

# WINE BY THE GLASS

## VINO FRIZZANTE QUARTINO

**VILLA D'ARFANTA** Prosecco Extra Dry **10**

## VINO BIANCO QUARTINO

**MARCHESI ANTINORI** 2018 Chardonnay, Umbria **18**

**PAOLO SCAVINO** 2019 Langhe Bianco, "Sorriso", Piedmont **14**

**ANTONUTTI** 2019 Pinot Grigio, "Ramato", Friuli **15**

**BUCCI** 2018 Verdicchio Dei Castelli Di Jesi, Superiore, Marche **15**

## VINO ROSÉ QUARTINO

**LA CALCINARA** 2019 Montepulciano, "MUN", Marche **13**

## VINO ROSSO QUARTINO

**VALLE DELL'ACATE** 2019 Nero D'Avola, "Bellifolli", Sicily **15**

**PERTIMALI DI LORENZO SASSETTI** 2016 Montecucco Rosso, "La Querciolina" Tuscany **16**

**TENIMENTI D'ALESSANDRO** 2016 Syrah, Tuscany **15**

**PRINSI** 2015 Gaia Principe Barbaresco, Piedmont **18**

## BEER

**WELLBEING STL** - Hellraiser, Dark Amber (Non-Alcoholic) 12oz **7**

**MAPLEWOOD CHI** – Pulaski, Pilsner 16oz **6**

Juice Pants, Hazy IPA 16oz **8**

**ANDECHS Germany** - Doppelbock Dunkel 500ml **8**

**MENABREA Italy** – Amber or Blonde 12oz **6**

**STILL WATER Brooklyn** - Extra Dry Sake Saison 16oz **7**

**2<sup>nd</sup> SHIFT STL** – Cat Spit Stout, Oatmeal Milk Stout 16oz **6**

Little Big Hop, New England Style Hazy IPA 16oz **6**

## COCKTAILS

### **\$15**

**BARRELL AGED 7 months** – Rittenhouse Rye, Casoni Amaro, Luxardo Cherry, Angostura, Orange Rind

### **\$13**

**ACERO MANHATTAN** - Larceny Bourbon, Carpano Sweet Vermouth, Angostura Bitters and Amerena Cherry

**BLACK MANHATTAN** - Bone Snapper Rye, Averna Amaro, Angostura Bitters and Amerena Cherry

**NEGRONI** - Ford's Gin, Contrato Vermouth, Campari, Orange Twist

**SAZERAC** - Rittenhouse Rye, Simple Syrup, Absinthe, Peychaud's Bitters, Lemon Twist

**SIDE CAR** - A.E. Dor VSOP Cognac, Amara Blood Orange Amaro, Lemon Juice, Angostura Bitters, Orange Bitters, Orange Twist

**MAIELLA** – Uncle Val's Botanical Gin, Lemon Juice, Simple Syrup, Enrico Toro Amaro, Orange Twist

### **\$8**

**FIORE D'ARANCIO** - Prosecco, Casoni 1814 Apertivo, St. Germain, Orange Twist

**SPARKLING LEMONCELLO** – Limoncello, Prosecco, Lemon Twist

## WHITE WINES

<b>GAIERHOF</b> 2018 Pinot Grigio, Trentino	40
<b>BROGLIA</b> 2018 Gavi, “La Meirana”, Piedmont	42
<b>ROCCAFIORE</b> 2016 Grechetto Di Todì, “fiorfiore”, Umbria	50
<b>PIGHIN</b> 2018 Pinot Grigio, Collio Friuli	50
<b>GROSJEAN</b> 2018 Petite Arvine, “Vigne Rovettaz” Single Vineyard, Vallée, D’Aoste	55
<b>MARISA CUOMO</b> 2018 Falanghina/Biancolella, Costa D’Amalfi, Campania	60
<b>PAVESE ERMES</b> 2018 Blanc De Morgex et De La Salle, Valle d’Aosta	64
<b>TERRE NERE</b> 2019 Etna Bianco, “Calderara Sottana” Single Vineyard, Sicily	65
<b>RIVETTO</b> 2016 Langhe Nascetta, Piedmont	70
<b>ISOLE e OLENA</b> 2018 Chardonnay, “Collezione Privata”, Tuscany	93
<b>LIVIO FELLUGA</b> 2016 Terre Alte, “Rosazzo”	150

