

VINI BIANCHI

		Glass	Bottle	Taste(3oz)
901	Gavi "Fornaci" Bergaglio 2009 Piemonte	12.00	42.00	7.00
902	Pinot Bianco Elena Walch 2009 Alto Adige	14.00	52.00	8.00
903	Soave La Cappuccina 2009 Veneto	9.00	30.00	6.00
904	Tocai Friulano Beltrame 2009 Friuli	10.00	36.00	6.00
905	Pinot Grigio Vignaal 2009 Friuli	10.00	36.00	6.00
906	Traminer Dorigo 2006 Friuli	15.00	54.00	8.00
907	Chardonnay "Bramito del Cervo" Antinori 2009 Toscana	12.00	44.00	7.00
908	Sauvignon Blanc "Refola" Poggio Salvi 2009 Toscana	12.00	44.00	7.00
909	Verdicchio dei Castelli di Jesi Andrea Felici 2008 Marche	10.00	36.00	6.00
910	Falanghina Cantine Farro 2009 Campania	12.00	44.00	7.00
911	Cataratto "Benede" Camporeale 2007 Sicilia	9.00	34.00	5.00

VINI SPUMANTE

921	Prosecco Extra Dry Drusian NV Veneto	12.00	42.00	
922	Franciacorta Brut Wertmuller Lombardia	15.00	56.00	
923	Rosé Drusian (Pinot Nero) Veneto	14.00	52.00	
924	Moscato D'Asti "Strev" Marengo 2009 Piemonte	10.00	44.00	

VINI ROSATI

931	Aglianico Rosato "Dennazzano" Luigi Maffini 2009 Campania	12.00	44.00	7.00
932	Verduno Paleverga S. Allessandria 2009 Piemonte	12.00	42.00	7.00

VINI ROSSI

941	Lambrusco Villa di Corlo 2009 Emilia Romagna	11.00	40.00	
942	Barbera d'Alba "Rapet" 2007 Piemonte	10.00	36.00	6.00
943	Dolcetto d'Alba Corsini 2008 Piemonte	12.00	44.00	7.00
944	Nebbiolo R. Corsini 2006 Piemonte	15.00	54.00	7.00
945	Pinot Nero Concilio 2009 Alto Adige	11.00	40.00	6.00
946	Valpolicella Classico Venturini 2009 Veneto	10.00	36.00	6.00
947	Merlot Dorigo 2008 Friuli	14.00	52.00	8.00
948	Cabernet Sauvignon Beltrame 2008 Friuli	10.00	36.00	6.00
949	Sangiovese Grosso "Barengo" La Togata 2007 Toscana	14.00	50.00	8.00
950	Chianti Classico Bucciarelli 2007 Toscana	11.00	40.00	6.00
951	Super Tuscan "Innominato" Cennatoio 2008 Toscana	11.00	44.00	6.00
952	Super Tuscan "Lucente" Luce della Vite 2007 Toscana	18.00	68.00	10.00
953	Montepulciano di Abruzzo "Tre Saggi" Talamonti 2007 Abruzzo	12.00	44.00	7.00
954	Negroamaro Tenute Rubino 2007 Puglia	11.00	40.00	6.00
955	Primitivo "Punta Aquila" Tenute Rubino 2008 Puglia	12.00	44.00	7.00
956	Nero d'Avola Poggio Graffetta 2008 Sicilia	12.00	44.00	7.00
957	Ciliegiolo "dedalo" Fiore 2009 Sicilia	14.00	50.00	8.00
958	Frappato Fia'Nobile 2009 Sicilia	15.00	52.00	8.00

RESERVE

971	Barbaresco "Rio Sordo" Musso 2007 Piemonte	18.00	68.00	10.00
972	Barolo "San Pietro" Ruggeri Corsini 2005 Piemonte	24.00	88.00	12.00
973	Cabernet Sauv./Merlot "Montsclapade" Dorigo 2005 Friuli Tre Bicchieri	20.00	76.00	11.00
974	Cab/C Franc/Merlot/Malbec/Venagazzu "della Casa" 2006 Veneto	16.00	60.00	9.00
975	Amarone Venturini 2005 Veneto	22.00	86.00	12.00
976	Vino Nobile di Montepulciano Riserva La Calonica 2006 Toscana	16.00	60.00	9.00
977	Brunello di Montalcino La Togata 2003 Toscana	22.00	74.00	12.00
978	Super Tuscan "Girifalco" La Colonica 2005 Toscana	20.00	82.00	11.00
979	Aglianico del Vulture "Shesh" LELUSI 2006 Basilicata	15.00	56.00	9.00
980	Cannonau "Sileno" Deiana 2008 Sardegna	14.00	52.00	8.00
981	Syrah "Kaid" Camporeale 2008 Sicilia	15.00	56.00	9.00
982	"Rosso Soprano" Palari 2008 Sicilia	20.00	76.00	11.00
983	Faro Palari 2005 Sicilia Tre Bicchieri	34.00	122.00	18.00

