



SAN CARLO

OSTERIA PIEMONTE

## MENU

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**

**PANE, BURRO E ALICI**

Toasted bread, herb butter, Mediterranean anchovies  
**12**

**BATTUTA DI FASSONA CON UOVO DI QUAGLIA E CREMA AL TARTUFO**

Hand-cut Piedmontese Beef Tartare with Truffle sauce  
**19**

**INSALATA DI MARE**

Scallops, Shrimp, Octopus and Calamari with grape tomato, red onion, celery, orange  
**21**

**CAPESANTE 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 SU VELLUTATA DI FAVE**

Fried eggplant croquettes over fava beans puree  
**15**

**ZUPPA FREDDA DI POMODORO**

Cold tomato Gazpacho soup  
**16**

**TAGLIERE DI SALUMI CON RASPADURA**

Cured meat board with Parmigiano "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 and vegetable salad  
**23**

**TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO E PEPERONI ARROSTITI**

Citrus marinated Salmon tartare with avocado and roasted peppers  
**22**

**INSALATA SAN CARLO**

Romaine, mix green, arugula, watermelon, cucumber, zucchini, black olives, feta cheese  
**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



SAN CARLO  
OSTERIA PIEMONTE

## PASTA

### MANDILLI DI SETA AL PESTO E RICOTTA SALATA

Traditional Piedmontese "silky handkerchief" pasta with Pesto sauce, cherry tomato and dry ricotta cheese

21

### GNOCCHI AL GORGONZOLA E GAMBERETTI CON RUCOLA E POMODORINI

Gnocchi with shrimp, Gorgonzola cheese, arugula and grape tomatoes

25

### RAVIOLI DI CARCIOFI CON RICOTTA, PARMIGIANO, BURRO E MENTA

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

23

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU' DI POLIPO

Saffron 'Acquerello' Risotto and Octopus ragout

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 with lemon zest and rosemary "gremolata"

24

### CARBONARA DI MARE

Homemade black squid-inked Tajarin pasta, octopus, bottarga, trout roe, guanciale

26

\*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



SAN CARLO

OSTERIA PIEMONTE

## MAIN COURSE

### BRANZINO CON INSALATA RUSSA E SCAPECE DI ZUCCHINE

Mediterranean Sea Bass with mixed vegetable mayo salad and zucchini puree

29

### GAMBERONI GRIGLIATI IN PROFUMO DI TIMO

Thyme grilled prawns with grilled seasonal vegetables

35

### PETTO D'ANATRA ARROSTO AI FRUTTI DI BOSCO E PATATE DUCHESSA

Roasted Duck breast with mix berries and potato au gratin

32

### TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

Sliced New York strip steak with cherry tomatoes, arugula and shaved parmesan cheese

30

### COTOLETTA ALLA MILANESE

Thin pounded Veal chop "Milanese style" with arugula, grape tomatoes and lemon vinaigrette

48

### COSTATA DI MANZO

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

49

## SIDES

### ZUCCHINE BURRO E PARMIGIANO

Sauteed Zucchini, butter, parmesan

9

### PATATE AL ROSMARINO

Roasted rosemary potatoes

8

### PATATINE FRITTE TARTUFATE

Truffle fries

10

### VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled seasonal vegetables

9

### PEPERONI ALLA PIEMONTESE

Roasted bell red peppers with Bagna Cauda  
sauce

8

\*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 MENU

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

## Appetizers

**BATTUTA DI FASSONE COME DA TRADIZIONE**

Tradition beef tartare

50

**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 SPUMA DI PATATE E RIDUZIONE DI VITELLO**

Roasted duck breast with potatoes spuma and veal reduction

65

## Dessert

**GELATO VANIGLIA CON MIELE AL TARTUFO**

Homemade Vanilla ice cream with truffle honey

38

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

SAN CARLO OSTERIA PIEMONTE opened its doors in the heart of SoHo on March 1<sup>st</sup> 2016. With our truffle menu, we want to transport you to the Northern Italian region of Piedmont, where the long-awaited white truffle season began.



