



SAN CARLO
OSTERIA PIEMONTE

DRINKS MENU

	HAPPY HOUR	REGULAR
SPRITZ	8	12
NEGRONI	9	13
MIMOSA	8	12
BELLINI	8	12
MOJITO	9	13
MARGARITA	9	13
HOUSE WINE (red, white, rose', sparkling)	8	by wine list
BEER		
PERONI or MENABREA	5	8
BALADIN	9	12



WINES BY THE GLASS

..... one glass couldn't be enough, but it's a start.....

SPARKLING

Aneri, Rose' di Sorbara DOCG <i>Lambrusco</i>	-- 2017 --	Romagna	12
Tenuta Pederzana, Grasparossa Castelvetro DOC <i>Lambrusco</i>	-- 2017 --	Romagna	13

ROSE'

Leone De Castris , Five Roses Puglia IGT <i>Negramaro, Malvasia Nera</i>	-- 2018 --	Puglia	13
--	------------	--------	-----------

WHITES

"SERRA 46" , Castelli di Jesi DOC <i>Verdicchio</i>	-- 2017 --	Marche	13
San Michele All' Adige , Trentino DOC <i>Pinot Bianco</i>	-- 2016 --	Trentino A. A.	12
Alessandro di Camporeale , Catarratto Benede' <i>Catarratto</i>	-- 2018 --	Sicily	14
Guado al Melo , l' Airone <i>Vermentino</i>	-- 2019 --	Tuscany	15
Villa Sparina , Gavi di Gavi DOCG <i>Cortese</i>	-- 2019 --	Piedmont	16

REDS

Tenuta Santa Caterina , Grignolino d' Asti <i>Grignolino</i>	-- 2017 --	Piedmont	14
Le Palaie Bulizio , Supertuscan <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	-- 2013 --	Tuscany	17
Ca' Viola, Vilot Dolcetto d' Alba DOC <i>Dolcetto</i>	--2017--	Piedmont	13
Giovanni Rosso , Langhe DOC <i>Nebbiolo</i>	-- 2018 --	Piedmont	18
Pratum Coller , Marzi' <i>Marzemino Nero</i>	-- 2016 --	Veneto	15



DINNER

MENU

SEPT 2020

Located in the heart of SoHo at 90 Thompson Street, San Carlo Osteria Piemonte is a neighborhood restaurant that honors the age-old traditions of Northern Italy's Piedmont region in a warm, rustic but modern setting.

Piedmont is known as one of Italy's oldest regions, and Turin, its largest city, was Italy's first capital in 1861. The region of Piedmont is the inspiration behind San Carlo's menu and wine program. Both a culinary and cultural destination, Piedmont is home to several UNESCO World Heritage sites, including Barolo and Barbaresco vineyards, as well as The University of Gastronomic Sciences, an international academic institution focusing on the organic relationships between food and cultures.

Blending authentic recipes and high-quality Italian imported products with locally-sourced, seasonal ingredients, San Carlo will offer the best of Piedmont; a region with a rich history of producing exceptional fine wines, artisanal meats and cheeses, and some of Italy's best-known specialties including white truffles from the city of Alba (CN), Fassona beef, "Bagna Cauda" sauce, Barolo and Barbaresco wines.



SAN CARLO
OSTERIA PIEMONTE

APPETIZERS

DINNER

PANE, BURRO E ALICI

Toasted bread, herb butter, Mediterranean anchovies

12

TAGLIERE MISTO CON RASPADURA

Cured meat board with Parmesan "Raspadura" and pickled vegetables

16 small / 24 large

GAZPACHO VERDE

Cold soup of cucumber, zucchini, spinach, onion, celery and garlic

13

BATTUTA DI FASSONA CON OVETTO DI QUAGLIA*

Hand-cut Piedmont beef tartare, crispy parmesan bread with quail egg

19

VITELLO TONNATO

Thinly sliced, slow cooked veal with tuna sauce

17

INSALATA DI MARE

Calamari, shrimp, octopus, clams, celery, grape tomato, red onion, almonds with orange dressing

19

TONNO DI CONIGLIO DELLA TRADIZIONE

Traditional rabbit dish cooked at low temperatures with aromatic herbs served cold with bread chips