Antipasti / Freddi

Terrina de zucchini & melanzane marinate 8
Terrine of pickled zucchini and eggplant

Tonno & fagioli tofu di cannellini 8
Olive Oil preserved Tuna, cannellini beans, tofu

Millægoglie di pane carasau carpaccio di manzo al tartufo 8
Carasau bread and beef carpaccio napoleon, truffle and Grana mousse

Tagliata di Tonno 11
Sliced marinated tuna, pickled mushrooms

Caprese 9
Tomato, Mozzarella, basil and olive oil emulsion

Pomodoro ripieno con insalata di gamberetti 12
Stuffed Hierloom tomato with baby shrimp

Insalate /salad

Insalatina di Campo 7
Seasonal field greens, balsamic emulsion

Insalata di rughetta 8
Baby arugula, marinated tomatoes, Grana shavings

Insalata di granchio 12
Crab radicchio di Chioggia pinenuts

Insalata di arancie rughetta finocchi olive & scaglie di Grana 9
Orange, fennel, arugula Grana & black olives salad

Affettati/Italian preserved meat

Prosciutto di S. Daniele 10 Prosciutto di Parma 10
Prosciutto Cotto 8 Bresaola 7
Capocollo calabrese 7 Marinated Coppa 7

Caldi/Hot

Mozzarella in carozza 8
Crispy Mozzarella porcini scented

Calamari alla Griglia 8
Grilled calamari

Arancini 7
Crispy Rice balls

Polpette 8
Mini Meatballs

Carciofi croccanti ed aioli al Basilico 12
Crispy artichokes served with basilic aioli

Filetti di Bacca "Romano Ebraico" 12
Baccala filet "Roman Jewish" style

Capasante al tartufo e limone 14
Seared scallop scented with truffle & lemon

Punte di manzo brasate alla Toscana 14
Braised Rib tips Tuscan style

Asparagi uova di quaglia e tartufo 12
Asparagus quail eggs truffle

Crostini/accompanied by toasted bread

Crema di tartufo & Funghi 10
Truffle and Mushrooms

Prosciutto mozzarella affumicata 10
Prosciutto di Parma & smoked mozzarella

N'dja Calabrese 9
Imported spicy salami from calabria

Foie Gras 14
Pate of Passito perfumed foie gras

Fegatini alla Toscana 8
Pate of chicken liver scented with Rosemary

Zuppe/Soups

Minestrone primaverile 8
Spring Minestrone

Tortellini in brodo 10
Homemade tortellini chicken stock Grana

Primi/First course

Spaghetti Pomodoro & Basilico 9
Spaghetti with Tomato & Basil

Fettuccine Bolognese 12
Homemade Fettuccine in classic Bolgnese sauce

Linguine vongole veraci e crema di cannellini 14
Garlic, olive oil, crushed red pepper, manila clams, cannellini beans

Pappardelle ragu d'agnello 13
Homemade pasta, lamb, Gaeta olives ragu, Sardinian pecorino shavings

Gnocchetti sardi alle salsicce e broccoli chinesi 13
Sardinian dumplings, sausage, Chinese broccoli, Tuscan pecorino shavings

Pici alla Granceola e prezzemolo 15
Homemade pici, crab parsley

Paccheri mozzarella affumicata basilico zucchine & pomodori confit 14
Smoked mozzarella, basil, zucchini & heirloom tomato confit

Ravioli di coda alla vaccinara 13
Homemade ravioli stuffed with oxtail, Roman style. Roman pecorino

Ravioli asiatici ai gamberetti su emulsione di asparagi ed olio d'oliva 14
Asian style ravioli, baby shrimp, and olive oil cream asparagus foam

Cappelacci alle ai profumi di primavera 13
Asparagus, fava beans, artichoke and shaved Castelmagno cheese

Risotto prosecco & capesante 15
Risotto with scallops and prosecco

Secondi/Second course

Tagliata manzo 20
Sliced skirt steak, arugula, heirloom tomatoes confit

Pailard di pollo alla salsa di soya & rosmarino 18
Soy sauce, rosemary, microgreens, fingerling potatoes

Filetto di vitello con salsa al limone e crema di capperi 20
Veal loin medallion, lemon, cream of capers, braised baby bok choi