SAN CARLO  
OSTERIA PIEMONTE

## DESSERT MENU

### PANNA COTTA PIEMONTESE

Piedmontese panna cotta

12

### BÖNET

Piedmontese flan: chocolate, caramel and almond cookies

11

### TIRAMISU'

Traditional Tiramisu: savoiardi cookies, Lavazza coffee, Mascarpone cream

12

### I BISCOTTI DEL SAN CARLO

assortment of Italian cookies

9

### TAGLIERE DI FORMAGGI

Italian cheese selection

small **16** - large **24**

### GELATO, SORBETTO OR AFFOGATO AL CAFFE'

Gelato, Sorbetto or Affogato (Vanilla gelato served with Espresso on it)

**10**

## **EGGS / UOVA**

### **OMELETTE DI SPINACI E PARMIGIANO**

Omelette filled with Parmigiano cheese and spinach

16

### **UOVA BENEDETTINE**

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

17

### **FRITTATA SAN CARLO**

frittata filled with guanciale

14

## **APPETIZERS**

<b>INSALATA CESARE</b> Romaine hearts, shaved parmesan cheese, focaccia croutons, Caesar dressing	10
<b>VITELLO TONNATO</b> Thinly sliced veal slow cooked with tuna sauce	15
<b>POLPETTINE FRITTE DI MELANZANA SU VELLUTATA DI FAVE</b> Fried eggplant croquettes over fava beans puree	13
<b>ZUPPA FREDDA DI POMODORO</b> Cold tomato Gazpacho soup	15
<b>INSALATA SAN CARLO</b> Romaine, mix green, arugula, watermelon, cucumber, zucchini, black olives, feta	15

## **SANDWICHES**

<b>PANINO ALLA PORCHETTA</b> Homemade roasted suckling pig sandwich in brioche bun	14
<b>SAN CARLO BURGER:</b> Beef patty, Fontina cheese, spinach, caramelized onion served in brioche bun	16

**MAIN COURSES**

**GIGLI AL PESTO CON POMODORINI** Short shaped Gigli pasta with pesto sauce and cherry tomatoes 15

**TAGLIATELLE AL RAGU'** Fresh Tagliatelle pasta with Bolognese sauce 18

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** Spaghetti with 'guanciale' tossed in eggs and Pecorino cheese 16

**PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE AL GRIGLIATE** Catch of the day with grilled vegetables 21

**MILANESE DI POLLO CON INSALATA MISTA** Chicken Milanese with mix salad 18

**PORCHETTA DI MAIALINO CON INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE**  
Roasted and sliced suckling pig homemade with onion and tomatoes salad  
20

**SIDES**

**ZUCCHINE BURRO E PARMIGIANO**  
Sautéed Zucchini, butter, parmesan

7

**PATATE AL ROSMARINO**  
Roasted rosemary potatoes

7

**PATATINE FRITTE TARTUFATE**  
Truffle fries

10

**PATATINE FRITTE**  
French fries

7

**VERDURE ALLA GRIGLIA**  
Grilled seasonal vegetables

7

**INSALATA MISTA**  
Mix salad

7

**DINNER MENU ALWAYS AVAILABLE**



## SPECIAL LUNCH

Monday-Friday 11:30am-4pm (excluded holidays)

\$18 per person: 1 choice of appetizer or side dish, 1 choice of main course, coffee

\$26 per person: 1 choice of appetizer or side dish, 1 choice of main course, 1 choice of dessert, coffee

### APPETIZERS

<b>PANE, BURRO E ALICI</b> Toasted bread, herb butter, Mediterranean anchovies	9
<b>POLPETTINE FRITTE DI MELANZANA SU VELLUTATA DI FAVE</b> Fried eggplant croquettes over fava beans puree	10
<b>ZUPPA FREDDA DI POMODORO</b> Cold tomato Gazpacho soup	10
<b>VITELLO TONNATO</b> Thinly sliced, slow cooked veal with tuna sauce	10
<b>INSALATA MISTA</b> Mix salad	9

