



DINNER

MENU

APR 2021

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

INSALATA DI MARE

Scallops, Shrimp, Clams, Calamari with grape tomato, red onion, celery, orange

21

CAPELANTE SCOTTATE CON CARPACCIO DI FINOCCHIO E BOTTARGA SU "BAGNET VERT"

Seared scallops with fennel carpaccio and bottarga on "bagnet vert"

18

POLPETTINE FRITTE DI MELANZANA E GAZPACHO

Fried eggplant meatballs, side of gazpacho

15

VELUTATA DI PISELLI CON FUNGHI ARROSTITI

Whipped sweet peas with roasted mushrooms

16

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

POLPO GALIZIANO GRIGLIATO CON INSALATINA DI CECI

Grilled Galician octopus with chickpea salad

23

TARTARE DI TONNO MARINATA AGLI AGRUMI CON STRACCIATELLA DI BUFALA

Citrus marinated tuna tartare with buffalo stracciatella

22

INSALATA SAN CARLO

Romaine, baby kale, arugula, grape tomato, cucumber, black olives, goat cheese, cantaloupe

15

*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



PASTA

DINNER

MANDILLI DI SETA AL PESTO E RICOTTA SALATA

Traditional Piedmontese "silk handkerchief" pasta with pesto sauce and salted ricotta cheese
21

GNOCCHI AL GORGONZOLA E GAMBERETTI CON RUCOLA E POMODORINI

Gnocchi with gorgonzola cheese, shrimp with arugula and grape tomatoes
25

RAVIOLI DI CARCIOFI CON RICOTTA, PARMIGIANO, BURRO E MENTA

Traditional Ravioli stuffed with artichoke, ricotta cheese, Parmesan topped with butter and mint
23

RISOTTO ALLO ZAFFERANO AL RAGU' DI POLIPO

'Acquarello' Rice with saffron and octopus ragu'
25

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

TAJARIN AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE, BOTTARGA , UOVA DI TROTA

Home made tjarin pasta, squid ink, clams, bottarga, trout roe
26



MAIN COURSE

DINNER

TROTA ALLA MUGNAIA CON ZUCCHINE TRIFOLATE, PEPERONI FRITTI E GUANCIALE CROCCANTE

Trout “mugnaia style” with zucchini, fried peppers and crispy guanciale

29

GAMBERONI GRIGLIATI IN PROFUMO DI TIMO

Thyme grilled prawns with grilled seasonal vegetables

35

PETTO D’ANATRA ARROSTO CON CROSTONE DI PANE PORCINI E SPINACI

Roasted duck breast on crostone bread with porcini mushrooms and spinach

32

BOLLITO TIEPIDO DI GUANCIA DI MANZO CON “BAGNET VERT” E PATATE LESSE

Slowly cooked beef cheek with “bagnet vert” and classic boiled 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

SIDES

ZUCCHINE BURRO E PARMIGIANO (Zucchini w/butter and parmesan cheese)	9
PATATE AL ROSMARINO (Rosemary potatoes)	8
PATATINE FRITTE TARTUFATE (Truffle fries)	10
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE (Grilled seasonal vegetables)	9
PEPERONI ALLA PIEMONTESE (Piedmontese peppers with Bagna Couda sauce)	8



TRUFFLE MENU

all dishes are served with shaved **Black Perigord truffle** on top

Appetizers

BATTUTA DI FASSONE COME DA TRADIZIONE

Tradition beef tartare

50

UOVO IN CAMICIA CON VELLUTATA DI PISELLI E FUNGHI ARROSTITI

Poached eggs, with whipped sweet peas with roasted mushrooms

45

CAPELANTE SCOTTATE CON CARPACCIO DI FINOCCHIO E BOTTARGA SU "BAGNET VERT"

Seared scallops with fennel carpaccio and bottarga on "bagnet vert"

48

Pasta / Risotto

TAJARIN ALBA

homemade angel hair pasta

50 / 70

RISOTTO AL PARMIGIANO

aged acquerello rice, 24 months aged parmigiano reggiano

55 / 75

Main Course

COSTATA DI MANZO

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

82

PETTO D'ANTRA ARROSTO CON CROSTONE DI PANE PORCINI E SPINACI

Roasted duck breast on crostone bread with porcini mushrooms and spinach

65

Dessert

GELATO VANIGLIA CON MIELE AL TARTUFO

Homemade Vanilla ice cream with truffle honey

38

add **Black Perigord Truffle** to your dish 35 (3gr.) / 55 (6gr.)



