

Vini al calice

Wines by the glass

Vino della casa / house Red/White (150 ml) *Carefully selected by the proprietors* 6.00

Red wines by glass

Merlot Il Puro DOC 2014 Astoria (Veneto) 7.50

Intense ruby red, supple, rich and full bodied, flavours and aromas of ripe red berries and hint of spice

Altavilla della Corte, Cabernet IGT, 2013, Firriato (Sicilia) 8.00

Deep ruby red in colour with aromas of cherries, blackberries and rhubarb, enveloped by Juniper berries and tobacco

Rosso di Montepulciano DOC, 2013, Le Casalte (Toscana) 8.50

Intense and complex bouquet of blackberry & Blueberry, with shades of licorice. Full and harmonious
With fruity notes, pleasant tannins and a long finish

Barista Aperitifs - barista cocktails

7.50

Mimosa

Bellini

Kir royale

Prosecco and orange juice

Prosecco and peach juice

Prosecco and creme di cassis

Aperol Spritz €8.50 Strawberry Spritz €8.50

White wines by glass

Chardonnay Santa Caterina Due Palme (Puglia)	<i>Award winning winery</i>	7.00
Pale straw colour, typically dry with flavours and aromas of citrus fruits, apple and honey		

Verdicchio Classico DOC, Cimorelli (Marche)	7.50
Light straw colour, fresh, crisp and dry with a floral aroma and clear notes of ripe citrus fruits	

Trebbiano Spolentino Bianco Biologico IGT, Antonelli San Marco (Umbria) *Organic* 8.00
Intense, straw yellow colour tending to gold. Fruity and floral with notes of hawthorn
Blossom, citrus and tropical fruit with a slightly spicy finish.

Sparkling Wine

Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G., Astoria (Veneto)	7.50
Fine perlage, dry with subtle fruity aromas with a delicate and characteristic bouquet and great finesse	

Dessert wines **by the glass (100 ml)**

Marsala Superiore Dolce DOC Frattizza Vini (Sicilia)	4.50
--	------

Vinsanto del Chianti Classico DOC Castelli del Grevepesa (Toscana)	5.50
--	------

Passito Vendemmia Tardiva DOC Cormons (Friuli-Venezia Giulia)	5.50
---	------

Our **house wine** changes from week to seek, see our board or ask your server 22.00

Recommended house wines passionately sourced and selected by Stefano Crescenzi

Vini Rossi della casa- Red house Wines

- Ciro Rosso Classico DOC, 2013, Tenuta Iuzzolini (Calabria) 22.00
- Canonico Negroamaro Salento Rosso, 2014 Due Palme (Puglia) 27.00

Vini Bianchi della casa -White house Wines

- Bianco di Toscana ‘Ori’ IGT, 2014 Castelli del Grevepesa (Tuscany) 22.00
- Chardonnay IGT, 2014 Cormons (Friuli) 24.00

Vini Rossi / Red Wines

Rosso di Toscana 'Tristano', 2014, Castelli del Grevepesa (Tuscany)	24.00
Morus Nigra Sangiovese, 2015, Chiarli (Emilia Romagna)	25.00
Bardolino La Corte del Pozzo, 2013, Fasoli Gino (Veneto)	25.00
Merlot IGT, 2014, Cormons (Friuli)	26.00
Cabernet IGT, Cormons (Friuli)	26.00
Chianti Pontormo DOCG, 2015, Castelli del Grevepesa (Tuscany)	28.00
Primitivo Salento 2014 Due Palme (Puglia)	30.00
Salice Salentino DOP 2014 Due Palme (Puglia)	31.00
Caranto Pinot Nero 2014 Astoria (Veneto)	33.00
Fonte Romana Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012 Pasetti (Abruzzo)	33.00
Il Puro Merlot DOC 2014 Astoria (Veneto)	33.00
Chianti Classico Castelgreve DOCG, 2011, Castelli del Grevepesa (Tuscany)	36.00