18

CAPELANTE SCOTTATE CON FAVE, MELE AL VINO E BAGNA CAUDA

Scallops with fava bean, wine stewed apples and Bagna Cauda sauce

18

MOECHE VENEZIANE

Fried soft shell crab Venetian style

17

TORTELLINI FRITTI DI VERDURE CON RICOTTA ALL' AGLIO E PREZZEMOLO

Fried homemade dumpling with vegetables and ricotta cheese, garlic and parsley

16

BRANZINO IN CARPIONE

Fried Mediterranean Sea-Bass marinated with vinegar and vegetables

16

OSTRICHE FRITTE ALLA SAN CARLO

Fried oyster San Carlo style

17

INSALATA SAN CARLO

Romaine lettuce, goat cheese, cucumber, red onion, cherry tom, "taggiasche" olives, chickpeas, avocado

14



PASTA

DINNER

AGNOLOTTI DI BRASATO

Homemade ravioli filled with braised meats topped with butter sage sauce and veal reduction
21

PAPPARDELLE AL RAGU' DI SALSICCIA DI BRA'

Homemade pappardelle pasta with "Salsiccia di Bra'" ragu' and crispy green cabbage
19

GNOCCHI CON GAMBERI, POMODORINI E PESTO

Homemade potato dumplings with shrimps, cherry tomatoes and pesto sauce
22

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Fresh tagliatelle with Porcini mushrooms
26

LASAGNETTE ALLO ZAFFERANO CON TONNO DI CONIGLIO

Homemade saffron Lasagnette pasta, pulled poached rabbit w/ lemon zest and rosemary "gremolata"
24

RAVIOLI ALLE ERBETTE IN SALSA DI PORCINI E RICOTTA SALATA

Homemade Ravioli with herbs, porcini mushroom sauce and "salata" ricotta cheese
23

TAJARIN AL RAGU DI VITELLO E CARCIOFINI

Homemade Angel hair with veal ragu' and baby artichokes
25

RISOTTO ALLA PESCATORA

"Acquerello" rice with seafood: shrimp, calamari, octopus, clams
28



MAIN COURSE

DINNER

GALLETTO AL FORNO

Oven roasted Cornish Hen with mix green salad and roasted potatoes

23

BRANZINO IN CROSTA

Bread and hazelnut crusted Mediterranean Seabass filet with vegetable "spaghetti" salad

26

POLIPO GRIGLIATO CON PURE' DI CANNELLINI AL ROSMARINO E ASPARAGI

Grilled Mediterranean octopus with rosemary cannellini cream and asparagus

29

COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLIATE AL ROSMARINO CON CARCIOFINI FRITTI E PATATE AL FORNO

Grilled free-range lamb ribs with rosemary, fried artichokes and baked potatoes

30

COTOLETTA ALLA MILANESE

Pounded thin veal chop "Milanese style" with arugula, grape tomatoes and lemon vinaigrette

44

COSTATA DI MANZO

Amish 28 Day dry aged 16oz bone-in ribeye with veal reduction and rosemary potatoes

45

MERLUZZO SU SALSA DI FINOCCHI CON BARBABIETOLE E FAGIOLINI VERDI

Cod on top of a fennel pure' with beets and green beans

24

SIDES

ASPARAGI BURRO E PARMIGIANO (Asparagus w/butter and parmesan cheese)	9
PATATE AL ROSMARINO (Rosemary potatoes)	8
PATATINE FRITTE TARTUFATE (Truffles fries)	10
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE (Grilled seasonal vegetables)	9
PEPERONI ALLA PIEMONTESE (Piedmontese peppers with Bagna Couda sauce)	9
GIARDINIERA (Celery, onions, Green beans, carrots, cauliflower, peppers, tomatoes, cucumbers)	10



TRUFFLE

all dishes are served with shaved **white truffle** on top

Appetizers

BATTUTA DI FASSONE COME DA TRADIZIONE
Tradition beef tartare

60

UOVO IN CAMICIA CON CREMA DI FAVE E PORRI
Poached eggs, with beans and leeks cream

55

CAPELANTE SCOTTATE CON FAVE IN INSALATA E BAGNA CAUDA
Scalded scallops with salad fava beans and Bagna cauda sauce

60

Pasta / Risotto

TAJARIN ALBA
homemade angel hair pasta

60 / 90

RISOTTO AL PARMIGIANO
aged acquerello rice, 24 months aged parmigiano reggiano

65 / 100

Main Course

COSTATA DI MANZO
16 oz. bone in 28 days dry aged rib eye, veal reduction, spinach and potatoes

110

Dessert

GELATO VANIGLIA CON MIELE AL TARTUFO
Homemade Vanilla ice cream with truffle honey

40

add **white truffle** to your dish

50 (3gr.) / 90 (6gr.)

