



***WINES OF THE WEEK***

## **ITALIAN RED**

<i>PINOT NERO CLASSICO DOC, Colterenzio, 2016</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>£31.50</i>
<i>TEROLDEGO ROTALIANO, Mezzacorona, 2012</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>£30.95</i>
<i>CABERNET SAUVIGNON, Castel Firmian, 2015</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>£29.95</i>
<i>REMOLE Sangiovese, Frescobaldi, 2015</i>	<i>Toscana</i>	<i>£25.50</i>
<i>BELNERO, Castello Banfi, 2013</i>	<i>Toscana</i>	<i>£44.95</i>
<i>PETRI RISERVA, Castello Vicchiomaggio, 2013</i>	<i>Toscana</i>	<i>£43.95</i>
<i>MONTESODI CHIANTI RUFFINA, Frescobaldi 2012</i>	<i>Toscana</i>	<i>£75.95</i>
<i>LUCENTE, Frescobaldi 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£57.95</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO, Frescobaldi, 2011</i>	<i>Toscana</i>	<i>£80.95</i>
<i>ROSSO DI MONTALCINO, Pian delle Vigne, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£54.50</i>
<i>CHIANTI CLASSICO, Molino di Grace, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£34.95</i>
<i>VINO NOBILE di Montepulciano, Carpineto, 2012</i>	<i>Toscana</i>	<i>£49.95</i>
<i>IL BRUCIATO, Antinori, 2014</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£49.50</i>
<i>BADIA A PASSIGNANO, Antinori, 2011</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£71.95</i>
<i>PEPPOLI CHIANTI, Antinori, 2015</i>	<i>Toscana</i>	<i>£35.50</i>
<i>POLIZIANO, Rosso di Montepulciano, 2015</i>	<i>Toscana</i>	<i>£37.95</i>
<i>TIGNANELLO, Antinori, 2007 to 2012</i>	<i>Toscana</i>	<i>£155 to £115</i>
<i>GUADO AL TASSO, Antinori, 2010/ 2007/ 2008</i>	<i>Toscana</i>	<i>£130, £155, £165</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO, 'Sesta', 2011</i>	<i>Toscana</i>	<i>£66.50</i>
<i>PINOT NOIR 'FOCARA', Mancini, 2015</i>	<i>Marche</i>	<i>£59.50</i>
<i>ROSSO PICENO, Vignamato, 2016</i>	<i>Marche</i>	<i>£25.50</i>
<i>PROMIS, Gaya, 2014</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£62.50</i>
<i>MAGARI, Gaya, 2014</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£79.50</i>
<i>COLLEZIONE CINQUANTA, San Marzano, 2012</i>	<i>Puglia</i>	<i>£44.50</i>
<i>INDIO, Montepulciano d'Abruzzo, 2011</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>£35.00</i>
<i>MACCHIAROSSA, Claudio Cipressi, 2011</i>	<i>Molise</i>	<i>£58.50</i>
<i>CANNONAU, Pala, 2015</i>	<i>Sardegna</i>	<i>£31.50</i>
<i>NERO D'AVOLA, Cantine Minini, 2015</i>	<i>Sicilia</i>	<i>£27.95</i>
<i>NEPRICA, Tomaresca, 2015</i>	<i>Puglia</i>	<i>£28.50</i>

<i>SALICE SALENTINO, Ducale, 2014</i>	<i>Puglia</i>	<i>£27.50</i>
<i>CAPPELLO DI PRETE, Candido, 2013</i>	<i>Puglia</i>	<i>£34.50</i>
<i>IL FALCONE, 2011</i>	<i>Puglia</i>	<i>£45.00</i>
<i>PRIMITIVO 'TRIUSSCO' RIVERA, 2014</i>	<i>Puglia</i>	<i>£35.95</i>
<i>BRENTINO, Maculan, 2014</i>	<i>Veneto</i>	<i>£37.50</i>
<i>AMARONE, Villa Belvedere, 2012</i>	<i>Veneto</i>	<i>£56.95</i>
<i>AMARONE, Masi Costasera, 2012</i>	<i>Veneto</i>	<i>£69.95</i>
<i>375mL AMARONE, Masi Costanera, 2012</i>	<i>Veneto</i>	<i>£42.50</i>
<i>VALPOLICELLA RIPASSO, Belvedere, 2014</i>	<i>Veneto</i>	<i>£33.00</i>
<i>JOEL GROPPETTO, Garda Classico, 2014</i>	<i>Veneto</i>	<i>£32.95</i>
<i>CIRO', Scala, 2012</i>	<i>Calabria</i>	<i>£34.95</i>
<i>BAROLO CANNUBI, Marchesi di Barolo, 2005</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£120.00</i>
<i>BARBARESCO, Riva Leone, 2013</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£42.95</i>
<i>BARBERA D'ASTI, Marco Bonfante, 2015</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£32.50</i>
<i>BAROLO, Tenimenti Ca' Bianca, 2012</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£59.50</i>

