

Pompette

Wines by the glass

Sparkling wine

- NV Prosecco, Brut Rosé, *Ca'Vittoria*, \$10/\$42
NV Cava, Brut Nature, *Capità Vidal* \$10/42
NV Champagne, *J.Lasalle, Cachet Or, 1er cru* \$15/\$60

White Wine

- 2016 Sancerre, *Domaine Sylvain Bailly, Terroior* \$14
2015 Pinot Blanc, *Meyer-Fonné* \$12/\$48
2016 Lugana, *Marangona* \$11/\$46
2015 Mâcon Villages, *Henry Perrusset* \$12/\$48
2015 Chardonnay, *Au Bon Climat, Santa Barbara County* \$13/56
2015 Fiano, *Sannio, Campania, ALA dei Colombi* \$10/\$42

Rosé Wine

- 2016 Côtes du Luberon Rosé, *Chateau La Canorgue* \$9
2016 Coste della Sesia Rosato, *Le Pianelle, "al posto dei fiori"* \$10/\$42

Red Wine

- 2015 Beaujolais-Villages, *Guy Breton, "Cuvée Marylou"* \$13/\$56
2014 Chianti Classico, *Istine* \$12
2014 Corse Calvi, *Domaine Maestracci, "E Prove"* \$13
2016 Vin de Pays de Vaucluse, *H. Brunier & Fils, "Le Pigeoulet"* \$10
2015 Langhe Nebbiolo, *Brezza Giacomo & Figli* \$13/\$56
2015 Côtes de Bourg, *Chateau Falfas, Les Demoiselles de Falfas* \$13/\$56

Sparkling Wine

- NV Champagne, *Veuve Fourny, Blanc de Blancs Brut Nature 1er Cru* \$78
NV Champagne, *J. Lasalle, Cachet Or, 1er Cru* \$60
NV Champagne, *Laberte Frères, Brut Ultradition* \$72
NV Champagne, *R.H. Coutier, Brut* \$72
NV Champagne, *Billecart-Salmon Brut Rosé* \$115

NV Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Superiore Brut, *Sommariva* \$35
NV Cremant de Bourgogne rosé, *Simonnet Febvre* \$45
NV Vouvray Brut, *Champalou* \$39

White Wine

- 2015 Reisling, *Domaine Ostertag, "Vignoble d'E"* \$49
2015 Sylvaner, *Domaine Roland Schmitt, Grand A du Petit Léon* \$36

2014 Pouilly Fuisse, *Maison de Montille* \$64
2014 Chablis 1er Cru, *Herve Azo, "Vau de Vey"* \$70

2015 Montlouis, *Francois Chidaine, Clos du Breuil* \$60
2009 Rully, *Deux Montille* \$65

22015 Erbaluce di Caluso, *Favaro* \$49
2015 Verdicchio Di Castelli di Jesi Classico, *La Staffa* \$34
2013 Incrocio Manzoni Vignetti delle Dolomiti, *Castel San Michele* \$40

2014 Chardonnay, *Littorai, Sonoma Coast, Charles Heintz Vineyard* \$85

2012 Chardonnay, *Chanin, Bien Nacido Vineyard* \$60

Rosé Wine

2016 Languedoc Rosé, *Ermitage du Pic Saint Loup* \$35

2016 Bandol Rosé, *Domaine Tempier* \$76

2016 Cerasuolo D'Abruzzo, *Francesco Cirelli, "Anfora"* \$54

Red Wine

2016 Beaujolais, *Côte de Brouilly, Chateau Thivin* \$56

2015 Beaujolais, *Fleurie, Domaine Chignard "Les Moriers"* \$58

2016 Beaujolais, *Fleurie, Domaine Chignard "Les Moriers"* \$56

2015 Beaujolais, *Régnié, Charly Thévenet, "Grain & Granit"* \$58

2015 Beaujolais, *Régnié, Guy Breton* \$58

2015 Beaujolais, *Morgon, Antoine Sunier* \$55

2015 Beaujolais, *Moulin A Vent, Dominique Piron* \$48

2014 Savigny-les-Baune, *Camus-Bruchon, "Les Pimentiers"* \$75

2014 Mas de Daumas Gassac, *Languedoc* \$85

2014 St. Joseph, *Chante Perdrix, "La Madone"* \$75

2014 Cornas, *Domaine Vincent Paris, "Granit 60"* \$92

2015 Grolleau, *Les Roches Seches, Loire* \$47

2005 Ghemme Collis Breclamae, *Nebbiolo, Cantolupo* \$89

2014 Etna Rosso, *Biondi, "Outis"* \$68

2012 Barolo, *"Oddero"* \$75

2015 Syrah, *Arnot-Roberts, Sonoma Coast* \$79

Half Bottles

2012 Mercurey 1er Cru, *Faiveley, "Clos des Myglans"* \$45

Corkage \$20 per 750ml