DESSERT MENU

PANNA COTTA PIEMONTESE

Piedmontese panna cotta

12

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 FAGIOLINI E PARMIGIANO \$16

Omelette filled with Parmigiano cheese with green beans

UOVA BENEDETTINE \$17

two poached eggs, smoked salmon on toasted bread, served with spinach and hollandaise sauce

FRITTATA SAN CARLO \$14

frittata filled with red peppers and Salsiccia of Bra'

APPETIZERS

INSALATA CESARE \$10

Romaine hearts, shaved parmesan cheese, focaccia bread croutons, Caesar dressing

VITELLO TONNATO \$15

Thinly sliced veal slow cooked with tuna sauce

POLENTA RUSTICA PIEMONTESE AL RAGÙ O AI FORMAGGI \$13

Polenta served with Ragù sauce or Cheese

ZUPPA DI FUNGHI CON CROSTINI AL ROSMARINO \$15

Mushroom soup with Rosemary croutons



BRUNCH MENU

Pag 2

MAIN

GIGLI PANNA E FUNGHI \$15

Gigli durum wheat pasta with mushrooms and cream sauce

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 AL FORNO \$21

Catch of the day with oven roasted vegetables

SCALOPPINA DI POLLO AL MARSALA CON PATATE, FAGIOLINI E SCALOGNO \$18

Chicken Marsala with roasted potatoes green beans and shallot

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, spinach, caramelized onion served in focaccia bread \$16

SIDES \$7 (each)

PATATE FRITTE: French fries

VERDURE AL FORNO: oven roasted vegetables

PATATE ARROSTO: roasted rosemary potatoes

PATATE FRITTE TARTUFATE: Truffle French fries (+\$3)

MIX SALAD always available

DINNER MENU ALWAYS AVAILABLE



SAN CARLO
OSTERIA PIEMONTE

DRINKS MENU

	HAPPY HOUR 3-6pm Except SUNDAY	REGULAR
SPRITZ	8	13
Classic NEGRONI	9	13
Mezcal NEGRONI	10	15
NEGRONI Sbagliato	9	14
MIMOSA / 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
Aneri, Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG <i>Glera</i>	NV	Veneto	14
La Gioiosa Prosecco Rose' Millesimato Valdobbiadene <i>Glera</i>	--2019--	Veneto	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>	-- 2019 --	Marche	13
San Michele All' Adige, Trentino DOC <i>Pinot Bianco</i>	-- 2017 --	Trentino A. A.	12
Alessandro di Camporeale, Catarratto Benede' <i>Catarratto</i>	-- 2018 --	Sicily	14
Terenzi Balbino, Vermentino di Maremma Toscana <i>Vermentino</i>	-- 2018 --	Tuscany	15
Villa Sparina, Gavi di Gavi DOCG <i>Cortese</i>	-- 2019 --	Piedmont	16
Luisa Sauvignon Blanc, Friuli Venezia Giulia <i>Sauvignon Blanc</i>	--2018--	Friuli VG	15

REDS

Tenuta Santa Caterina, Grignolino d' Asti <i>Grignolino</i>	-- 2017 --	Piedmont	15
Le Palaie Bulizio, Supertuscan <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	-- 2013 --	Tuscany	17
Ca' Viola, Vilot Dolcetto d' Alba DOC <i>Dolcetto</i>	--2018--	Piedmont	13
Giovanni Rosso, Langhe DOC <i>Nebbiolo</i>	-- 2018 --	Piedmont	18
Tenuta Beltrame, Pinot Nero <i>Pinot Nero</i>	-- 2017 --	Friuli V.G.	14

SPECIAL LUNCH Monday-Friday 11:30am-4pm

\$11 one course per person (APPETIZER or SIDE or DESSERT)

\$16 per person with two courses (CHOOSE FROM FULL MENU)

APPETIZERS

PANE, BURRO E ALICI (Toasted bread, herb butter, Mediterranean anchovies)

POLENTA RUSTICA PIEMONTESE AL RAGÙ O AI FORMAGGI (Polenta served with Ragù sauce or Cheese)

ZUPPA DI FUNGHI CON CROSTINI AL ROSMARINO (Mushroom soup with Rosemary croutons)