### MAIN COURSE

<b>GIGLI AL PESTO CON POMODORINI</b> Short shaped durum wheat pasta with pesto sauce and cherry tomatoes	12
<b>TAGLIATELLE AL RAGU'</b> Fresh tagliatelle pasta with Bolognese sauce	13
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> Spaghetti with Guanciale, eggs and "Pecorino" cheese	12
<b>PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE</b> Catch of the day with grilled vegetables	13
<b>MILANESE DI POLLO CON INSALATA MISTA</b> Chicken cutlet Milanese with mix salad	13
<b>PORCHETTA DI MAIALINO CON INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE</b> Roasted and sliced suckling pig with onion and tomato salad	12
<b>PIADINA CLASSICA</b> Italian flatbread filled with prosciutto, mozzarella, tomatoes, arugula	12
<b>SANDWICH MILANESE</b> Chicken cutlet milanese, fontina, lettuce, tomato, mayo, brioche bun	12
<b>PANINO PORCHETTA</b> Suckling pig with grilled vegetables in brioche bun	12
<b>SAN CARLO BURGER</b> Beef patty, fontina cheese, tomato, mix green, Porcini sauce, brioche bun add \$5 for Special Lunch	16

### SIDES

<b>ZUCCHINE BURRO E PARMIGIANO</b> Sautéed Zucchini with butter and parmesan cheese	8
<b>PATATE AL ROSMARINO</b> Rosemary potatoes	8
<b>VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE</b> Grilled seasonal vegetables	8

### DESSERT

<b>PANNA COTTA PIEMONTESE</b> Piedmontese panna cotta	10
<b>TIRAMISU'</b> Traditional Tiramisu savoiardi cookies, Lavazza coffee, mascarpone	10
<b>I BISCOTTI DEL SAN CARLO</b> Assortment of italian cookies	9

# SAN CARLO HAPPY HOUR

HAPPY HOUR MONDAY TO FRIDAY 4-6 PM (excluding holidays)

## SPRITZ L'ORIGINALE

(Aperol, Prosecco, Soda)

9

## POMPEMOUSSE SPRITZ

(La Gioiosa Prosecco Rosé, St. Elder Grapefruit,  
Soda)

9

## NEGRONI

(Beefeater Gin, Bitter Campari, Martini Rosso Sweet Vermouth)

9

## MEZCALONI

(400 Conejos Mezcal, Bitter Campari, Martini Rosso Sweet Vermouth)

9

## MOJITO

(Bacardi Superior, Lime Juice, Simple Syrup, Mint, Soda)

9

## HOUSE WINE

(White, Red, Rosé, Sparkling, Lambrusco)

9

## BEER

(Menabrea Bionda, Menabrea Ambrata or Peroni)

5

# SAN CARLO COCKTAIL LIST

## **SPRITZ L'ORIGINALE**

(Aperol, Prosecco, Soda)

**14**

## **PAMPLEMOUSSE SPRITZ**

(La Gioiosa Prosecco Rosé, St. Elder Grapefruit,  
Soda)

**14**

## **NEGRONI**

(Beefeater Gin, Bitter Campari, Martini Rosso Sweet Vermouth)

**14**

## **MEZCALONI**

(400 Conejos Mezcal, Bitter Campari, Martini Rosso Sweet Vermouth)

**15**

## **TIKI TAKA**

(Jalapeno infused Dobel Tequila, Domaine de Canton, Orgeat, Pineapple, Lime Juice, Tajin)

\*contains nut syrup

**16**

## **THE VESSEL**

(Captain's Morgan Spiced Rum, Lemon Juice, Iced Tea, Simple syrup, Mint)

**16**

## **PRAYING MANTIS**

(Minke Gin, St. Elder Liquor, Lime Juice, Cucumber)

**16**

## **FLAMINGO'S WAY**

(Ketel One, Triple Sec, Watermelon Juice, Agave, Lime Juice, Lava Salt)

**16**

## **KENTUCKY BUCK**

(Birddog Bourbon, Lemon Juice, Strawberry Syrup, Ginger Beer)

