



SAN CARLO
OSTERIA PIEMONTE

DRINKS MENU

	HAPPY HOUR till 7pm	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
La Ghibellina, Gavi Classico Gavi DOCG <i>Cortese</i>	-- 2014 --	Piemonte	18

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

NOV 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

BATTUTA DI FASSONA CON UOVO DI QUAGLIA E CREMA AL TARTUFFO

Hand-cut Piedmontese Beef Tartare with Truffle Cream

19

ZUPPETTA DI MARE CON CROSTONE DI PANE

Scallops, Shrimp, Octopus, Calamari in tomato sauce

19

CAPELANTE SCOTTATE CON PERE AL BAROLO E BAGNA CAUDA

Seared scallops with Pears stewed in Barolo wine and Bagna Cauda Sauce

18

POLENTA RUSTICA PIEMONTESE AL RAGÙ O AI FORMAGGI

Polenta served with Ragù sauce or Cheese

15

CROCCHETTE DI PATATA CON OLIVE DEL GARDA

Potato Croquette stuffed with olives, parsley and goat cheese

14

ZUPPA DI FUNGHI CON CROSTINI AL ROSMARINO

Mushroom soup with Rosemary croutons

17

CAJETTE PIEMONTESE AL GUANCIALE CON FONDUTA DI TALEGGIO

Traditional Piedmontese Gnocchi with cured pork cheek and Taleggio fondue

15

INSALATA SAN CARLO

Romaine lettuce, roasted carrots, Toma Cheese, Barolo stewed pears and hazelnuts

14

TAGLIERE DI SALUMI CON RASPADURA

Cured meat board with Parmesan "Raspadura" and pickled vegetables

16 small / 24 large

VITELLO TONNATO

Thinly sliced, slow cooked veal with tuna sauce

17

TONNO DI CONIGLIO DELLA TRADIZIONE

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

16



PASTA

DINNER

MANDILLI DI SETA AL FAGIANO BIANCO

Traditional Piedmontese "silk handkerchief" Pasta with White Pheasant

25

GNOCCHI AL GORGONZOLA CON PERE E CIOCCOLATO

Gnocchi with Gorgonzola Cheese, Pears and Dark Chocolate

19

RAVIOLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA

Traditional Ravioli from Mantova stuffed with Pumpkin in a butter sage sauce

21

TAJARIN AL POLIPO E BOTTARGA

Homemade Angel Hair with octopus and Bottarga

26

RISOTTO ROGNOSO

'Acquarello' Rice with Bra' Sausage and Saffron

23

AGNOLOTTI DI BRASATO

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

21

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

*eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases
20% gratuity added to parties of 7 or more. Maximum four credit cards per party



MAIN COURSE

DINNER

QUAGLIETTE AL LARDO IBERICO E FRUTTA SECCA SERVITO CON PUREE DI VERZA

Quail with Iberian Lard and Dried Fruit with puréed cabbage

26

BRANZINO CON BAGNETTO DI PATATE, SPINACI E BATTUTO MEDITERRANEO

Branzino with Potato Puree, spinach, black olives, capers and dried tomatoes

29

PETTO D'ANTRA AL VIN COTTO CON ZUCCA AL FORNO, FRUTTI DI BOSCO E MOSTARDA

Duck Breast with cooked wine sauce, Baked pumpkin, berries and mustard

32

BRASATO DI GUANCIA AL BAROLO CON POLENTA

Beef cheek slowly cooked in Barolo wine with polenta

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

SIDES

SPINACI BURRO E PARMIGIANO (Spinach w/butter and parmesan cheese)	9
PATATE AL ROSMARINO (Rosemary potatoes)	8
PATATINE FRITTE TARTUFATE (Truffles fries)	10
VERDURE DI STAGIONE AL FORNO (Roasted seasonal vegetables)	9
PEPERONI ALLA PIEMONTESE (Piedmontese peppers with Bagna Couda sauce)	8
PIPETTO (Pureed cabbage)	10
MOSTARDA DI FRUTTA (Traditional fruit mustard from Cremona)	10

*eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases
20% gratuity added to parties of 7 or more. Maximum four credit cards per party



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 FUNGHI

Poached eggs, with mushrooms cream

55

CAPELANTE SCOTTATE CON PERE AL BAROLO E BAGNA CAUDA

Seared scallops with Pears stewed in Barolo wine 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

PETTO D'ANTRA AL VIN LOTTO CON ZUCCA AL FORNO, FRUTTI DI BOSCO E MOSTARDA

Duck Breast with cooked wine sauce, Baked pumpkin, berries and mustard

90

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.)



DESSERT MENU

LINGUE DI GATTO CON ZABAIONE AL MOSCATO

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

11

PANNA COTTA PIEMONTESE

Piedmontese panna cotta

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 "guanciale" 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	2014	Slovenia	98
<i>Chardonnay</i>			

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	--2014-- Sicily 56
Gulfi, Baronj Sicilia IGT <i>Nero d'Avola</i>	--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