## **OTHER RED.**

<i>HAUT MEDOC, Chateau Cissac, 2012</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>£49.50</i>
<i>POMEROL, Chateau de Valois, 2012</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>£69.95</i>
<i>GEVREY CHAMBERTIN, Pierre Naigeon, 2013</i>	<i>Burgundy</i>	<i>£86.00</i>
<i>GIGONDAS, Domain St Damien 2014</i>	<i>Rhone</i>	<i>£58.00</i>
<i>PINOT NOIR, Pasarisa, 2015</i>	<i>Patagonia</i>	<i>£36.95</i>
<i>HEY MALBEC!, Matias Riccitelli, 2016</i>	<i>Mendoza</i>	<i>£32.95</i>
<i>MALBEC, Finca la Colonia, 2016</i>	<i>Mendoza</i>	<i>£27.50</i>
<i>LAGO DUORO, Quinta da Calcada, 2014</i>	<i>Portugal</i>	<i>£29.95</i>
<i>RIOJA RESERVA, Ondarra, 2011</i>	<i>Rioja</i>	<i>£33.95</i>
<i>MORGENSTER, Laurens River Valley, 2003</i>	<i>South Africa</i>	<i>£49.00</i>
<i>CABERNET FRANC, Casa Valduga, 2012</i>	<i>Brasil</i>	<i>£31.50</i>

## ITALIAN WHITE

SAUVIGNON BLANC, <i>Eugenia Collavini, 2016</i>	Friuli	£29.95
PINOT GRIGIO, <i>Andra di Pec, 2015</i>	Friuli	£26.50
DREAMS, <i>Jermann, 2014</i>	Friuli	£65.95
PINOT BIANCO, <i>Weissburgunder, 2015</i>	Alto Adige	£27.95
PINOT GRIGIO RISERVA, <i>Mezzacorona, 2015</i>	Alto Adige	£30.95
SOAVE CLASSICO, <i>Ca' Rugate, 2015</i>	Veneto	£29.50
MONTE CARBONARE, <i>Suavia, 2015</i>	Veneto	£42.50
GAVI DI GAVI, <i>Batasiolo, 2016</i>	Piemonte	£34.95
POMINO BIANCO, <i>Frescobaldi, 2016</i>	Toscana	£37.95
VERDICCHIO, <i>Marotti Campi, 2015</i>	Marche	£32.95
IMPERO BLANC, <i>Mancini, 2015</i>	Marche	£61.00
BRAMITO DEL CERVO, 2016	Umbria	£36.95
CERVARO DELLA SALA, <i>Antinori, 2015</i>	Umbria	£85.00
GRECO DI TUFO 'Devon', <i>Antonio Caggiano, 2016</i>	Campania	£43.50
ETNA BIANCO, <i>Tornatore, 2016</i>	Sicilia	£37.50
GRILLO, <i>Cantine Minini, 2016</i>	Sicilia	£25.95
VERMENTINO, <i>Villa Solais Santadi, 2016</i>	Sardegna	£30.50

## OTHER WHITE

SAUVIGNON BLANC, <i>Bishops Leap, 2015</i>	Marlborough	£29.95
VIOGNIER, <i>Saint Clair, 2015</i>	Marlborough	£36.50
VINHO VERDE, <i>Adega do Salvador, 2015</i>	Portugal	£28.50
SANCERRE <i>Les Boffants, Charles Dupuy, 2015</i>	Loire Valley	£44.50
CHABLIS, <i>1er Cru Vau Ligneau, 2014</i>	Burgundy	£46.95
POUILLY FUISSE, <i>Domaine Saumaize Michelin, 2015</i>	Burgundy	£49.95
PULIGNY MONTRACHET, <i>Domaine Alain Chavy 2013</i>	Burgundy	£59.95

## *COCKTAIL LIST*

### *AMARO TONICO*

*Amaro Montenegro, Tonic & Orange zest*  
£8.50

### *NEGRONI*

*Martini Rosso, Tanquerai gin & Campari*  
£10.95

### *APEROL SPRITZ*

*Aperol, Prosecco & Soda*  
£8.50

### *Gin&PROSECCO FIZZ*

*Prosecco, Eldelflower cordial, Tanquerai Gin, Fresh  
lime & Mint*  
£9.50

## **SPARKLING**

<i>PROSECCO FIOLE</i>	<i>Veneto</i>	£32.95 / £7.20
<i>FRANCIACORTA, Cuvée Bru, Lantieri</i>	<i>Veneto</i>	£49.95
<i>LAURENT PERRIER ROSE</i>	<i>Champagne</i>	£96.00
<i>JACQUART CHAMPAGNE</i>	<i>Champagne</i>	£61.00
<i>375mL CHAMPAGNE DE CASTELLANE</i>	<i>Champagne</i>	£29.95