**15**

# WINE BY THE GLASS

## SPARKLING

<b>Dario Rota</b> , Lambrusco Vino Spumante Brut <i>Lambrusco</i>	NV	10
<b>Villa Sandi</b> , Prosecco di Treviso "Il Fresco" <i>Glera, Pinot Bianco, Chardonnay</i>	NV	14
<b>La Gioiosa</b> , Prosecco Rosé Millesimato <i>Glera, Pinot Noir</i>	2020	13
<b>La Ghibellina</b> , Gavi Metodo Classico <i>Cortese</i>	2011	18

## ROSÉ

<b>Terredora di Paolo</b> , Rosaenovae Irpinia <i>Aglianico</i>	2019	12
--	------	----

## WHITES

<b>San Michele all'Adige</b> , Pinot Bianco <i>Pinot Bianco</i>	2018	16
<b>Luisa</b> , Sauvignon Blanc <i>Sauvignon Blanc</i>	2018	15
<b>Villa Sparina</b> , Gavi di Gavi <i>Cortese</i>	2020	14
<b>Alessandro di Camporeale</b> , Benedé Catarratto <i>Catarratto</i>	2018	12
<b>Fattoria Fibbiano</b> , Vermentino Toscana <i>Vermentino</i>	2020	15
<b>Pieropan</b> , Soave Classico <i>Garganega</i>	2019	13

## REDS

<b>Ca Viola</b> , Dolcetto d'Alba Vilot <i>Dolcetto</i>	2018	13
<b>Cascina Boschetti</b> , Barolo Gomba <i>Nebbiolo</i>	2017	18
<b>Ferruccio Deiana</b> , Sileno Cannonau Riserva <i>Cannonau</i>	2013	17
<b>Peter Wiegner</b> , Treterre Etna Rosso <i>Nerello Mascalese</i>	2017	15
<b>I Greppi</b> , Greppicante Bolgheri Rosso <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	2018	17

# WINE LIST

## SPARKLING

### *Charmat method*

<b>Medici Ermete</b> , Concerto Lambrusco Reggiano Secco <i>Lambrusco</i>	2018	56	<i>Emilia Romagna</i>
<b>Dario Rota</b> , Lambrusco Vino Spumante Brut <i>Lambrusco</i>	NV	40	<i>Emilia Romagna</i>
<b>Villa Sandi</b> , Prosecco di Treviso "Il Fresco" <i>Glera, Pinot Bianco, Chardonnay</i>	NV	52	<i>Veneto</i>
<b>Bisol</b> , Private NOSO Prosecco Valdobbiadene Superiore <i>Glera</i>	2014	86	<i>Veneto</i>
<b>La Gioiosa</b> , Prosecco Rosé Millesimato <i>Glera, Pinot Noir</i>	2020	65	<i>Veneto</i>

### *Classic method*

<b>San Michele</b> , Edmund Mach Reserve <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2016	85	<i>Alto Adige</i>
<b>Ferrari</b> , Perlé <i>Chardonnay</i>	2010	84	<i>Alto Adige</i>
<b>Ferrari</b> , Perlé Nero <i>Pinot Nero</i>	2009	178	<i>Alto Adige</i>
<b>Ferrari</b> , Giulio Ferrari Riserva del Fondatore <i>Chardonnay</i>	2007	256	<i>Alto Adige</i>
<b>La Ghibellina</b> , Gavi Metodo Classico <i>Cortese</i>	2011	68	<i>Piemonte</i>
<b>Deltetto</b> , Extra Brut VSQ <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2016	76	<i>Piemonte</i>
<b>Erpacrife</b> , Rosé Dosaggio Zero <i>Nebbiolo</i>	2014	92	<i>Piemonte</i>

## SPARKLING

### *Classic method*

<b>Ca' del Bosco</b> , Cuvée Prestige Franciacorta <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	NV	90	<i>Lombardia</i>
<b>Ferghettina</b> , Brut Rosé Franciacorta <i>Pinot Nero</i>	2014	120	<i>Lombardia</i>

