

# *Prosecco*

## *Spumanti & Champagne*

### *Prosecco*

		<b>Glass 125ml</b>	<b>Bottle</b>
<i>"Prosecco" Fiori di Prosecco, Clara C, Treviso</i>	NV	£8.00	£32.00
<i>"Prosecco", Bosco di Gica, Adami, Veneto</i>	NV		£45.00

### *Franciacorta*

<i>Annamaria Clementi, Ca'del Bosco, Franciacorta</i>	2001		£160.00
---	------	--	---------

### *Champagne*

		<b>Glass 125ml</b>	<b>Bottle</b>
<i>Drappier Carte D`Or Brut, France</i>	NV	£9.50	£65.00
<i>Bollinger Special Cuvée, Ay, France</i>	NV		£90.00
<i>Louis Roederer Brut Premier, Reims, France</i>	NV		£120.00
<i>Ruinart Blanc De Blancs, Brut Reims, France</i>	NV		£140.00
<i>Henriot Vintage, Reims, France</i>	1998		£190.00
<i>R.D" Bollinger, Ay, France</i>	1996		£350.00

### *Champagne Rosé*

			<b>Bottle</b>
<i>Drappier Brut Nature Rose`, France</i>	NV		£90.00
<i>Dom Perignon Rosé, Epernay, France</i>	1998		£595.00

# *Wine by the glass*

## *White*

		<b>Glass 175ml</b>
<i>Trebbiano del Rubicone, Villa Rossi, Emilia Romagna</i>	<b>2016</b>	<b>£5.50</b>
<i>Sauvignon Blanc, Castel Firmian, Mezzacorona, Trentino</i>	<b>2017</b>	<b>£7.00</b>
<i>Fiano Di Avellino, Lapilli, Campania</i>	<b>2016</b>	<b>£8.50</b>
<i>Pecorino IGP, La Valentina, Abruzzo</i>	<b>2017</b>	<b>£9.50</b>
<i>Greco di Tufo, Mastroberardino, Campania</i>	<b>2015</b>	<b>£11.50</b>

## *Red*

		<b>Glass 175ml</b>
<i>Primitivo, Visconti Della Rocca, Puglia</i>	<b>2017</b>	<b>£5.50</b>
<i>Nero D`Avola, Barone Montalto, Sicilia (Organic)</i>	<b>2016</b>	<b>£7.00</b>
<i>Neprica, Tormaresca, Puglia (Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon)</i>	<b>2015</b>	<b>£8.50</b>
<i>Umbria Rosso, Perticaia, Umbria (Sangiovese, Colorino, Merlot)</i>	<b>2016</b>	<b>£9.50</b>
<i>Pinot Nero Meczan, J. Hofstätter, Trentino Alto Adige</i>	<b>2016</b>	<b>£12.00</b>

## *Argentinian Red*

		<b>Glass 175ml</b>
<i>Finca Decero, Malbec, Argentina (Malbec)</i>	<b>2016</b>	<b>£9.50</b>

## *Rosé*

		<b>Glass 175ml</b>
<i>Pinot Grigio Rosé Igt, Corte Martina, Veneto</i>	<b>2016</b>	<b>£6.00</b>

# *White Wine*

## *Friuli*

<i>Pinot Grigio “Lamis”, Forchir</i>	2016	£27.00
<i>Collio Bianco, Just Molamatta`, Marco Felluga</i>	2016	£36.00
<i>Sauvignon Blanc, Vie Di Romans</i>	2014	£74.00
<i>Vintage Tunina Igt, Jermann</i> <i>(Sauvignon- Chardonnay-Ribolla Gialla-Malvasia Istriana- Picolit)</i>	2014	£95.00

## *Trentino Alto Adige*

<i>Sauvignon Blanc, Castel Firmian, Mezzacorona</i>	2016	£28.00
<i>Muller Thurgau, Cantina Adriano</i>	2017	£38.00
<i>Chardonnay, Cantina Terlaner</i>	2017	£40.00
<i>Gewurztraminer, Cantina St. Magdalena</i>	2016	£45.00
<i>“Kerner”, Abazia di Novacella</i>	2016	£48.00
<i>Pinot Bianco Riserva Voberg, Cantina Terlano</i>	2015	£65.00
<i>“Nova Domus” Riserva Cantina Terlaner</i> <i>(Pinot Bianco-Chardonnay)</i>	2014	£85.00

## *Piemonte*

<i>Gavi del Comune di Gavi “La Meirana” Broglia</i> <i>(Cortese)</i>	2016	£39.00
<i>Riesling Herzu, Ettore Germano</i>	2015	£55.00