Ask our sommelier for wine pairing suggestions



DESSERT MENU

LINGUE DI GATTO CON ZABAIONE AL MOSCATO

Piedmontese homemade "cat's tongue" cookies with Moscato's zabaione

11

MOUSSE DI YOGURT CON PESCHE

Yogurt mousse with peaches

12

CROSTATINA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Apples tart with Vanilla gelato

11

BÖNET

traditional Piedmontese flan: chocolate, caramel and almond cookies

11

TIRAMISU'

traditional piedmontese tiramisu: savoyardi cookies, caffè Lavazza, mascarpone cream

12

I BISCOTTI DEL SAN CARLO

assortment of italian cookies

9

TAGLIERE DI FORMAGGI

(Italian cheese plate) small 16 - large 24

AVAILABLE ALSO: **GELATO, SORBETTO, AFFOGATO AL CAFFE'** -10-



BRUNCH MENU

Pag 1

EGGS / UOVA

OMELETTE ASPARAGI ASIAGO E MENTA \$16
Omelette filled with Asiago cheese, asparagus and mint

UOVA BENEDETTINE \$17
two poached eggs, smoked salmon on toasted bread, served on zucchini carpaccio and "Bagnet vert"

FRITTATA SAN CARLO \$14
frittata filled with seasonal vegetables and Salsiccia of Bra'

APPETIZERS

INSALATA SAN CARLO
Romaine lettuce, goat cheese, cucumber, red onion, cherry tom, "taggiasche" olives, chickpeas, avocado \$12

INSALATA CESARE \$10
Romaine hearts, shaved parmesan cheese, focaccia bread croutons, Caesar dressing

CAPRESE SALAD \$14
Homemade mozzarella, tomatoes and basil (with prosciutto di Parma ADD \$5)

VITELLO TONNATO \$15
Thinly sliced veal slow cooked with tuna sauce

ALBESE DI MAZO \$14
Beef carpaccio with shaved parmesan, celery and lemon dressing

GAZPACHO VERDE \$12
Cold soup of cucumber, zucchini, spinach, onion, celery and garlic

BRANZINO IN CARPIONE \$16
Fried Mediterranean Sea-Bass marinated with vinegar and vegetables



BRUNCH MENU

Pag 2

MAIN

PENNE AL PESTO E POMODORINI \$15
Penne pasta with cherry tomatoes, pesto

TAGLIATELLE AL RAGU' \$18
fresh tagliatelle pasta with bolognese sauce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$16
Spaghetti with "guanciaie" tossed in eggs and "Pecorino" cheese

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE \$21
Catch of the day with grilled vegetables

GRIGLIATA DI PETTO DI POLLO E VERDURE \$18
Grilled chicken and vegetables

PORCHETTA DI MAIALINO CON INSALATA MISTA \$20
Suckling pig homemade with mix green salad

SANDWICHES

PANINO ALLA PORCHETTA Suckling pig homemade sandwich served in focaccia bread \$14

SAN CARLO BURGER: Beef burger w/ Caciocavallo cheese, tomato, romaine w/ sauce served in focaccia bread \$16

SIDES \$7 (each)

PATATE FRITTE: French fries / **VERDURE GRIGLIATE:** grilled vegetables

PATATE ARROSTO: roasted rosemary potatoes / **PATATE FRITTE TARTUFATE:** Truffle French fries (+\$3)

GIARDINIERA: Traditional Vegetable relish medley of celery, onions,
green beans, carrots, cauliflower, peppers, tomatoes, cucumbers

SPARAGI AL BURRO: asparagus with butter / **PEPERONI ALLA PIEMONTESE:** Peppers Piedmontese style w/ Bagna Cauda sauce

DINNER MENU ALWAYS AVAILABLE

WINE LIST

SPARKLING

Charmat method

.....when the goal is retain the freshness

Aneri, Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG	NV	Veneto	52
<i>Glera</i>			

....this is something it's going to change your opinion about prosecco

Bisoli, Private NOSO Valdobbiadene Superiore DOCG	2014	Veneto	86
<i>Glera</i>			

..... and this is something it's going to change your opinion about lambrusco....

Medici Ermete, Concerto Reggiano DOC	2016	Romagna	56
<i>Lambrusco</i>			

Classic Method

....when finesse is an art.....

..... surprising, challenging areas and producers.... gold findings here.....