### *CHAMPAGNE*

<b>Charles Heidsiek</b> , Champagne Brut Reserve <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	NV	150	<i>Champagne, France</i>
<b>Philipponnat</b> , Champagne Brut Royale Reserve <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	NV	140	<i>Champagne, France</i>
<b>Krug</b> , Champagne Brut Grande Cuvée <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	NV	315	<i>Champagne, France</i>

## ROSE'

<b>Terredora di Paolo</b> , Rosaenovae Irpinia <i>Aglianico</i>	2019	54	<i>Campania</i>
<b>Domaine Ott</b> , Chateau de Selle Cotes de Provence Rose' <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre</i>	2020	135	<i>Provence, France</i>

## WHITES

### Northern Italy

<b>Cantina Terlano</b> , Terlaner Classico <i>Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	2019	80	<i>Alto Adige</i>
<b>San Michele all'Adige</b> , Pinot Bianco <i>Pinot Bianco</i>	2018	62	<i>Alto Adige</i>
<b>Pacher Hof</b> , Riesling <i>Riesling</i>	2016	68	<i>Alto Adige</i>
<b>Girlan</b> , Aime Gewurztraminer <i>Gewurztraminer</i>	2018	65	<i>Alto Adige</i>
<b>I Feudi di Romans</b> , Sontium <i>Pinot Bianco, Friulano, Malvasia</i>	2018	74	<i>Friuli Venezia Giulia</i>
<b>Luisa</b> , Sauvignon Blanc <i>Sauvignon Blanc</i>	2018	65	<i>Friuli Venezia Giulia</i>
<b>Vie di Romans</b> , Dessimis <i>Pinot Grigio</i>	2018	76	<i>Friuli Venezia Giulia</i>
<b>Les Cretes</b> , Petite Arvine <i>Petite Arvine</i>	2020	58	<i>Valle d'Aosta</i>
<b>Sergio Zenato</b> , Lugana Riserva <i>Trebbiano di Lugana</i>	2017	82	<i>Veneto</i>
<b>Pieropan</b> , Soave Classico <i>Garganega</i>	2019	50	<i>Veneto</i>
<b>Marjan Simcic</b> , Ribolla Opoka <i>Ribolla</i>	2010	95	<i>Slovenia</i>
<b>Marjan Simcic</b> , Ribolla Opoka <i>Ribolla</i>	2017	86	<i>Slovenia</i>
<b>Marjan Simcic</b> , Chardonnay Opoka <i>Chardonnay</i>	2014	98	<i>Slovenia</i>

## WHITES

### Piedmontese

<b>Elvio Cogno</b> , Anas-cetta Langhe <i>Nascetta</i>	2017 <i>Piemonte</i>	62
<b>Coppo</b> , Monteriolo <i>Chardonnay</i>	2015 <i>Piemonte</i>	120
<b>Ceretto</b> , Arneis Blangé Langhe <i>Arneis</i>	2018 <i>Piemonte</i>	64
<b>Bruno Giacosa</b> , Roero Arneis <i>Arneis</i>	2020 <i>Piemonte</i>	75
<b>Cascina Ebreo</b> , Sinché Sauvignon Blanc VDT <i>Sauvignon Blanc</i>	2016 <i>Piemonte</i>	95
<b>Reva</b> , Grey Langhe Bianco <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris</i>	2018 <i>Piemonte</i>	69
<b>Villa Sparina</b> , Gavi del Comune di Gavi <i>Cortese</i>	2020 <i>Piemonte</i>	58
<b>Villa Sparina</b> , Monterotondo Gavi del Comune di Gavi <i>Cortese</i>	2017 <i>Piemonte</i>	74