Chiaromonte Nero d'Avola 2012 Firriato (Sicily)	36.00
Barbera d'Asti Tra la neuit e di' DOCG 2013 Tenuta Garetto (Piemonte)	37.00
<i>RISERVA</i> Chianti Classico Clemente VII DOCG 2011 Castelli del Grevepesa (Tuscany)	45.00
Valpolicella collezione DOC 2014 Bertani (Veneto)	32.00
Cannonau di Sardegna Costera DOC 2013 Argiolas (Sardinia)	35.00
Shiraz Casale del Giglio 2014 (Lazio)	38.00
Amarasco Cesanese 2011 Principe Pallavicini (Lazio)	39.00
Dolcetto d'Alba 'dei Grassi' DOC 2013 Elio Grasso (Piemonte)	40.00
Rosso di Montalcino Colsilente DOCG Castelli del Grevepesa (Tuscany)	41.00
Nebbiolo Della Langhe DOC, 2012 Malvira (Piemonte)	43.00
Amarone classico della valpolicella collezione DOCG 20012 Bertani (Veneto)	64.00
Barolo Chirlet, Scaletta DOCG 2012 (Piemonte)	75.00

Vini Bianchi/White Wines

Bianco di Toscana 'Ori', 2014, Castelli del Grevepesa (Tuscany)	24.00
Morus Alba Trebbiano, 2015, Chiarli (Emilia Romagna)	25.00
Perlas Nuragus DOC, 2014, Dolianova (Sardegna)	26.00
Falanghina del Beneventano IGT (Campania)	27.00
Frascati DOC, Principe Pallavicini (Lazio)	27.00
Chardonnay Santa Caterina 2014 Due Palme (Puglia)	29.00
Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi DOC, Cimorelli (Marche)	29.00
Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 2014 Cormons (Friuli-Venezia Giulia)	30.00
Pecorino 2013 Terra d'Aligi (Abruzzo)	34.00
<i>Organic</i> Grechetto Biologico dei Colli Martani DOC, 2013 Antonelli San Marco (Umbria)	35.00
Gavi di Gavi Grifone delle Roveri DOCG 2014 Bergaglio (Piemonte)	35.00
Vernaccia di San Gimignano DOCG 2014 Castelli del Grevepesa (Toscana)	35.00
Soave Classico DOC 2013 Suavia (Veneto)	35.00
Passerina d'Abruzzo Testarossa DOC 2015, Passetti (Abruzzo)	40.00

Vino Rosé / Rose' wine

Rosalita Rosato del salento 2014 Due Palme (Puglia)	30.00
---	-------

Bollicine / Prosecco

Prosecco DOC Cormons (Friuli Venezia-Giulia)	36.00
--	-------

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Astoria (Veneto)	43.00
--	-------

Italian Craft Beers

Birra Roma Bionda Light Blonde, 5,2% Alc, 33cl, Classic Roman Lager, pairs well with pizza	6.00
Organic 'Na Bio Light Blonde, 4,5% Alc, 33 cl, German style, pairs well with delicate dishes	6.00
Birra Weisse, 4.8% Alc, 33cl, Weiss Style Beer, perfect with fried fish, salads or chicken	6.50
Na biretta Chiara, 4.9%, 33cl, Light Blonde, Czech Style, pairs well with pizza	6.00

Altro

Guinness, 4.3%, 50 cl, Irish Stout, marries well with red sauce pasta dishes	6.50
Peroni, 5,2% Alc, 33 cl, Pale lager from Roma, light, refreshing taste, works well with antipasti, pasta and creamy dishes	6.00
Dan Kelly's Cider, 50cl, a new Irish cider made from handpicked apples from their family orchard, delicious with bacon based sauces.	7.00

Irish Craft Beers

Bru Ri 5.0% Alc, 50 cl, bitter ale from the Boyne Valley, Silver medal winner at WBA, will compliment spicy dishes	6.80
Bru Gluten Free, 4.2%, 50cl, Gluten free craft lager, Gold medal award 2015 at the WBA pairs well with chicken or fish dishes	6.80
‘Piper’ Four Provinces,5.0% Alc, 50cl, IPA, Brewed in Co. Kildare, good companion to cheese boards, rich pasta dishes and pizza	7.00