Gaierhof Siris, Trento DOC	NV	Trentino A.A.	58
<i>Chardonnay</i>			

La Ghibellina, Gavi Classico Gavi DOCG	2014	Piemonte	68
<i>Cortese</i>			

Deltetto, Extra Brut VSQ	NV	Piemonte	76
<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>			

Erpacrive, Rose Dos. Zero VSQ	2012	Piemonte	92
<i>Nebbiolo</i>			

..... some of the Italian Classics,.... Skillful trailblazers.....

San Michele, Edmund Mach Reserve Trento DOC	2013	Trentino	85
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>			

Ferrari, Perle Trento DOC	2009	Trentino	84
<i>Chardonnay</i>			

Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Franciacorta DOCG	NV	Lombardy	90
<i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>			

Ferghettina, Rose Brut Franciacorta DOCG	2012	Lombardy	120
<i>Pinot Nero</i>			

Ferrari, Perle Nero Trento DOC	2009	Trentino	178
<i>Pinot Nero</i>			

Ferrari, Giulio Ferrari Trento DOC	2005	Trentino	256
<i>Chardonnay</i>			

WHITES

Northern Italy

.....where winemaking equals quality.....

Les Cretes, Valle D' Aosta DOP <i>Petite Arvine</i>	2019	V.d' A.	58
Vie di Romans, Dessimis Friuli Isonzo DOC <i>Pinot Grigio</i>	2018	Friuli	76
San Michele all' Adige, Trentino DOC <i>Pinot Bianco</i>	2016	Trentino A.A.	55
Girland Aime, Sudtirol DOC <i>Gewurztraminer</i>	2018	Sudtirol	65

Slovenia

because historical winemaking doesn't recognize borders

Marjan Simcic, Ribolla Opoka Goriska Brda <i>Ribolla Gialla</i>			
Marjan Simcic, Chardonnay Opoka Goriska Brda <i>Chardonnay</i>	2014	Slovenia	98

WHITES

Piedmontese

... not in shadow of the reds anymore

Barbaglia, Luciano Colline Novaresi DOC <i>Erbaluce</i>	2017	Piedmont	66
Az. Ag. Massa, Derthona Vdt <i>Timorasso</i>	2017	Piedmont	58
Elvio Cogno, Anas-Cetta Langhe DOC <i>Nascetta</i>	2017	Piedmont	62
Coppo, Monteriolo Piemonte DOC <i>Chardonnay</i>	2015	Piedmont	120
Ceretto, Arneis Langhe DOC	2018	Piedmont	64
Bruno Giacosa, Arneis Roero Arneis DOCG <i>Arneis</i>	2018	Piedmont	75
Cascina Ebreo, Sinche Vino Bianco da Tavola <i>Sauvignon Blanc</i>	2015	Piedmont	95
Reva Langhe, Bianco DOC <i>Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc</i>	2018	Piedmont	69
Villa Sparina, Monterotondo Gavi di Gavi DOCG <i>Cortese</i>	2016	Piedmont	74

WHITES

Central and South Italy

.....tasting the diversity of Italy.....

Querceto di Castellina, Livia Toscana IGT <i>Viognier, Roussanne</i>	2017	Tuscany	76
Valle Tritana, Verdicchio di Matellica DOC <i>Verdicchio</i>	2018	Tuscany	49
Palmento Costanzo, Bianco di Sei Etna Bianco DOC <i>Carricante, Catarrato</i>	2018	Sicily	68
Quintodecimo, Via del Campo Irpinia DOC <i>Falanghina</i>	2017	Campania	86
Quintodecimo, Jaume D'Arles Greco di Tufo DOC <i>Greco di Tufo</i>	2018	Campania	98
Perella, Fiano Paestum IGP <i>Fiano di Avellino</i>	2013	Campania	72
Guado al Melo, L' Airone Bruni, Plinio, Maremma Toscana DOC <i>Vermentino</i>	2019	Tuscany	64
Feudi del Pisciotto, Terre Siciliane IGT <i>Chardonnay</i>	2016	Sicily	60
Alessandro di Camporeale, Cattarrato Benede' <i>Catarratto</i>	2018	Sicily	56

REDS

Northern Italy

.. some of the most exciting terroirs for red winemaking..