## WHITES

### Central and Southern Italy

<b>Marisa Cuomo</b> , Furore Bianco <i>Falanghina, Biancolella</i>	2018 <i>Campania</i>	75
<b>Quintodecimo</b> , Via del Campo <i>Falanghina</i>	2018 <i>Campania</i>	86
<b>Quintodecimo</b> , Jaune d'Arles <i>Greco di Tufo</i>	2018 <i>Campania</i>	98
<b>La Staffa</b> , Verdicchio Castelli di Jesi Rincrocca Riserva <i>Verdicchio</i>	2017 <i>Marche</i>	72
<b>Donnafugata</b> , Sul Vulcano Etna Bianco <i>Carricante</i>	2018 <i>Sicilia</i>	83
<b>Palmento Costanzo</b> , Mofete Etna Bianco <i>Carricante, Catarratto</i>	2019 <i>Sicilia</i>	72
<b>Alessandro di Camporeale</b> , Benedé Catarratto <i>Catarratto</i>	2018 <i>Sicilia</i>	56
<b>Gaja Ca' Marcanda</b> , Vistamare Vermentino, Viognier, Fiano	2019 Toscana	128
<b>Querceto di Castellina</b> , Livia <i>Viognier, Roussanne</i>	2017 <i>Toscana</i>	76
<b>Fattoria Fibbiano</b> , Vermentino Toscana <i>Vermentino</i>	2020 <i>Toscana</i>	72
<b>Bruni</b> , Plinio Vermentino di Maremma Toscana <i>Vermentino</i>	2019 <i>Toscana</i>	64
<b>Colombaio Santa Chiara</b> , Vernaccia San Gimignano "L'Albereta" Riserva <i>Vernaccia</i>	2017 <i>Toscana</i>	82

## REDS

### Northern Italy

<b>Cantina Terlan</b> , Monticol Riserva Pinot Nero <i>Pinot Nero</i>	2017	87	<i>Alto Adige</i>
<b>Tenuta San Leonardo</b> , San Leonardo <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère</i>	2015	162	<i>Alto Adige</i>
<b>Le Vigne</b> , Fior di Ciliegio <i>Cabernet Sauvignon</i>	2013	140	<i>Alto Adige</i>
<b>Le Vigne</b> , Fior di Ciliegio <i>Cabernet Sauvignon</i>	2005	155	<i>Alto Adige</i>
<b>Tenuta Mara</b> , Maramia Sangiovese Rubicone <i>Sangiovese</i>	2015	98	<i>Emilia Romagna</i>
<b>Ronchi di Cialla</b> , Schioppettino di Cialla <i>Schioppettino</i>	2015	95	<i>Friuli Venezia Giulia</i>
<b>Ronchedone</b> , Ca' dei Frati <i>Marzamino Nero, Cabernet Sauvignon</i>	2016	65	<i>Lombardia</i>
<b>Balgera</b> , Valgella Riserva Valtellina Superiore <i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	2002	79	<i>Lombardia</i>
<b>Barbacarlo</b> , Barbacarlo Pavia Rosso <i>Croatina, Uva Rara, Ughetta (Vespolina)</i>	2012	145	<i>Lombardia</i>
<b>La Kiuva</b> , Arnad Rouge de Vallee <i>Picotendro, Gros Vien, Fumin</i>	2019	48	<i>Valle d'Aosta</i>
<b>Redondel</b> , Dannato Teroldego Rotiliano <i>Teroldego</i>	2012	78	<i>Veneto</i>

## REDS

### Northern Italy

<b>Masari</b> , San Martino <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2015 <i>Veneto</i>	69
<b>Loredan Gasparini</b> , Della Casa Venegazzú <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec</i>	2013 <i>Veneto</i>	72
<b>Loredan Gasparini</b> , Capo di Stato Venegazzú Superiore <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec</i>	2015 <i>Veneto</i>	116

#### VALPOLICELLA

<b>Dal Forno Romano</b> , Valpolicella Superiore Monte Lodoletta <i>Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta</i>	2012 <i>Veneto</i>	166
<b>Dal Forno Romano</b> , Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	2011 <i>Veneto</i>	510
<b>Massimago</b> , Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	2013 <i>Veneto</i>	154

