



APERITIVI

CHEF'S TONIC <i>Green Almond Liqueur, Q Tonic, Lime *</i>	12
SARDINIAN ICED TEA <i>Prosecco, Meletti Amaro, Lime</i>	12
THE BITTER WIFEY <i>Deadwood Bourbon, Mandarin Napoleon, Orange Juice</i>	13
BLOOD ORANGE COCKTAIL <i>Helix Vodka, Blood Orange Juice, Lime, Blood Orange Liqueur</i>	13
SHE TAKES THE A TRAIN <i>Hendrick's, Elderflower Liqueur, Lemon, Liqueur de Violette, Prosecco</i>	13
ITALIAN SUNRISE <i>Cynar 70 Proof, Bordiga Aperitivo, Orange Juice, Grapefruit Juice</i>	12
URI'S LATE <i>Gran Agave Tequila, Meletti Bitter, Cocchi Americano Rosa, Ginger Beer, Lime</i>	13
70'S DREAMSICLE <i>West Cork Irish Whiskey, Francoli Vintage Amaretto, Pineapple Juice, Lime</i>	13

BIRRA

PEAK IPA	8	CAPTAIN LAWRENCE KOLSCH	6
MENABREA BIONDA	8	21 ST AMENDMENT "TASTY" IPA	7
KEEGAN ALES "MOTHER'S MILK" STOUT	8	VICTORY PRIMA PILSNER	7
SOUTHAMPTON DOUBLE WHITE	8	SIX POINT SWEET ACTION	7
DOC'S HARD CIDER	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
ERBALUCE Ferrando <i>La Torrazza 2015 Piemonte</i>	15
FRIULANO Bastianich <i>Orsone 2016 Friuli</i>	15
VERDICCHIO Venturi <i>San Martino 2017 Marche</i>	17
NURAGUS Pala <i>I Fiore 2017 Sardegna</i>	14
CHARDONNAY/SAUVIGNON/PICOLIT Bastianich 2015 <i>Friuli</i>	19

MACERATI**

MOSCATO Marabino <i>Muscatedda 2017 Sicilia</i>	14
---	----

ROSATI

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

ROSSI

BARDOLINO Benazzoli <i>Dafne 2017 Veneto</i>	15
SCHIOPPETTINO Bastianich <i>Orsone 2017 Friuli</i>	16
LANGHE NEBBIOLO Icardi <i>Surisvan 2016 Piemonte</i>	18
NERO D'AVOLA Calea 2017 <i>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 Molettieri <i>Cinque Querce 2014 Campania</i>	18
VINO DEL GIORNO	MP

* This cocktail is not suitable for those allergic to nuts

** White wine fermented on its skin