



ITALIAN RED

<i>PINOT NERO CLASSICO DOC Colterenzio, 2015</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>£29.95</i>
<i>TEROLDEGO ROTALIANO, Mezzacorona, 2012</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>£31.95</i>
<i>SCHIOPETTO RIVAROSSA, 2012</i>	<i>Friuli</i>	<i>£39.95</i>
<i>REMOLE Sangiovese, Frescobaldi, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£25.95</i>
<i>BELNERO, Castello Banfi, 2012</i>	<i>Toscana</i>	<i>£47.95</i>
<i>PETRI RISERVA, Castello Vicchiomaggio, 2012</i>	<i>Toscana</i>	<i>£42.95</i>
<i>MONTESODI CHIANTI RUFFINA, Frescobaldi 2011</i>	<i>Toscana</i>	<i>£65.95</i>
<i>LUCENTE, Frescobaldi 2013</i>	<i>Toscana</i>	<i>£58.95</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO, Frescobaldi, 2010</i>	<i>Toscana</i>	<i>£76.95</i>
<i>GIRAMONTE, Frescobaldi, 2009</i>	<i>Toscana</i>	<i>£106.00</i>
<i>CHIANTI CARPINETO, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£29.95</i>
<i>VINO NOBILE di Montepulciano, Carpineto, 2011</i>	<i>Toscana</i>	<i>£51.95</i>
<i>IL BRUCIATO, Antinori, 2014</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£42.00</i>
<i>BADIA A PASSIGNANO, Antinori, 2010</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£68.95</i>
<i>PEPPOLI CHIANTI, Antinori, 2013</i>	<i>Toscana</i>	<i>£33.95</i>
<i>CHIANTI CLASSICO, Molino di Grace, 2011</i>	<i>Toscana</i>	<i>£32.95</i>
<i>POLIZIANO, Rosso di Montepulciano, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£35.95</i>
<i>TIGNANELLO, Antinori, 2008/ 2011/ 2012</i>	<i>Toscana</i>	<i>£140 / £110</i>
<i>GUADO AL TASSO, Antinori, 2010</i>	<i>Toscana</i>	<i>£120 / £110</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO, 'Sesta', 2011</i>	<i>Toscana</i>	<i>£62.95</i>
<i>PINOT NOIR 'FOCARA', Mancini, 2014</i>	<i>Marche</i>	<i>£58.00</i>
<i>BRANCAIA 'TRE', 2013</i>	<i>Toscana</i>	<i>£34.95</i>
<i>PROMIS, Gaya, 2014</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£58.95</i>
<i>MAGARI, Gaya, 2012</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£79.50</i>
<i>ROSSO DI MONTALCINO, Pian delle Vigne, 2014</i>	<i>Toscana</i>	<i>£52.95</i>
<i>INDIO, Montepulciano d'Abruzzo, 2011</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>£35.00</i>
<i>CANNONAU, Pala, 2015</i>	<i>Sardegna</i>	<i>£32.00</i>
<i>NERO D'AVOLA Organic, Barone Montalto, 2015</i>	<i>Sicilia</i>	<i>£26.50</i>

<i>NEPRICA, Tomaresca, 2014</i>	<i>Puglia</i>	£26.50
<i>SALICE SALENTINO, Ducale, 2013</i>	<i>Puglia</i>	£26.95
<i>IL FALCONE, 2009</i>	<i>Puglia</i>	£45.00
<i>TRENTANGELI, Tomaresca, 2013</i>	<i>Puglia</i>	£42.00
<i>PRIMITIVO 'TRIUSCO' RIVERA, 2013</i>	<i>Puglia</i>	£35.95
<i>BRENTINO, Maculan, 2013</i>	<i>Veneto</i>	£35.95
<i>AMARONE, Villa Belvedere, 2011</i>	<i>Veneto</i>	£56.95
<i>AMARONE, Masi Costasera, 2011</i>	<i>Veneto</i>	£69.50
<i>375mL AMARONE, Masi Costanera, 2011</i>	<i>Veneto</i>	£42.50
<i>VALPOLICELLA RIPASSO, Belvedere, 2014</i>	<i>Veneto</i>	£32.50
<i>NEGRESCO GARDO, Classico Rosso, 2010</i>	<i>Veneto</i>	£36.95
<i>BAROLO CANNUBI, Marchesi di Barolo, 2005</i>	<i>Piemonte</i>	£120.00
<i>BARBARESCO, Riva Leone, 2012</i>	<i>Piemonte</i>	£42.50
<i>BARBERA D'ASTI, Marco Bonfante, 2013</i>	<i>Piemonte</i>	£29.95

OTHER RED.