## REDS

### Piedmont

<b>Colombo</b> , Pinot Nero <i>Pinot Nero</i>	2017 <i>Piemonte</i>	65
<b>Tenuta Santa Caterina</b> , Grignolino d’Asti <i>Grignolino</i>	2017 <i>Piemonte</i>	60
<b>Ca Viola</b> , Dolcetto d’Alba Vilot <i>Dolcetto</i>	2018 <i>Piemonte</i>	50
<b>Segni di Langa</b> , Barbera d’Alba <i>Barbera</i>	2018 <i>Piemonte</i>	64
<b>Braida</b> , Bricco dell’Uccellone Barbera d’Asti <i>Barbera</i>	2017 <i>Piemonte</i>	139
<b>Segni di Langa</b> , Nebbiolo d’Alba <i>Nebbiolo</i>	2018 <i>Piemonte</i>	70
<b>Giovanni Rosso</b> , Nebbiolo Langhe <i>Nebbiolo</i>	2018 <i>Piemonte</i>	75
<b>Ca Nova</b> , Ghemme Giada Codecasa <i>Nebbiolo</i>	2010 <i>Piemonte</i>	94
<b>Antonolo</b> , Gattinara Riserva <i>Nebbiolo</i>	2015 <i>Piemonte</i>	89
<b>Travaglini</b> , Tre Vigne Gattinara <i>Nebbiolo</i>	2015 <i>Piemonte</i>	98
<b>Tenuta Sella</b> , Bramaterra <i>Nebbiolo, Croatina, Vespolina</i>	2004 <i>Piemonte</i>	98
<b>Gaja</b> , Sito Moresco Langhe <i>Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	2016 <i>Piemonte</i>	140
<b>Travaglini</b> , Il Sogno “Vino da Uve Stramature” <i>Nebbiolo</i>	2012 <i>Piemonte</i>	190

**BARBARESCO**

<b>Produttori del Barbaresco</b> , Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	2017 <i>Piemonte</i>	105
<b>Produttori del Barbaresco</b> , Barbaresco Muncagota Riserva <i>Nebbiolo</i>	2015 <i>Piemonte</i>	156
<b>Francesco Versio</b> , Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	2017 <i>Piemonte</i>	115
<b>Rivetto</b> , Barbaresco Marcarini <i>Nebbiolo</i>	2016 <i>Piemonte</i>	128
<b>Ca del Baio</b> , Pora Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	2016 <i>Piemonte</i>	142
<b>Gaja</b> , Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	2017 <i>Piemonte</i>	350

**BAROLO**

<b>Cascina Boschetti</b> , Barolo Gomba <i>Nebbiolo</i>	2017 <i>Piemonte</i>	95
<b>Moscone</b> , Barolo Bussia <i>Nebbiolo</i>	2013 <i>Piemonte</i>	136
<b>Pugnane</b> , Barolo Villero <i>Nebbiolo</i>	2008 <i>Piemonte</i>	154
<b>Pugnane</b> , Barolo Villero <i>Nebbiolo</i>	2010 <i>Piemonte</i>	154

**BAROLO**

<b>Ca Viola</b> , Sottocastello di Novello Barolo <i>Nebbiolo</i>	2013 <i>Piemonte</i>	147
<b>Ceretto</b> , Barolo <i>Nebbiolo</i>	2015 <i>Piemonte</i>	170
<b>Reva</b> , Barolo Ravera <i>Nebbiolo</i>	2015 <i>Piemonte</i>	160
<b>Michele Chiarlo</b> , Barolo Cerequio <i>Nebbiolo</i>	2015 <i>Piemonte</i>	178
<b>Elvio Cogno</b> , Bricco Pernice Barolo Ravera <i>Nebbiolo</i>	2012 <i>Piemonte</i>	198
<b>Martinetti</b> , Barolo Marasco <i>Nebbiolo</i>	2006 <i>Piemonte</i>	185
<b>Fontanafredda</b> , Vigna la Rosa <i>Nebbiolo</i>	1998 <i>Piemonte</i>	245
<b>Fontanafredda</b> , Vigna la Rosa <i>Nebbiolo</i>	2007 <i>Piemonte</i>	210
<b>Fontanafredda</b> , Vigna la Rosa <i>Nebbiolo</i>	2011 <i>Piemonte</i>	185
<b>Vietti</b> , Barolo Castiglione <i>Nebbiolo</i>	2017 <i>Piemonte</i>	140