<b><i>Veneto</i></b>		
<i>Soave Classico, L. Pieropan</i> <i>(Garganega)</i>	2016	£36.00
<i>Soave La Rocca, Pieropan</i> <i>(Garganega)</i>	2015	£65.00
<b><i>Emilia Romagna</i></b>		
<i>Trebbiano del Rubicone, Villa Rossi</i>	2016	£21.00
<b><i>Toscana</i></b>		
<i>Vernaccia di San Gimignano, Cesani</i>	2016	£32.00
<i>Vermentino Bolgheri Guado al Tasso, Antinori</i>	2016	£47.00
<i>Chardonnay, Isole e Olena</i>	2015	£68.00
<b><i>Umbria</i></b>		
<i>Conte della Vipera, Castello della Sala, Antinori</i> <i>(Sauvignon Blanc, Semillon)</i>	2015	£56.00
<i>Cervaro della Sala, Antinori</i> <i>(Chardonnay- Grechetto)</i>	2015	£95.00
<b><i>Marche</i></b>		
<i>Verdicchio Classico"Dei Castelli Jesi", Sartarelli</i>	2016	£32.00
<i>Impero Blanc, Fattoria Mancini</i> <i>(Blanc de Pinot Noir)</i>	2014	£75.00
<b><i>Abruzzo</i></b>		
<i>Pecorino IGP, La Valentina</i>	2017	£40.00

## ***Campania***

<b><i>Fiano Di Avellino, Lapilli</i></b>	<b>2016</b>	<b>£35.00</b>
<b><i>Falanghina Diana, Ocone (Organic)</i></b>	<b>2016</b>	<b>£38.00</b>
<b><i>Greco di Tufo, Mastroberardino</i></b>	<b>2015</b>	<b>£42.00</b>

## ***Basilicata & Puglia***

<b><i>Il Preliminare Igt, Cantine del Notaio (Basilicata) (Aglianico Bianco, Malvasia, Moscato, Chardonnay)</i></b>	<b>2015</b>	<b>£32.00</b>
<b><i>Pietra Bianca, Tormaresca (Puglia) (Chardonnay)</i></b>	<b>2016</b>	<b>£46.00</b>

## ***Sicilia***

<b><i>Grillo Igt Rocce di Pietra Longa, Centopassi</i></b>	<b>2016</b>	<b>£42.00</b>
<b><i>Leone Igt, Tasca D'Almerita (Pinot Bianco-Catarratto)</i></b>	<b>2016</b>	<b>£45.00</b>

## ***Sardegna***

<b><i>Vermentino di Sardegna "Villa Solais", Santadi</i></b>	<b>2016</b>	<b>£34.00</b>
--	-------------	---------------

## ***Rosé***

<b><i>Pinot Grigio Rosé Igt, Corte Martina, Veneto</i></b>	<b>2016</b>	<b>£25.00</b>
<b><i>Regaleali Le Rose, Tasca D'Almerita, Sicilia (Nerello Mescalese)</i></b>	<b>2017</b>	<b>£30.00</b>

# Red Wine

## ***Friuli***

<b><i>“Vertigo”, Livio Felluga</i></b> <i>(Merlot- Cabernet Sauvignon)</i>	<b>2015</b>	<b>£48.00</b>
<b><i>Colli Orientali, Ronco del Gnemiz</i></b> <i>(Schioppettino)</i>	<b>2006</b>	<b>£108.00</b>

## ***Trentino Alto Adige***

<b><i>Merlot, Castel Firmian, Mezzacorona</i></b>	<b>2016</b>	<b>£27.00</b>
<b><i>Lagrein Riserva, Castel Firmian, Mezzacorona</i></b>	<b>2014</b>	<b>£36.00</b>
<b><i>Pinot Nero Meczan, J. Hofstätter</i></b>	<b>2016</b>	<b>£48.00</b>

## ***Veneto***

<b><i>Valpolicella Classico Bonacosta, Masi, Veneto</i></b> <i>(Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	<b>2016</b>	<b>£35.00</b>
<b><i>Amarone Costasera, Masi</i></b> <i>(Corvina-Rondinella)</i>	<b>2012</b>	<b>£90.00</b>
<b><i>Amarone Costasera Riserva, Masi</i></b> <i>(Corvina-Rondinella-Oseleta-Molinara)</i>	<b>2011</b>	<b>£110.00</b>
<b><i>Vaio Amaron, Serego Aligheri, Masi</i></b> <i>(Corvina-Rondinella- Molinara)</i>	<b>2008</b>	<b>£180.00</b>