<i>HAUT MEDOC, Chateau Cissac, 2011</i>	<i>Bordeaux</i>	£44.95
<i>POMEROL, Chateau de Valois, 2010</i>	<i>Bordeaux</i>	£68.95
<i>SANCERRE Rouge, Domaine Tabordet, 2014</i>	<i>Loire Valley</i>	£39.95
<i>NUITS ST GEORGE, 1er Cru Clos des Perrieres, 2009</i>	<i>Burgundy</i>	£92.00
<i>GEVREY CHAMBERTIN, Pierre Naigeon, 2011</i>	<i>Burgundy</i>	£82.95
<i>GIGONDAS, Domain St Damien 2012</i>	<i>Rhone</i>	£48.95
<i>PINOT NOIR, Pasaarisa, 2014</i>	<i>Patagonia</i>	£37.00
<i>CABERNET SAUVIGNON, Pasaarisa, 2014</i>	<i>Argentina</i>	£37.00
<i>MALBEC ORGANIC, 'Cuma' Michael Torino, 2015</i>	<i>Mendoza</i>	£32.00
<i>MALBEC, "El Colectivo", 2015</i>	<i>Mendoza</i>	£24.95
<i>RIOJA RESERVA, Ondarra, 2010</i>	<i>Rioja</i>	£33.95
<i>MERLOT THELEMA, 2012</i>	<i>South Africa</i>	39.95

ITALIAN WHITE

<i>SAUVIGNON BLANC, Eugenia Collavini, 2014</i>	<i>Friuli</i>	<i>£29.95</i>
<i>BROY Collio, Eugenia Collavini, 2013</i>	<i>Friuli</i>	<i>£51.95</i>
<i>PINOT GRIGIO, Andra di Pec, 2014</i>	<i>Friuli</i>	<i>£24.95</i>
<i>PINOT BIANCO, Weissburgunder, 2015</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>£28.95</i>
<i>PINOT GRIGIO RISERVA, Mezzacorona, 2014</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>£32.00</i>
<i>LUGANA, Ca' Maiol, 2015</i>	<i>Veneto</i>	<i>£34.00</i>
<i>SOAVE CLASSICO, Ca' Rugate, 2015</i>	<i>Veneto</i>	<i>£35.95</i>
<i>MONTE CARBONARE, Suavia, 2014</i>	<i>Veneto</i>	<i>£42.50</i>
<i>GAVI DI GAVI, Batasiolo, 2015</i>	<i>Piemonte</i>	<i>£34.95</i>
<i>POMINO BIANCO, Frescobaldi, 2015</i>	<i>Toscana</i>	<i>£34.00</i>
<i>ACHENIO, Campo alla Sughera, 2012</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>£42.00</i>
<i>VERDICCHIO, Marotti Campi, 2014</i>	<i>Marche</i>	<i>£32.95</i>
<i>IMPERO BLANC, Mancini, 2013</i>	<i>Marche</i>	<i>£65.95</i>
<i>BRAMITO DEL CERVO, 2015</i>	<i>Umbria</i>	<i>£32.50</i>
<i>CERVARO DELLA SALA, Antinori, 2014</i>	<i>Umbria</i>	<i>£85.00</i>
<i>GRECO DI TUFO 'Devon', Antonio Caggiano, 2014</i>	<i>Campania</i>	<i>£41.95</i>
<i>VERMENTINO, Villa Solais Santadi, 2015</i>	<i>Sardegna</i>	<i>£25.95</i>
<i>SILENZI BIANCO, Pala, 2015</i>	<i>Sardegna</i>	<i>£24.95</i>

OTHER WHITE

<i>AUZELLS, Tomas Cusine, 2014</i>	<i>Spain</i>	<i>£36.95</i>
<i>SAUVIGNON BLANC, Bishops Leap, 2015</i>	<i>Marlborough</i>	<i>£29.95</i>
<i>SANCERRE Les Boffants, Charles Dupuy, 2014</i>	<i>Loire Valley</i>	<i>£38.95</i>
<i>CHABLIS, 1er Cru Vau Ligneau, 2012</i>	<i>Burgundy</i>	<i>£39.95</i>
<i>POUILLY FUISSE, Domaine Saumaize Michelin, 2014</i>	<i>Burgundy</i>	<i>£38.00</i>
<i>PULIGNY MONTRACHET, Domaine Alain Chavy 2013</i>	<i>Burgundy</i>	<i>£52.95</i>
<i>RIESLING TURK, 2014</i>	<i>Austria</i>	<i>£35.95</i>