## **ROSE**

<i>PINOT GRIGIO BLUSH, Sospiro, 2015</i>	<i>Veneto</i>	£27.50 / £6.95
<i>ALIE', Frescobaldi, 2016</i>	<i>Toscana</i>	£41.50 / £9.50
<i>ROSE CHATEAU DE L'AUMERADE, 2015</i>	<i>Provence</i>	£36.50

## **DESSERT WINE, DIGESTIVE & COCKTAILS**

<i>PASSITO DI NOTO, Planeta, 2014</i>	<i>Sicilia</i>	£45.50 / £9.95
<i>TORCOLATO, Maculan 2011</i>	<i>Veneto</i>	£36.00
<i>TAYLORS, 10 year Vintage Port</i>	<i>Porto</i>	£47.00 / £7.95
<i>Tanqueray Gin &amp; Tonic</i>		£7.95/£10.50
<i>Gilpin's Gin &amp; Tonic</i>		£8.95/11.95
<i>Absolut Vodka &amp; Tonic</i>		£7.95/£10.50
<i>MORETTI beer</i>		£3.85
<i>ALEPINE beer</i>		£4.50
<i>Amaretto</i>		£5.00
<i>Montenegro</i>		£5.95
<i>Limoncello</i>		£4.50
<i>Caffe' Borghetti Italian liquor</i>		£5.95
<i>GRAPPA – see grappa menu</i>		



## **REDS BY GLASS**

<i>REMOLE, Frescobaldi Sangiovese, 2015</i>	<i>Toscana</i>	<i>£5.95</i>
<i>CHIANTI RISERVA, Castello Vicchiomaggio, 2013</i>	<i>Toscana</i>	<i>£9.95</i>
<i>TEROLDEGO ROTALIANO, Mezzacorona, 2012</i>	<i>Veneto</i>	<i>£7.00</i>
<i>VALPOLICELLA RIPASSO, Belvedere, 2014</i>	<i>Veneto</i>	<i>£7.50</i>
<i>BARBERA D'ASTI, Marco Bonfante, 2015</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£7.00</i>
<i>BAROLO, Tenimenti Ca' Bianca, 2012</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£13.50</i>
<i>SALICE SALENTINO, Ducale, 2014</i>	<i>Puglia</i>	<i>£6.50</i>
<i>AMARONE, Villabelvedere, 2012</i>	<i>Veneto</i>	<i>£13.50</i>
<i>CHIANTI CLASSICO, Molino di Grace, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£8.30</i>
<i>COLLEZIONE CINQUANTA, San Marzano, 2012</i>	<i>Puglia</i>	<i>£11.25</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO, Frescobaldi, 2011</i>	<i>Toscana</i>	<i>£16.95</i>
<i>IL BRUCIATO, Antinori, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£11.95</i>
<i>POMEROL, Chateau de Valois, 2012</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>£15.50</i>
<i>LAGO DUORO, Quinta da Calcada, 2014</i>	<i>Portugal</i>	<i>£7.00</i>
<i>PINOT NOIR, Pasarisa, 2015</i>	<i>Patagonia</i>	<i>£9.00</i>
<i>HEY MALBEC!, Matias Riccitelli, 2016</i>	<i>Argentina</i>	<i>£7.50</i>

## **WHITES BY GLASS**

<i>GRILLO, Minini, 2016</i>	<i>Sicily</i>	<i>£6.75</i>
<i>BRAMITO del Cervo, 2016</i>	<i>Umbria</i>	<i>£8.50</i>
<i>MONTE CARBONARE, Suavia, 2015</i>	<i>Veneto</i>	<i>£10.00</i>
<i>GAVI DI GAVI, Batasiolo, 2016</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£8.95</i>
<i>VERMENTINO, Villa Solais Santadi, 2016</i>	<i>Sardegna</i>	<i>£7.00</i>
<i>SAUVIGNON BLANC, Eugenia Collavini, 2016</i>	<i>Friuli</i>	<i>£6.95</i>
<i>VIOGNIER, Saint Claire, 2015</i>	<i>Marlborough</i>	<i>£7.95</i>
<i>CHABLIS, 1er Cru Vau Ligneau, 2014</i>	<i>Burgundy</i>	<i>£10.50</i>



