

Etna

RISTORANTE

A TASTE OF ITALY

Little Italy

Since 2009

Lista dei vini

Red wine by the glass

<i>Abruzzo</i>	MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO	CANTINA MIGLIANICO	10/35
<i>Friuli</i>	PINOT NERO	ANTONUTTI	12/42
<i>Sicilia</i>	ETNA ROSSO <i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)</i>	FIRRIATO	13/46
<i>Sicilia</i>	MERLOT	FINA	11/35
<i>Toscana</i>	PRUNICCE <i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese)</i>	PAKRAVAN-PAPI	13/46

White wine by the glass

<i>Alto Adige</i>	PINOT GRIGIO	BARONE FINI	11/35
<i>Friuli</i>	SAUVIGNON BLANC	ANTONUTTI	10/34
<i>Piemonte</i>	GAVI DI GAVI <i>(Cortese)</i>	BONFANTE & CHIARLE	13/46
<i>Sicilia</i>	CHARDONNAY	FIRRIATO	10/46
<i>Sicilia</i>	ETNA BIANCO <i>(Carricante, Grecanico)</i>	FIRRIATO	13/46

Sparkling and Rose by the glass

<i>Emilia</i>	LAMBRUSCO DELL'EMILIA	LE VIGNE DELL'OLMO	10/34
<i>Piemonte</i>	MOSCATO	DANIELE REALE	10/34
<i>Veneto</i>	CHIARETTO CLASSICO <i>(Corvina, Molinara)</i>	ROCCOLO DEL LAGO	10/34
<i>Veneto</i>	PROSECCO	BIASIOTTO	10/34

White wine by the bottle

<i>Campania</i>	GRECO DI TUFO	VINICOLA FORNO	35
<i>Piemonte</i>	ROERO ARNEIS	BONFANTE & CHIARLE	45
<i>Sardegna</i>	VERMENTINO	SELLA & MOSCA	38
<i>Sicilia</i>	INSOLIA	CUSUMANO	35
<i>Umbria</i>	CHARDONNAY	ANTINORI	48

Red wine by the bottle

<i>Molise</i>	TINTILIA DEL MOLISE	CATABBO	50
<i>Piemonte</i>	BARBARESCO (<i>Nebbiolo</i>)	VITE COLTE	50
<i>Piemonte</i>	BARBARESCO (<i>Nebbiolo</i>)	PUNSET	75
<i>Piemonte</i>	BARBERA D'ALBA	MARCHESI DI BAROLO	45
<i>Piemonte</i>	BAROLO (Nebbiolo)	ASCHERI	70
<i>Piemonte</i>	BAROLO (Nebbiolo)	MANZONE	105
<i>Sardegna</i>	CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA	SELLA & MOSCA	45
<i>Sicilia</i>	NERO D'AVOLA	FIRRIATO	45
<i>Toscana</i>	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>(Prugnolo Gentile, Canaiolo, Mammolo)</i>	CROCIANI	45
<i>Toscana</i>	BRUNELLO DI MONTALCINO (<i>Sangiovese</i>)	LA TOGATA	80
<i>Toscana</i>	BRUNELLO DI MONTALCINO (<i>Sangiovese</i>)	FATTORIA DEI BARBI	95
<i>Toscana</i>	CHIANTI CLASSICO (<i>Sangiovese, Canaiolo</i>)	QUERCETO	45
<i>Toscana</i>	CHIANTI CLASSICO RISERVA <i>(Sangiovese, Canaiolo)</i>	MONSANTO	60
<i>Toscana</i>	ROSSO DI MONTALCINO	LA TOGATA	50
<i>Toscana</i>	VALADORNA <i>(Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot)</i>	TENUTA DI ARCENO	90
<i>Toscana</i>	VALICAIA	FATTORIA DI VALACCHI	70
<i>Umbria</i>	MONTEFALCO SAGRANTINO	SCACCIADIAVOLI	60
<i>Veneto</i>	AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>(Corvina, Rondinella, Cabernet)</i>	SARTORI	85
<i>Veneto</i>	VALPOLICELLA RIPASSO <i>(Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	LUIGI RIGHETTI	45

\$20 corkage fee will apply to all outside wines