



APERITIVI

CHEF'S TONIC <i>Green Almond Liqueur, Q Tonic, Lime *</i>	12
SARDINIAN ICED TEA <i>Prosecco, Cio Chiaro 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
THE TINDER TOUCH <i>Hendrick's, Dry Vermouth, Pamplemousse, Grenadine, Nardini Tagliatella</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, Bruto Americano, Ginger Beer, Lime</i>	13
70'S DREAMSICLE <i>Dry Fly Whiskey, Francoli Vintage Amaretto, Pineapple Juice, Lime</i>	13

BIRRA

TWO ROADS SESSION IPA	8	DOC'S HARD CIDER	8
MENABREA BIONDA	8	BELL'S AMBER ALE	7
KEEGAN ALES "MOTHER'S MILK" STOUT	8	TWO BROTHERS GOLDEN ALE	8
SOUTHAMPTON DOUBLE WHITE	8	LAGUNITAS PILSNER	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
FRIULANO Bastianich <i>Orsone 2016 Friuli</i>	15
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO Cesani 2017 <i>Toscana</i>	15
VERDICCHIO Venturi <i>San Martino 2017 Marche</i>	17
ERBALUCE Ferrando <i>La Torrazza 2015 Piemonte</i>	14
CHARDONNAY/SAUVIGNON/PICOLIT Bastianich 2013 <i>Friuli</i>	19

MACERATI**

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

ROSATI

REFOSCO Bastianich 2017 <i>Friuli</i>	15
SANGIOVESE Castell'in Villa 2017 <i>Toscana</i>	15

ROSSI

SCHIAVA/LAGREIN Cantina Bolzano <i>Huck am Bach 2017 Trentino-Alto Adige</i>	16
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
CABERNET SAUVIGNON La Mozza <i>I Perazzi 2016 Toscana</i>	17
CESANESE Corte dei Papi <i>Colle Ticchio 2017 Lazio</i>	15
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