

Cocktails del Giorno

Seasonal Bellini...\$10
Prosecco, fresh fruit juice

Venetian...\$9
Aperol, white wine, soda

Chinotto...\$10
Chinotto soda, rum, lemon twist

Negroni...\$10
Gin, sweet vermouth, campari

Americano...\$9
Campari, sweet vermouth, lemon

Pineapple Cosmopolitan...\$11

Vini Spumanti al Bicchiere

Prosecco, NV Flor ...\$10

Franciacorta NV Cuvee Brut, Bellavista...\$21

Birre

Pilsner, Menabrea *Italy*...\$7

60 minute ipa, Dogfish Head *USA*...\$7

Abbey Ale, Ommegang *USA*...\$8

QUARTINI

(250ml \ ¼l)

BIANCHI

Sauvignon , Scarbolo 2007 <i>Friuli</i>	\$12
(SAUVIGNON)	
Vermentino , “Montesagna” Terenzuola 2008 <i>Toscana</i>	\$14
(Vermentino)	
Ciafré , Illuminati 2006 <i>Abruzzo</i>	\$16
(TREBBIANO, PASSERINA, RIESLING)	
Cinque Terre Bianco “Marea” , Bisson 2007 <i>Liguria</i>	\$19
(BOSCO, VERMENTINO, ALBAROLA)	
Friulano , Bastianich 2007 <i>Friuli</i>	\$12
(FRIULANO)	
Fiano “Donnaluna” , De Conciliis 2007 <i>Campania</i>	\$15
(FIANO)	
Klin “Riserva” , Primosic 2006 <i>Friuli</i>	\$21
(CHARDONNAY, SAUVIGNON, RIBOLLA GIALLA)	

ROSATI

Refosco Rosato , Bastianich 2008 <i>Friuli</i>	\$11
(REFOSCO)	

ROSSI

Gaglioppo , Statti 2007 <i>Calabria</i>	\$14
(GAGLIOPPO)	
Cannonau Riserva “Dule” , Gabbas 2005 <i>Sardegna</i>	\$18
(CANNONAU)	
Teroldego , Foradori 2006 <i>Trentino</i>	\$15
(TEROLDEGO)	
Morellino di Scansano “I Perazzi” , La Mozza 2006 <i>Toscana</i>	\$12
(SANGIOVESE, CILIEGIOLO)	
Barbera d’Alba “Serraboella” , Cigliuti 2005 <i>Piemonte</i>	\$20
(BARBERA)	

Barbaresco “Cichin”, Ada Nada 2004 *Piemonte* \$25
(NEBBIOLO)

Aglianico “Terre del Volturno”, Selvanova 2004 *Camapania* \$24
(AGLIANICO)