## REDS

### Tuscany

<b>Fattoria Fibbiano</b> , L'Aspetto <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	2013 <i>Toscana</i>	70
<b>Lagarini</b> , Solitario di Leuta Cortona <i>Sangiovese</i>	2016 <i>Toscana</i>	79
<b>Rocca delle Macie</b> , Chianti Gran Selezione Riserva di Fizzano <i>Sangiovese</i>	2013 <i>Toscana</i>	80

### MONTALCINO

<b>Borgo della Rocca</b> , Brunello di Montalcino <i>Sangiovese Grosso</i>	2014 <i>Toscana</i>	89
<b>Mastrojanni</b> , Brunello di Montalcino Schiena d'Asino <i>Sangiovese Grosso</i>	2012 <i>Toscana</i>	225
<b>Castello Romitorio</b> , Brunello di Montalcino <i>Sangiovese Grosso</i>	2012 <i>Toscana</i>	250

## SUPERTUSCAN

<b>Fabrizio Dionisio</b> , Il Castagno Syrah Cortona <i>Syrah</i>	2014 <i>Toscana</i>	78
<b>Fuori Mondo</b> , Amae <i>Cabernet Sauvignon</i>	2012 <i>Toscana</i>	145
<b>Podere La Villa Ilaria Tachis</b> , Giacomo <i>Merlot</i>	2016 <i>Toscana</i>	78
<b>I Greppi</b> , Greppicante Bolgheri Rosso <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	2018 <i>Toscana</i>	65
<b>I Greppi</b> , Greppicaia Bolgheri Superiore <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	2016 <i>Toscana</i>	90
<b>Le Palaie</b> , Bulizio <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	2013 <i>Toscana</i>	68
<b>Fuori Mondo</b> , Pemá <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2012 <i>Toscana</i>	95
<b>Tenuta di Biserno</b> , Biserno <i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	2017 <i>Toscana</i>	330
<b>Tenuta San Guido</b> , Sassicaia Bolgheri <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2018 <i>Toscana</i>	380
<b>Gaja Ca' Marcanda</b> , Magari <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	2018 <i>Toscana</i>	166
<b>Antinori</b> , Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2018 <i>Toscana</i>	290



## REDS

### Central and Southern Italy

<b>Marchioli</b> , Titus Montepulciano d'Abruzzo <i>Montepulciano</i>	2018 <i>Abruzzo</i>	56
<b>Masseria Frattasi</b> , Kapnios Aglianico Beneventano <i>Aglianico</i>	2015 <i>Campania</i>	74
<b>Marisa Cuomo</b> , Furore Rosso <i>Aglianico, Piediroso</i>	2017 <i>Campania</i>	79
<b>Casale del Giglio</b> , Shiraz <i>Syrah</i>	2017 <i>Lazio</i>	67
<b>Tormaresca</b> , Torcicoda Salento <i>Primitivo</i>	2016 <i>Puglia</i>	79
<b>Ferruccio Deiana</b> , Sileno Cannonau Riserva <i>Cannonau</i>	2013 <i>Sardegna</i>	82
<b>Argiolas</b> , Turriga <i>Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera</i>	2016 <i>Sardegna</i>	159
<b>Tenuta delle Terre Nere</b> , Etna Rosso San Lorenzo Vecchie Vigne <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	2018 <i>Sicilia</i>	105
<b>Peter Wiegner</b> , Treterre Etna Rosso <i>Nerello Mascalese</i>	2017	68
<b>Gulfi</b> , Etna Rosso Reseca <i>Nerello Mascalese</i>	2011 <i>Sicilia</i>	96
<b>Gulfi</b> , Nero d'Avola Baronj <i>Nero d'Avola</i>	2015 <i>Sicilia</i>	92
<b>Donnafugata</b> , Mille e Una Notte <i>Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah</i>	2017 <i>Sicilia</i>	148
<b>Arnaldo Caprai</b> , Collepiano Sagrantino di Montefalco <i>Sagrantino</i>	2014 <i>Umbria</i>	90