Maialino di latte Apicio 18
Suckling pig, (ancient roman style) garlic, spinach, pinenuts and raisins

Coda di rospo su pappa al pomodoro spuma al prosciutto 17
Roasted monk fish over Tuscan style "pappa al pomodoro" prosciutto foam

Zuppetta di pesce del "Circeo" 22
"Circeo" style fish soup with garlic croutons

Orata in Crosta di patate e finocchio selvatico 18
Potato wrapped sea bream, wild fennel seed broth

20% gratuity included for parties of 6 or more

VINI BIANCHI

Valle d'Aosta/Piemonte/Liguria/Lombardia

101	Arneis Musso 2009 Piemonte	28.00
102	Arneis “Pierin di Soc” Funtanin 2007 Piemonte	42.00
103	Chardonnay Fratelli Allessandria 2007 Piemonte	48.00
104	Gavi di Gavi “Rovereto” Castellari Bergaglio 2005 Piemonte	46.00
105	Pigato A Maccia 2009 Liguria	36.00

Alto Adige

120	Gewürztraminer Elena Walch 2009 Tre Bicchieri	48.00
121	Müller Thurgau Elena Walch 2009 Alto Adige	52.00

Veneto

130	Soave Superiore “La Broia” Roccolo Grassi 2007	44.00
131	Sauvignon Blanc/Pinot Grigio “Due Uve” Bertani 2008	38.00

Friuli

141	Tocai Friulano “Toc Bass” Ronco del Gelso 2009 Tre Bicchieri	48.00
142	Tocai/Verduzzo “Galea” I Clivi 2003	54.00
143	Tocai/Malvasia/R.Gialla, S Blanc “Bianco Brie” Muzic 2007	48.00
144	Pinot Grigio Beltrame 2008	32.00
145	Pinot Grigio Dorigo 2009	44.00
146	Pinot Grigio Ronco del Gelso 2009	46.00
147	Ribolla Gialla Dorigo 2009	42.00
148	Traminer Dorigo 2006	54.00
149	Malvasia/Sauv Blanc “Morus Alba” Vignai da Duline 2005	74.00
150	Tocai/Riesling/Pinot Bianco “Latimis”Ronco del Gelso 2009	52.00

Emilia Romagna

171	Sauvignon Blanc La Tosa 2009	46.00
-----	------------------------------	-------

Toscana

181	Vernaccia di San Gimignano “Tradizionale” Montenedoli 2009	40.00
-----	--	-------

Marche/Abruzzo/Umbria

201	Verdicchio “Castelverde” Conte Leopardi 2009 Marche	36.00
202	Verdicchio “Il Cantico della Figura” Andrea Felici 2005 Marche	40.00
203	Sauvignon Blanc “Calcare” Conte Leopardi 2008 Marche	52.00
204	Trebbiano d’Abruzzo “Colle del Duca” Agraverdi 2007 Abruzzo	28.00
205	Trebbiano d’Abruzzo “Aternum” Talamonti 2007 Abruzzo	32.00

Campania/Sardegna/Sicilia

231	Fiano “Kratos” Luigi Maffini 2008 Campania	46.00
232	Falanghina/Biancolella “Furore Bianco” Marisa Cuomo 2009 Campania	48.00
233	Fiano d’Avellino Guido Marsella 2006 Campania	52.00
234	Fiano d’Avellino Pietracupa 2008 Campania	66.00

Campania/Sardegna/Sicilia (cont.)

235	Greco di Tufo Vadiaperti 2008 Campania	44.00
236	Greco di Tufo Pietracupa 2009 Campania Tre Bicchieri Plus	66.00
237	Falanghina “Le Cigliate” Cantine Farro 2008 Campania	54.00
238	Pallagrello Bianco “Caiati” Alois 2009 Campania	46.00
239	Fiano “Pietraincatenata” Luigi Maffini 2006 Tre Bicchieri Campania	64.00
240	Vermentino “Donnikalia” Ferruccio Deiana 2009 Sardegna	32.00
241	Vermentino/Nasco “Pluminus” Ferruccio Deiana 2006 Sardegna	96.00
242	Inzolia/Grecanico “Versi Bianco” 2009 Sicilia	30.00
243	Grillo “Parlante” Fondo Antico 2008 Sicilia	32.00