SPARKLING

<i>PROSECCO DI VALDOBBIADONE</i>	<i>Veneto</i>	£29.95 / £6.95
<i>FRANCIACORTA, Cuvée Bru, Lantieri</i>	<i>Veneto</i>	£45.00
<i>FRANCIACORTA, Marchese Antinori</i>	<i>Veneto</i>	£59.95
<i>LAMBRUSCO FRIZZANTE, Pruno Nero</i>	<i>Emilia</i>	£32.00
<i>LAURENT PERRIER ROSE</i>	<i>Champagne</i>	£85.00
<i>JACQUART CHAMPAGNE</i>	<i>Champagne</i>	£52.00
<i>375mL CHAMPAGNE DE CASTELLANE</i>	<i>Champagne</i>	£29.95

ROSE

<i>PINOT GRIGIO BLUSH, Sospiro, 2015</i>	<i>Veneto</i>	£26.00 / £6.95
<i>ROSE CHATEAU DE L'AUMERADE, 2015</i>	<i>Provence</i>	£37.95

DESSERT WINE, DIGESTIVE & COCKTAILS

<i>PASSITO DI NOTO, Planeta, 2013</i>	<i>Sicilia</i>	£42.50 / £9.95
<i>TORCOLATO, Maculan 2009</i>	<i>Veneto</i>	£41.00 / £10.95
<i>TAYLORS, 10 year Vintage Port</i>	<i>Porto</i>	£47.00 / £7.95
<i>APEROL SPRITZ</i>		£7.20
<i>NEGRONI</i>		£9.95
<i>Gin & Tonic</i>		£7.95/£10
<i>G&Prosecco Fizz</i>		£9.95
<i>MENABREA beer</i>		£3.75
<i>GRAPPA – see grappa menu</i>		

REDS BY GLASS

<i>REMOLE, Frescobaldi Sangiovese, 2014</i>	<i>Toscana</i>	£5.95
<i>CHIANTI RISERVA, Castello Vicchiomaggio, 2012</i>	<i>Toscana</i>	£9.95
<i>TEROLDEGO ROTALIANO, Mezzacorona, 2012</i>	<i>Veneto</i>	£7.00
<i>VALPOLICELLA RIPASSO, Belvedere, 2014</i>	<i>Veneto</i>	£7.50
<i>BARBERA D'ASTI, Marco Bonfante, 2013</i>	<i>Piemonte</i>	£6.95
<i>SALICE SALENTINO, Ducale, 2013</i>	<i>Puglia</i>	£6.50
<i>AMARONE, Villabelvedere, 2011</i>	<i>Veneto</i>	£14.50
<i>CHIANTI CLASSICO, Molino di Grace, 2012</i>	<i>Toscana</i>	£8.30
<i>MONTESODI CHIANTI RUFFINA, Frescobaldi, 2011</i>	<i>Toscana</i>	£14.50
<i>LUCENTE, Frescobaldi, 2013</i>	<i>Toscana</i>	£13.00
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO, Frescobaldi, 2011</i>	<i>Toscana</i>	£16.95
<i>IL BRUCIATO, Antinori, 2013</i>	<i>Toscana</i>	£11.95
<i>POMEROL, Chateau de Valois, 2010</i>	<i>Bordeaux</i>	£15.50
<i>SANCERRE Rouge, Domaine Tabordet, 2014</i>	<i>Loire Valley</i>	£9.95
<i>PINOT NOIR, Pasarisa, 2014</i>	<i>Patagonia</i>	£9.45
<i>MALBEC, 'Cuma' Organic, 2014</i>	<i>Argentina</i>	£7.50

WHITES BY GLASS

<i>PINOT GRIGIO, Andrea di Pec, 2014</i>	<i>Friuli</i>	£6.50
<i>ACHENIO, Campo alla Sughera, 2012</i>	<i>Bolgheri</i>	£9.95
<i>SILENZI BIANCO, Pala, 2015</i>	<i>Sardegna</i>	£5.95
<i>BRAMITO del Cervo, 2015</i>	<i>Umbria</i>	£7.95
<i>MONTE CARBONARE, Suavia, 2013</i>	<i>Veneto</i>	£10.50
<i>GAVI DI GAVI, Batasiolo, 2014</i>	<i>Piemonte</i>	£8.95
<i>VERMENTINO, Villa Solais Santadi, 2014</i>	<i>Sardegna</i>	£6.95
<i>SAUVIGNON BLANC, Bishops Leap, 2014</i>	<i>Marlborough</i>	£6.95
<i>CHABLIS, 1er Cru Vau Ligneau, 2013</i>	<i>Burgundy</i>	£8.95