	Volpaia	
	Morellino.S. "Bellamarsilia"	\$ 44.
	Poggio Argentiera	
	Morellino.S. "Capa Tosta"	\$ 80.
	Barrique Poggio Argentiera	
	Rosso di Montalcino Romito del	\$ 64.
	Romitorio S.Chia	
	Brunello di Montalcino	\$ 128.
	R.Romitorio S.Chia	

	<i>Brunello di Montalcino Tenuta Silvio Nardi</i>	\$ 135.
S. Tuscany:	<i>Carato 70% Sang 30% Syrah Erik Banti</i>	\$ 65.
	<i>Romito Romitorio 80% Sang. 20% Cab. Sauvignon Sandro Chia</i>	\$ 78.
	<i>Terrabianca 70% Sangiovese 30% Cab. sauvignon Campaccio</i>	\$ 70.
	<i>Arcibaldo 50% Sangiovese Grosso 50% Cab. Sauvignon Cennatoio</i>	\$ 180.
	<i>Mammolo 100% Merlot Cennatoio</i>	\$ 135.
Veneto:	<i>Testal "Corvina" Rosso Veronese Nicolis</i>	\$ 48.
	<i>Valpolicella Nicolis</i>	\$ 46.
	<i>Cabernet Sauvignon Le Ragose</i>	\$ 68.
	<i>Amarone Valpolicella Righetti</i>	\$ 85.
	<i>Amarone Valpolicella Ambrosan Nicolis</i>	\$ 128.

CALIFORNIAN

<i>Merlot Black Stone</i>	\$ 45.
<i>Red Zinfandel Chateau Souverain</i>	\$ 45.

VINI DA DESSERT - DESSERT WINES

<i>Moscato D'Asti "La Serra"</i>	\$ 40.
<i>Marchesi Gresy</i>	
<i>Vin Santo Falchini</i>	\$ 50.

Alla Vostra Salute.....Cin Cin!!!