VINI ROSSI

Lombardia

301	Nebbiolo “Sforzato” Plozza 2003 Lombardia	112.00
-----	---	--------

Piemonte

321	Dolcetto d’Alba Musso 2009	32.00
322	Dolcetto d’Alba “San Lorenzo” Giacomo & Figli 2009	44.00
323	Dolcetto d’Alba Varaldo 2004	48.00
324	Pinot Nero/Barbera/Cabernet Sauv “Mystere” La Barbatella 2000	66.00
325	Gattinara Travaglini 2005	56.00
326	Nebbiolo Paolo Conterno 2007	56.00
331	Nebbiolo “Langhe” Cantina del Pino 2006	46.00
332	Barbera d’Alba Musso 2008	32.00
333	Barbera d’Alba Gagliasso Mario 2006	44.00
334	Barbera d’Alba “Armujan” Ruggeri Corsini 2006	58.00
335	Barbera “Vin del Ros” Bussia Soprana 2003	86.00
336	Barbera D’Alba Paolo Conterno 2008	54.00
337	Barbera d’Asti “Vigna Dell’Angelo” La Barbatella 2001 Tre Bicchieri	98.00
338	Cab Sauv/Barb d’Asti “Sonvico” La Barbatella 2000 Tre Bicchieri	108.00
339	Cab Sauv/Barb d’Asti “Sonvico” La Barbatella 2001 Tre Bicchieri	108.00
340	Barbaresco “Pora” Musso 2004	58.00
341	Barbaresco “Bricco Libero” Varaldo 2001	84.00
342	Barbaresco “Ovello” Cantina del Pino 2003	108.00
343	Barbaresco Piazzo 2004	68.00
344	Barolo Fratelli Allessandria “Monvigliero” 2006 Tre Bicchieri	98.00
345	Barolo Fratelli Allessandria 2004	112.00
346	Barolo Luigi Baudana 2004	90.00
347	Barolo “Cannubi” Brezza Giacomo & Figli 2004	138.00
348	Barolo “Rocche di Castiglione” Oddero 2006	134.00
349	Barolo “Villero” Pugnane 2004	88.00
350	Barolo “Riva del Bric” Paolo Conterno 2006	102.00
351	Barolo Riserva “Ginestra” Paolo Conterno 2004 Tre Bicchiere	192.00
352	Barolo “Brunate” Andrea Oberto 2005 Tre Bicchiere	144.00

VINI ROSSI (cont.)

Alto Adige

401	Lagrein Riserva Thurnhof 2004	64.00
402	Cabernet Sauvignon Riserva Josephus Mayr 2004	92.00
403	Pinot Nero Beltrame 2009	34.00
404	Cabernet Sauvignon Riserva Thurnhof 2004	64.00
405	“Kermesse” E. Walch Lagrein/Cab Sauv/P Verdot/Syrah 2004	122.00

Trentino

451	Cabernet Sauvignon “Fiore di Ciliegi” La Vigne 1999	102.00
452	Cabernet Sauvignon “Fiore di Ciliegi” La Vigne 2000	106.00
453	Cabernet Sauvignon “Fiore di Ciliegi”La Vigne 2001	108.00

Veneto

501	Valpolicella Ripasso “Semonte Alto” Venturini 2007	44.00
502	Valpolicella Superiore Roccolo Grassi 2006	72.00
503	Amarone Classico Roccolo Grassi 2004	164.00
504	Amarone Vaona 2006	94.00
505	Amarone “Campomasua” Venturini 2005	108.00
506	Amarone Bertani 2001 Tre Bicchieri	114.00
507	Carmenere/Oseleta “Campo Buri” La Cappuccina 2006	54.00
508	Cab Sauv/Cab Franc/Merlot/Malbec “Capo di Stato” Venegazzu 2005	82.00
509	Rabosa/Cabusina/Oselata/Corvina Vaona “Castaroto” 2007	92.00

Friuli

531	Schioppettino Dorigo 2007	54.00
532	Refosco dal Peduncolo Rosso Dorigo 2003	66.00
533	Refosco/Schioppettino/Cab Franc “Civon” Il Roncal 2003	68.00
534	Cabernet Franc Il Roncal 2006	46.00
535	Pignolo Dorigo 2003 Tre Bicchieri	140.00
536	Tazzelenghe Beltrame 2004	54.00
537	Tazzelenghe Dorigo 2001	80.00

Emilia Romagna

551	Barbera/Bonarda “Vignamorello Gutturio” La Tosa 2007	58.00
552	Sangiovese di Romangna “Vigneto Prugneto” Nespoli 2008	42.00
553	Sangiovese “Domus Caia” Ferrucci 2001	92.00