## RED WINES

<b>CASTEL FIRMIAN</b> 2014 Nerofino, Vigneti Delle Dolomiti	36
<b>GIACOMO FENOCCHIO</b> 2017 Nebbiolo Langhe	45
<b>OCCHIPINTI</b> 2019 Nero D’Avola/Frappato, “SP68”, Sicily	46
<b>RAINERI</b> 2018 Langhe Nebbiolo, “Snart”	48
<b>ALDEGHERI</b> 2016 Rosso Veronese, “Le Pietra”, Veneto	50
<b>ANTINORI</b> 2018 Bolgheri Rosso, “Il Bruciato”	50
<b>JORCHE</b> 2016 Primativo Di Manduria Riserva, Puglia	54
<b>FATTORIA LA RIPA</b> 2012 Chianti Classico Riserva (organic)	60
<b>TRAVAGLINI</b> 2017 Spanna (Nebbiolo), Volcanic Soil, Piedmont	60
<b>ELENA FUCCI</b> 2016 Aglianico Del Vulture, “Titolo”, Basilicata	65
<b>TENUTA SETTE PONTI</b> 2017 Sangiovese/Merlot, “Crognolo”, Tuscany	63
<b>AZELIA</b> 2015 Barolo	65
<b>MASTRO JANNI</b> 2017 Super Tuscan, “San Pio”	70
<b>MUSSO</b> 2016 Barbaresco, “Pora”	70
<b>DANILO THOMAIN</b> 2018 Petite Rouge, Enfer D’Arvier, Vallée D’Aosta	70
<b>TENUTA SANTA MARIA</b> 2017 Valpolicella Ripasso Superiore	70
<b>ANTONUTTI</b> 2016 (Merlot Appasimento with Pignolo), “Poppóne	70
<b>TENUTA SETTE PONTI</b> 2016 Cabernet Sauvignon, “Poggio al Lupo”, Tuscany	75
<b>OTTIN ELIO</b> 2018 Pinot Noir ( <i>Burgundy Clones</i> ), Vallée D’Aosta	75
<b>DE FORVILLE</b> 2017 Barbaresco	75
<b>BUONAMICO</b> 2015 Syrah, “Il Fortino”, Tuscany	80
<b>TENUTA SANTA CATERINA</b> 2015 Barbera D’Asti Superiore, “Setecàpita”	88
<b>GIOVANNI ALMONDO</b> 2014 Nebbiolo, Bric Valdiana Roero	90
<b>GIOVANNI BATTISTA d’ORSI</b> 2015 Chianti Classico Gran Selezione, “Casaloste”	100
<b>CASTIGLION DEL BOSCO</b> 2015 Brunello Di Montalcino	100
<b>PAOLO BEA</b> 2015 San Valentino Rosso, Umbria	100
<b>FATTORI</b> 2013 Amarone Della Valpolicella, Col de la Bastia	100
<b>MASI</b> 2015 Amarone Della Valpolicella, Conternes	115
<b>PODERE SAPAIO</b> 2015 Bolgheri Super Tuscan, “Sapaio”	115
<b>MONTERAPONI</b> 2014 Chianti Classico Riserva, “Il Campitello”	120
<b>ACHILLE BOROLI</b> 2013 Barolo	130
<b>SPERI</b> 2015 Amarone Della Valpolicella Classico	156
<b>PALAZZO</b> 2010 Brunello Di Montalcino	190
<b>CASTELLO DI AMA</b> 2013 Chianti Classico Gran Selezione, Vigneto La Casuccia	380