Ronchedone, Ca dei Frati <i>Uva Bianca</i>	2016	Lombardy	54
Pratum Coller, “Marzi” “ AP 16 <i>Marzemino Nero</i>	2016	Veneto	66
Redondel, Dannato Teroldego Rotiliano DOC <i>Teroldego</i>	2012	Veneto	78
Cantina Terlan, Monticol Riserva Alto Adige DOC <i>Pinot Nero</i>	2017	A.Adige	87
Masari San Martino <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2015	Veneto	69
Balgera, Grumello Riserva Valtellina Superiore DOCG <i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	2001	Lombardy	79
La Kiuva Arnad Rouge de Vallee <i>Picotendro, Gros Vien, Fumin</i>	2018	V. d’Aosta	48
Loredan Gasparini Venegazzu’, Della Casa	2013	Veneto	72
Loredan Gasparini Venegazzu’, Capo di Stato <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	2013	Veneto	116
La Vigne, Fior di Ciliegio	2013	Trentino	140
La Vigne, Fior di Ciliegio <i>Cabernet Sauvignon</i>	2005	Trentino	155
Barbacarlo, Barbacarlo Pavia Rosso IGT <i>Croatina, Uva Rara, Vespolina</i>	2012	Lombardy	145
Dal Forno, Lodoletta Valpolicella Superiore DOC <i>Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta</i>	2012	Veneto	166
Massimago, Amarone Amarone Della Valpolicella DOCG <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	2013	Veneto	154
Dal Forno, Amarone Amarone Della Valpolicella DOCG <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	2008	Veneto	510

REDS
Piedmont

Colombo, Pinot Nero <i>Pinot Nero</i>	--2017--	65
Tenuta Santa Caterina, Grignolino d' Asti <i>Grignolino</i>	--2017--	60
Ca Viola, Vilot Dolcetto d' Alba DOC <i>Dolcetto</i>	--2018--	50
Segni di Langa, Barbera Barbera d'Alba DOC <i>Barbera</i>	--2017--	64
Segni di Langa, Nebbiolo Nebbiolo d'Alba DOC <i>Nebbiolo</i>	--2017--	70
Ca Nova Giada Codecasa, Ghemme Ghemme DOCG <i>Nebbiolo</i>	--2010--	94
Travaglini, Tre Vigne Gattinara DOCG <i>Nebbiolo</i>	--2013--	98
Barbaglia, Boca Boca DOC <i>Spanna (Nebbiolo), Vespolina</i>	--2013--	96
Sella, Bramaterra Bramaterra DOC <i>Nebbiolo, Croatina , Vespolina</i>	--2004--	98
Gaja, Sito Moresco Langhe DOC <i>Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	--2016--	140
Travaglini, Il Sogno "Vino da Uva Stramature" <i>Nebbiolo</i>	--2012--	190

REDS

Piedmont

..breeding Nebbiolo grape to its maximum finesse...

BARBARESCO DOCG 100% Nebbiolo

..... small producers, great and honest achievements.....

Produttori del Barbaresco , Barbaresco DOCG	--2016--	Barbaresco	105
Francesco Versio , Barbaresco DOCG	--2016--	Neive	115
Ca del Baio, Asili Barbaresco DOCG	--2015--	Barbaresco	128
Ca del Baio, Pora Barbaresco DOCG	--2015--	Barbaresco	135

....this one, it doesn't need introduction.....

Gaja , Barbaresco DOCG	--2016--		325
-------------------------------	----------	--	------------

...and to its maximum complexity...

BAROLO DOCG 100% Nebbiolo

..... these names are bringing new nuances to the Barolo experience.....

Cascina Boschetti , Gamba Barolo DOCG	--2015--	Barolo	110
Moscone, Bussia Barolo DOCG	--2012--	Monforte d'Alba	136
Pugnane, Villero Barolo DOCG	-2008-2010-	Castiglione Falletto	154
Ca'Viola, Sottocastello di Novello Barolo DOCG	--2013--	Novello	147
Ceretto , Barolo DOCG	--2015--	Barolo	170
Reva , Ravera Barolo DOCG	--2015--	Monforte d'Alba	160

these are some of the ones which shaped the tradition:

Michele Chiarlo, Cerequio Barolo DOCG	--2015--	La Morra	178
Elvio Cogno, Bricco Pernice Ravera Barolo DOCG	--2012--	Novello	198
Fontanafredda, Vigna La Rosa Barolo DOCG	--1998--	Serralunga d'Alba	225
Fontanafredda, Vigna La Rosa Barolo DOCG	--2008--	Serralunga d'Alba	195
Fontanafredda, Vigna La Rosa Barolo DOCG	--2011--	Serralunga d'Alba	185

REDS

Tuscany

...discovering the eternal possibilities of the historical Sangiovese grape.....