Toscana

601	Rosso Montepulciano La Calonica 2009	36.00
602	Chianti Colli Senesi Poggio Salvi 2006	34.00
603	Chianti Classico Riserva Bucciarelli 2005	54.00
604	Chianti Classico Riserva “Caparsino” Caparsa 2004	58.00
605	Chianti Riserva Pierazuoli 2006	62.00
606	Mammolo Cennatoio 1999	90.00
607	Cabernet Sauvignon/Merlot “Il Guado” Mola 2006	42.00
608	Cabernet Sauvignon/Sangiovese “Arcibaldo” Cennatoio 1999	104.00
609	Vino Nobile di Montepulciano La Calonica 2006	46.00
610	Vino Nobile di Montepulciano Corte alla Flora 2006	54.00
611	Rosso di Montalcino “La Togata” Tenuta Carlina 2005	64.00
612	Brunello Di Montalcino “La Gode” 2004	92.00
613	Brunello di Montalcino “La Togata” Tenuta Carlina 2000	94.00

Toscana (cont.)

614	Brunello di Montalcino “La Togata” Tenuta Carlina 2001	102.00
615	Brunello di Montalcino Riserva Il Poggione 2004	156.00
616	Super Tuscan “Tignanello” Antinori 2007	174.00
617	Super Tuscan “Guado Al Tasso” Antinori 2006	164.00
618	Super Tuscan “Solaia” Antinori 2007 Tre Bicchieri	420.00
619	Super Tuscan “Rosso del Pievano” La Pieve 2006	52.00
620	Super Tuscan Sangiovese/Syrah/Merlot “Giovetto” Pierazuoli 2005	78.00
621	Super Tuscan “Sottobosco” Palagetto 2005	64.00
622	Super Tuscan “Campo del Bosco” P. Salvi 2005	72.00
623	Super Tuscan “Luce” Luce della Vite 2006	154.00
624	Super Tuscan Cabernet Franc/Merlot “Altrovino” Due Mani 2007	68.00
625	Super Tuscan “Etrurian” Cennatoio 2001	96.00
626	Super Tuscan “Mormoretto” Marchesi De’ Frescobaldi 2006	116.00
627	Super Tuscan “Grattamarco” Bolgheri Superiore 2006 Tre Bicchieri	212.00

Lazio/Marche/Abruzzo/Molise/Umbria/Basilicata/Puglia

701	Sangiovese “Trimpilin” Selvagrossa 2007 Marche	50.00
702	Sangiovese/Merlot/Cab Franc “Muschen” Selvagrossa ‘08 Marche	34.00
703	Rosso Conero “Riserva Pigmento” Leopardi 2004 Marche	70.00
704	Montepulciano/Merlot “Kudos” Talamonti 2003 Abruzzo	58.00
705	Tintilia D’Uva 2004 Molise	56.00
706	Biferno Rosso “Gironia” Borgo di Colloredo 2003 Molise	42.00
707	Montepulciano/Merlot “Terra di Confine” Tenuta Vitalonga 2004 Umbria	54.00
708	Aglianico del Vulture LELUSI 2004 Basilicata	68.00
709	Negroamaro/Malvasia Nera “Marmorelle Rosso” Ribino 2007 Puglia	38.00
710	Brindisi Rosso “Jaddico” T. Rubino 2004 Puglia	48.00
711	Negroamaro “Roccamora” Schola Sarmenti 2007 Puglia	36.00
712	Primitivo “Visellio” Tenute Rubino 2005 Puglia	62.00
713	Susumaniello “Torre Testa” Tenute Rubino 2003 Puglia	86.00
714	Uva di Troia “Casteldrione” Sordo 2008 Puglia	34.00

Campania/Sardegna

751	Aglianico “Cenito” Luigi Maffini 2004 Campania	92.00
752	Aglianico/Piedirosso “Furore Rosso” Marisa Cuomo 2009 Campania	42.00
753	Monica “Karel” Ferruccio Deiana 2006 Sardegna	40.00
754	Cannonau/Carignano “Ajana” Ferruccio Deiana 2002 Sardegna Tre Bicchieri	112.00

Sicilia

801	Nero d’Avola “Donnata” Camporeale 2009	38.00
802	Nero d’Avola “Nero Capitano” Fia’Nobile 2006	54.00
803	Rosso Soprano Palari 2008	76.00
804	Syrah “Kaid” Camporeale 2008	56.00
805	Frappato Fia’Nobile 2009 Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio “A’Rina” Girolamo Russo 2007	52.00
806	Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio “San Lorenzo” Girolamo Russo 2005	106.00
807	Cerasuolo di Vittoria Fia’Nobile 2008	52.00
808	Faro Palari 2005 Tre Bicchieri	122.00