INSALATA MISTA (Mix Salad)

VITELLO TONNATO (Thinly sliced veal with tuna sauce)

MAIN COURSE

GIGLI PANNA E FUNGHI (Gigli durum wheat pasta with mushrooms and cream sauce)

TAGLIATELLE AL RAGU' (fresh tagliatelle pasta with Bolognese sauce)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (Spaghetti with "guanciale" tossed in eggs and "Pecorino" cheese)

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE AL FORNO (Catch of the day with oven roasted vegetables)

SCALOPPINA DI POLLO AL MARSALA CON PATATE, FAGIOLINI E SCALOGNO

(Chicken Marsala with roasted potatoes green beans and shallot)

PORCHETTA DI MAIALINO CON INSALATA MISTA (Suckling pig homemade with mix green salad)

SIDES

SPINACI BURRO E PARMIGIANO (Spinach w/butter and parmesan cheese)

PATATE AL ROSMARINO (Rosemary potatoes)

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO (Roasted seasonal vegetables)

INSALATA MISTA (Mix Salad)

DESSERT

PANNA COTTA PIEMONTESE (Piedmontese panna cotta)

TIRAMISU': (traditional piedmontese tiramisu: savoyardi cookies, caffe Lavazza, mascarpone cream)

I BISCOTTI DEL SAN CARLO: (assortment of italian cookies)

WINE LIST

SPARKLING

Champagne:

Charles Heidsiek Brut Reserve	Champagne -France-	150
Philipponnat Brut Royal Reserve	Champagne -France-	140

Charmat methodwhen the goal is retain the freshness

Aneri , Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Glera	NV	Veneto	52
---	----	--------	----

La Gioiosa Prosecco Rose' Millesimato Valdobbiadene Glera	2019	Veneto	65
---	------	--------	----

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

Bisol, Private NOSO Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Glera	2014	Veneto	86
--	------	--------	----

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

Medici Ermete, Concerto Reggiano D.O.C. Lambrusco	2018	Romagna	56
---	------	---------	----

Classic Methodwhen finesse is an art.....

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

Gaierhof Siris , Trento D.O.C. Chardonnay	NV	Trentino A.A.	58
---	----	---------------	----

La Ghibellina, Gavi Classico Gavi D.O.C.G. Cortese	2011	Piemonte	68
--	------	----------	----

Deltetto, Extra Brut VSQ Pinot Nero, Chardonnay	2016	Piemonte	76
---	------	----------	----

Erpacrife, Rose Dos. Zero VSQ Nebbiolo	2014	Piemonte	92
--	------	----------	----

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

San Michele, Edmund Mach Reserve Trento D.O.C. Chardonnay, Pinot Nero	2013	Trentino	85
---	------	----------	----

Ferrari, Perle Trento D.O.C. Chardonnay	2010	Trentino	84
---	------	----------	----

Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Franciacorta D.O.C.G. Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	NV	Lombardy	90
--	----	----------	----

Ferghettina, Rose Brut Franciacorta D.O.C.G. Pinot Nero	2014	Lombardy	120
---	------	----------	-----

Ferrari, Perle Nero Trento D.O.C. Pinot Nero	2009	Trentino	178
--	------	----------	-----

Ferrari, Giulio Ferrari Trento D.O.C. Chardonnay	2007	Trentino	256
--	------	----------	-----

WHITES

Northern Italy

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

Les Cretes, Valle D' Aosta DOP <i>Petite Arvine</i>	2019	V.d' Aosta	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>	2017	Trentino A.A.	55
Girland Aime, Sudtirol DOC <i>Gewurztraminer</i>	2018	Sudtirol	65
Pacher Hof, Riesling <i>Riesling</i>	2019	Trentino A.A.	68
Luisa Sauvignon Blanc, Friuli Venezia Giulia <i>Sauvignon Blanc</i>	2018	Friuli VG	65

Slovenia

because historical winemaking doesn't recognize borders

Marjan Simcic, Ribolla Opoka Goriska Brda 2010 Slovenia 95	2010	Slovenia	86
Marjan Simcic, Ribolla Opoka Goriska Brda 2017 Slovenia 86 <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, Lucino 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>	2019	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>	2018	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
Bruni Plinio, Vermentino di Maremma Toscana DOC <i>Vermentino</i>	2019	Tuscany	64
Feudi del Pisciotto, Terre Siciliane IGT <i>Chardonnay</i>	2016	Sicily	60
Alessandro di Camporeale, Catarratto Benede' <i>Catarratto</i>	2018	Sicily	56
Marisa Cuomo , Furore Bianco <i>Falanghina, Biancolella</i>	2018	Campania	75

