



APERITIVI

CHEF'S TONIC <i>Chef Dan's Mandorlino, Q Tonic, Lime *</i>	12
SARDINIAN ICED TEA <i>Prosecco, Meletti Amaro, Lime</i>	12
LA PAROLA <i>Street Pumas Gin, Luxardo Maraschino, Alpestre Amaro, Lime</i>	13
THE BITTER WIFEY <i>Deadwood Bourbon, Mandarin Napoleon, Orange Juice</i>	13
BLOOD ORANGE COCKTAIL <i>Helix Vodka, Blood Orange Juice, Lime, Aperol</i>	13
THE LEON <i>Gin, Mirto, Blood Orange Juice, Grapefruit Juice</i>	12
CALABRIAN MARTINI <i>Caffo Brandy, Amaro del Capo, Cocchi Americano, Pastis</i>	13
URI'S LATE <i>Gran Agave Tequila, Bordiga Bitter, Cocchi Americano, Ginger Beer, Lime</i>	13

BIRRA

LAGUNITAS "SUMPIN' EASY"	8	CAPTAIN LAWRENCE KOLSCH	8
MENABREA BIONDA	8	21 ST AMENDMENT "TASTY" IPA	8
KEEGAN ALES "MOTHER'S MILK" STOUT	8	VICTORY PRIMA PILSNER	8
BELL'S AMBER ALE	7	SIX POINT SWEET ACTION	8
DOC'S HARD CIDER	8	ALLAGASH WHITTE	8
NEWBURGH CREAM ALE	8		

SPUMANTI

PROSECCO Flor NV <i>Veneto</i>	13
PROSECCO <i>ROSÉ</i> Flor NV <i>Veneto</i>	13
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO Chiarli NV <i>Amabile Emilia-Romagna</i>	12

QUARTINI

BIANCHI

ALBANA Zerbina <i>Bianco di Ceperano 2017 Emilia-Romagna</i>	15
TIMORASSO Vigneti Massa <i>Petit Derthona 2016 Piemonte</i>	16
FRIULANO Bastianich <i>Orsone 2016 Friuli</i>	15
SOAVE CLASSICO Prá <i>Otto 2017 Veneto</i>	16
VERDICCHIO Venturi <i>San Martino 2017 Marche</i>	17
VERMENTINO La Selva <i>2017 Toscana</i>	15
NURAGUS Pala <i>I Fiore 2017 Sardegna</i>	14
CHARDONNAY/SAUVIGNON/PICOLIT Bastianich <i>2015 Friuli</i>	19

MACERATI**

BUSSANELLO/TIMORASSO Daniele Saccoletto <i>I Tigli NV Piemonte</i>	16
--	----

ROSATI

REFOSCO Bastianich <i>2017 Friuli</i>	15
NEBBIOLO Le Pianelle <i>Al Posto dei Fiori 2017 Piemonte</i>	15

ROSSI

BARDOLINO Benazzoli <i>Dafne 2017 Veneto</i>	15
SCHIOPPETTINO Bastianich <i>Orsone 2016 Friuli</i>	16
LANGHE NEBBIOLO Icardi <i>Surisjvan 2016 Piemonte</i>	18
NERO D'AVOLA Calea <i>2017 Sicilia</i>	15
CHIANTI Fattoria Il Colombaio <i>Contessa Ava 2016 Toscana</i>	17
MAREMMA TOSCANA La Mozza <i>I Perazzi 2016 Toscana</i>	15
SANGIOVESE/MONTEPULCIANO Fausti <i>Fausto 2017 Marche</i>	16
CABERNET SAUVIGNON La Mozza <i>I Perazzi 2016 Toscana</i>	17
AGLIANICO Alois <i>Campole 2014 Campania</i>	15
SAGRANTINO Leonucci <i>Montignanello 2014 Umbria</i>	19
VINO DEL GIORNO	18

* This cocktail is not suitable for those allergic to nuts

** White wine fermented on its skin