## ***Piemonte***

<b><i>Barbera d`Asti, Forteto della Luja, Loazzolo</i></b>	<b>2016</b>	<b>£46.00</b>
<b><i>Briccolero Dogliani, Chionetti</i></b> <i>(Dolcetto)</i>	<b>2015</b>	<b>£52.00</b>
<b><i>Barolo, Beni di Batasiolo</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b>2014</b>	<b>£60.00</b>
<b><i>Barolo Serralunga, Ettore Germano</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b>2013</b>	<b>£80.00</b>
<b><i>Nebbiolo D`Alba Occhetti, Prunotto</i></b> <i>(Nebbiolo)</i>	<b>2015</b>	<b>£56.00</b>

<b>Sito Moresco, Gaja</b> <i>(Nebbiolo-Merlot-Cabernet Sauvignon)</i>	2014	£95.00
<b>Barbaresco, Prunotto</b> <i>(Nebbiolo)</i>	2014	£76.00
<b>Barbaresco “Rabaja”, Bruno Rocca</b> <i>(Nebbiolo)</i>	2012	£149.00
<b>Barbaresco, Gaja</b> <i>(Nebbiolo)</i>	1998	£420.00
<b>“Sperss”, Langhe Nebbiolo Gaja</b> <i>(Nebbiolo)</i>	1996	£375.00
<b>Lombardia</b>		
<b>SantRita, Rosso di Valtellina, Marmete Prevostini</b> <i>(Nebbiolo)</i>	2014	£46.00
<b>Toscana</b>		
<b>Sabazio, Rosso di Montepulciano, La Braccasca, Antinori</b> <i>(Prugnolo Gentile, Merlot)</i>	2016	£35.00
<b>Peppoli, Chianti Classico, Antinori</b> <i>(Sangiovese, Merlot and Syrah)</i>	2015	£42.00
<b>Villa Antinori Igt, Antonori</b> <i>(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	2015	£44.00
<b>Vino Nobile di Montepulciano “La Braccasca”, Antinori</b> <i>(Sangiovese-Prugnolo)</i>	2015	£48.00
<b>“Il Bruciato Igt” Guado al Tasso, Antinori</b> <i>(Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah)</i>	2015	£58.00
<b>Volpola Bolgheri Sup., Podere Sapaio</b> <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)</i>	2015	£65.00
<b>Chianti Classico Ris. Badia a Passignano, Antinori</b> <i>(Sangiovese)</i>	2012	£79.00
<b>Santa Pia, Vino Nobile di Montepulciano, Antinori</b> <i>(Prugnolo Gentile)</i>	2012	£70.00
<b>Arnione Bolgheri Sup., Campo alla Sughera</b> <i>(Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon-Merlot-Petit Verdot)</i>	2011	£90.00
<b>Fontalloro, Felsina Berardenga</b> <i>(Sangiovese)</i>	2010	£95.00

<i>Brunello di Montalcino, Fattoria dei Barbi (Sangiovese)</i>	2012	£99.00
<i>Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne, Antinori (Sangiovese)</i>	2013	£125.00
<i>“Dedicato A Walter” Bolgheri Sup, Poggio al Tesoro (Cabernet Franc)</i>	2005	£125.00
<i>Guado al Tasso Bolgheri Sup, Antinori (Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah)</i>	2014	£200.00
<i>Tignanello Igt, Antinori (Sangiovese-Cabernet Sauvignon)</i>	2012	£180.00
<i>“Galatrona” Igt, Fattoria Petrola (Merlot)</i>	2006	£170.00
<i>“Le Pergole Torte”, Monteverdine (Sangiovese)</i>	1999	£220.00
<i>“Masseto”, Tenuta dell'Ornellaia (Merlot)</i>	2004	£1.200.00
<i>“Masseto”, Tenuta dell'Ornellaia (Merlot)</i>	2005	£1.300.00
<i>“Masseto”, Tenuta dell'Ornellaia (Merlot)</i>	2000	£1.250.00
 <b><i>Umbria</i></b>		
<i>Umbria Rosso, Perticaia (Sangiovese, Colorino, Merlot)</i>	2016	£36.00
<i>Sagrantino di Montefalco, Perticaia</i>	2012	£78.00
 <b><i>Marche</i></b>		
<i>Pinot Noir, Focara, Fattoria Mancini</i>	2016	£69.00



## ***Abruzzo***

<b><i>Montepulciano d'Abruzzo, Fattoria La valentina</i></b>	<b>2015</b>	<b>£36.00</b>
<b><i>Villa Gemma, Gianni Masciarelli</i></b> <i>(Montepulciano d'Abruzzo)</i>	<b>2003</b>	<b>£140.00</b>
<b><i>Montepulciano d'Abruzzo, E. Valentini</i></b>	<b>2001</b>	<b>£310.00</b>