REDS

Northern Italy

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

Ronchedone , Ca dei Frati <i>Marzamino Nero, Cabernet, Sangiovese</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	T.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>	--2013/15--	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 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 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 whichshaped thetradition:

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	245
Fontanafredda , Vigna La Rosa Barolo DOCG	--2007--	Serralunga d'Alba	210
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>	--2016--	Cortona	79
Rocca delle Macie , Gran Selezione Chianti Classico DOCG	--2013--	Chianti	80
La Calonica , Vino Nobile di Montepulciano Riserva San Venerio <i>Sangiovese</i>	--2013--	Cortona	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.....

La Poderina , Rosso di Montalcino DOC	--2018--	Montalcino	65
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--	Tuscany	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--	Tuscany	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>	--2017-	Maremma	330

REDS

Central and South Italy

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

Tormaresca, Toricoda Salento IGT <i>Primitivo</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 Sagrantino 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 Vulture DOC <i>Aglianico</i>	-- 2015 --Basilicata	49

BY OUR PRIVATE COLLECTION:

LA SPINETTA, Vursu', Vigneto Staderi, BARBARESCO DOCG 2001	\$ 275
LA SPINETTA, Vursu', Vigneto Staderi, BARBARESCO DOCG 2000	\$ 290
DAL FORNO ROMANO, Amarone della Valpolicella 1999	\$ 950
MADONNA DEL PIANO, Brunello di Montalcino Riserva 1998	\$ 400
MADONNA DEL PIANO, Brunello di Montalcino Riserva 2001	\$ 320
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 "Cerretalto" DOCG 1997	\$ 460
ARGIANO SOLENGO, ROSSO TOSCANA, Sangiovese IGT 2000	\$ 280
LE MACCHIOLE, Scio, Toscana IGT 2000	\$ 360
LE MACCHIOLE, Scio, DOCG 1998	\$ 480
LE MACCHIOLE, Paleo, DOCG 1999.....	\$ 290
LE MACCHIOLE, Paleo, DOCG 2001	\$ 270
LE MACCHIOLE, Messorio, Toscana IGT 2000.....	\$ 850
LE MACCHIOLE, Messorio, Toscana IGT 2001	\$ 750
LE MACCHIOLE, Messorio, Toscana IGT 2004 *	\$ 975
CASTELLO DI AMA, L' Apparita, Toscana IGT 1998	\$ 450
GALARDI, Terra di lavoro, Campania IGT 2001	\$ 325
GALARDI, Terra di lavoro, Campania IGT 2003	\$ 295
GALARDI, Terra di lavoro, Campania IGT 2004	\$ 350
GALARDI, Terra di lavoro, Campania IGT 2005	\$ 250
MONTEVETRANO, Colli di Salerno, Campania IGT 2000.....	\$ 280
MONTEVETRANO, Colli di Salerno, Campania IGT 2001.....	\$ 250
TUA RITA, Redigaffi Toscana IGT 2001	\$ 990
TUA RITA, Redigaffi Toscana IGT 2003.....	\$ 800
TUA RITA, Redigaffi Toscana IGT 2004 *	\$ 850
CASTELLO DEI RAMPOLLA, Vigna D' Alceo 2001	\$ 650
HILLSIDE SELECT SHAFER 1998	\$ 920
HILLSIDE SELECT SHAFER 1999.....	\$ 900
HILLSIDE SELECT SHAFER 2000	\$ 880
HILLSIDE SELECT SHAFER 2001*	\$ 1150
HILLSIDE SELECT SHAFER 2002*	\$ 1500
HILLSIDE SELECT SHAFER 2003*	\$ 1300
CAYMUS SPECIAL SELECTION 1998	\$ 500
CAYMUS SPECIAL SELECTION 1999	\$ 450
CAYMUS SPECIAL SELECTION 2000.....	\$ 400
OPUS ONE, Napa Valley, 2003.....	\$ 1000
OPUS ONE, Napa Valley, 2004 *	\$ 1200