Fattoria Fibbiano, L'Aspetto Toscana IGT <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	--2013--	Terricciola	70
Lagarini, Solitario do Leuta Cortona DOC <i>Sangiovese</i>	--2015--	Cortona	79
Rocca delle Macie , Gran Selezione Chianti Classico DOCG <i>Sangiovese</i>	--2013--	Chianti	80

.....Such a beautiful expression of Sangiovese, from a hidden place in Romagna.....

Tenuta Mara, Maramia Sangiovese Rubicone IGT. <i>Sangiovese</i>	--2015--	E. Romagna	98
---	----------	------------	-----------

...Montalcino, a sole name, multiple accents.....

Mastrojanni Villa Loreto , Brunello di Montalcino DOCG	--2012--	Montalcino	225
Castello Romitorio, Filo di Seta Brunello Mont. DOCG <i>Sangiovese Grosso</i>	--2012--	Montalcino	250

REDS

Tuscany

... international varieties, Tuscan personality..... a new whole experience.....

Fabrizio Dionisio, Il Castagno Cortona DOC <i>Syrah</i>	--2014 -Cortona-	78
Fuori Mondo, Amae Toscana IGT <i>Cabernet Sauvignon</i>	--2012--	145
I Greppi , Greppicante Bolgheri Rosso	--2017— Bolgheri	65
I Greppi , Greppicaia, Bolgheri Superiore <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	--2015— Bolgheri	90
Le Palaie , Bulizio <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	--2013-- Bolgheri-	68

.....so you can understand why Tuscan Bourdeaux blends get international acclaim.....

Fuori Mondo, Pema' Toscana IGT <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	--2012--	95
Tenuta di Biserno, Il Pino Toscana IGT <i>Cabernet Franc, Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot</i>	--2013- Maremma	130
Tenuta San Guido, Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	--2017- Bolgheri	380
Tenuta di Biserno, Biserno Toscana IGT <i>Cabernet Franc, Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot</i>	--2010- Maremma	330

REDS

Central and South Italy

....when you approach these regions ,you will discover ancient gems and new terroirs.....

Tormaresca, Toriconda Salentoo IGT <i>Greco Nero, Magliocco</i>	--2015-- Puglia 79
Gulfi, Reseca Etna Sicilia IGT <i>Nerello Mascalese</i>	--2011-- Sicily 96
Barone Sergio, Eloro Gulfi, Baronj Sicilia IGT <i>Nero d'Avola</i>	--2014-- Sicily 56 --2015-- Sicily 92
Arnaldo Caprai, Collepiano Montefalco Sagratino DOC <i>Sagrantino</i>	--2013-- Umbria 90

.....Aglianico, the Nebbiolo from the South...

Masseria Frattasi, Kapnios Aglianico beneventano IGP <i>Aglianico</i>	--2015-Campania- 74
Marisa Cuomo, Furore Rosso, Costa d'Amalfi DOC <i>Aglianico, Piediroso</i>	--2017-Campania- 79
Donato D' Angelo, Aglianico del Volture DOC <i>Aglianico</i>	-- 2015 --Basilicata 49

EXCLUSIVE WINE LIST

private collection



LA SPINETTA, Vursu', Vigneto Valeirano, BARBARESCO DOCG	2001	\$ 275
LA SPINETTA, Vursu', Vigneto Valeirano, BARBARESCO DOCG	2000	\$ 290
LA SPINETTA, Vursu', Vigneto La Gallina, BARBARESCO DOCG	2001	\$ 265

DAL FORNO ROMANO, Amarone della Valpolicella	1999	\$ 750
--	------	--------

MADONNA DEL PIANO, Brunello di Montalcino Riserva	1998	\$ 400
MADONNA DEL PIANO, Brunello di Montalcino Riserva	2004	\$ 320
VALDICAVA, Brunello di Montalcino,	2004	\$ 230
CONTI COSTANTI, Brunello di Montalcino, Riserva	2001	\$ 350
POGGIO ANTICO, Brunello di Montalcino, Riserva	1997	\$ 860
SOLDERA, Brunello di Montalcino, Riserva	1995	\$ 930
SOLDERA, Brunello di Montalcino, Riserva	1998	\$ 1200
CASANOVA DINERI, Brunello di Montalcino, DOCG	1997	\$ 460
ARGIANO SUOLO, ROSSO TOSCANA, Sangiovese IGT	2000	\$ 170
POGGIO ANTICO MADRE, Super Tuscan IGT	2001	\$ 150