## ***Campania***

<b><i>Aglianico, Ocone</i></b> <i>(Organic wine)</i>	<b>2012</b>	<b>£40.00</b>
<b><i>Taurasi Radici Riserva, Mastroberardino</i></b> <i>(Aglianico)</i>	<b>2006</b>	<b>£90.00</b>
<b><i>"Montevetrano", Montevetrano</i></b> <i>(Cabernet Sauvignon-Merlot-Aglianico)</i>	<b>2002</b>	<b>£140.00</b>
<b><i>Terra di Lavoro, Galardi</i></b> <i>(Aglianico-Piedirosso)</i>	<b>2007</b>	<b>£170.00</b>

## ***Puglia***

<b><i>Primitivo, Visconti Della Rocca</i></b>	<b>2017</b>	<b>£21.00</b>
<b><i>Salice Salentino Riserva, Ducale</i></b> <i>(Negroamaro, Malvasia)</i>	<b>2014</b>	<b>£26.00</b>
<b><i>Neprica, Tormaresca</i></b> <i>(Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon)</i>	<b>2015</b>	<b>£32.00</b>
<b><i>Il Falcone Riserva, Az.Vinicola Rivera</i></b> <i>(Nero di Troia, Montepulciano)</i>	<b>2011</b>	<b>£48.00</b>

## ***Sicilia***

<i>Nero D`Avola, Barone Montalto, Sicilia (Organic)</i>	2016	£26.00
<i>Syrah "Luma`" Cantina Cellaro</i>	2015	£35.00
<i>Etna Rosso Diciassettesalme, Cottanera (Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio)</i>	2016	£54.00
<i>Tancredi Igt, Donnafugata (Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon, Tannat)</i>	2012	£82.00

## ***Sardegna***

<i>Cannonau di Sardegna, Primo Scuro, Az.Mesa</i>	2016	£42.00
<i>Terre Brune, Santadi (Carignano-Bovaleddu)</i>	2011/12	£90.00

## ***Spain & Argentina***

<i>Finca L`Argata, Joan d`Anguera, Spain (Garnacha and Syrah)</i>	2012	£50.00
<i>Finca Decero, Malbec, Argentina (Malbec)</i>	2016	£36.00

## ***Magnum***

<i>Torcicoda, Tormaresca, Puglia (Primitivo)</i>	2008	£95.00
<i>Barolo, Bartolo Mascarello, Piemonte (Nebbiolo)</i>	1986	£750.00

## *French White Wines*

### *South West*

*“Anthologia”* Moulin des Dames blanc, Chateau Tour des Gendres 2005 £185.00

## *French Red Wines*

### *Burgundy*

Gevrey-Chambertin, Domaine Confuron-Cotetidot 1990 £292.00

Romanee St Vivant Grand Cru, Domaine R. Arnoux 2004 £427.00

### *Bordeaux*

Château Beau Sejour-Becot 1985 £300.00

Château Baron Pichon-Longueville 1999 £298.00

Château Gruaud-Larose 1978 £450.00

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1985 £550.00

Château Leoville-Las Cases 1985 £489.00

### *Languedoc Roussillon & South West*

Mas de Daumas Gassac Mas de Daumas Gassac 1997 £174.00

“Cuvée XL” Madiran, Chateau Montus 1995 £205.00

## *Fortified Wine*

### *Port*

		Glass 75ml	Bottle 75cl
Quinta do Castro LBV,	2011	£7.00	£40.00
L.B.V Ferreira Antonia A. Ferreira,	2010	£11.00	£52.00
Tawny Quinta do Porto Ferreira, <i>Portugal</i>	<i>“10 years old”</i>	£15.00	£70.00

## *Dessert Wine*

Bottle 37.5cl

*“Occhio di Pernice”, Avignonesi, Toscana* 1992 £417.00

Glass 75ml      Bottle 50cl

*Passito di Pantelleria, Az. Agricola Solidea, Sicilia* 2014 £11.00 £65.00

*“Vin Santo” del Chianti, Marchesi Antinori, Toscana* 2011 £9.00 £54.00

*“Recioto della Valpolicella”, Bertani, Veneto* 2012 £14.50 £78.00

Bottle 37.5cl

*Melizie Irpinia, Fiano Passito, Mastoberardino, Campania* 2013 £11.00 £50.00

*“Torcolato” Maculan, Veneto* 2012 £10.50 £45.00

*“Vouvray Cuvée”, Domaine Champalou, France* 2003 £98.00

Glass 75ml      Bottle 75cl

*Moscato di Pantelleria “Kabir”, Donnafugata, Sicilia* 2016 £8.50 £72.00