

Craft COCKTAILS

MARGARITA ALLA TANTARELLA

Blanco tequila, Montenegro, fresh lime, simple syrup | \$15

SUMMER AT THE LEMON BAR

Vodka, house limoncello, basil, fresh lemon, simple syrup, soda water | \$16

ITALIAN 75

Gin, fresh lemon, lavender syrup, prosecco | \$15

BLOOD ORANGE NEGRONI

Campari, Gordon's gin, Italian vermouth, blood orange | \$15

DANTE'S OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, Averna, orange bitters | \$16

PISTACHIO ESPRESSO MARTINI

Vodka, Disaronno, pistachio syrup, fresh espresso, biscotti crumble; with or without cream | \$15

WINE *by the glass*

SPARKLING, ROSE, ORANGE

POGGIO COSTA *doc prosecco (Veneto)* | \$12

ALASIA *moscato d'asti (Piedmont)* | \$13

TRE MONTE *orange wine (Emilia-Romagna)* | \$13

NERELLO MASCALESE *rosato (Sicily)* | \$14

WHITE

ENEAL *pinot grigio (Trentino-Alto Adige)* | \$12

TERZETTO *gavi (Piedmont)* | \$12

GINI *soave (Veneto)* | \$12

BRANCIFORTI *chardonnay (Sicily)* | \$13

CASTELFEDER *kerner (Alto Adige)* | \$15

RED

STEMMARI *pinot noir (Sicily)* | \$12

ELIO PERRONE *barbera d'Asti (Piedmont)* | \$13

ROCCAVENTOSA *sangiovese (Tuscany)* | \$13

VOLIERO *super tuscan (Tuscany)* | \$13

MONTEPELOSO *super tuscan (Tuscany)* | \$17

WINE *by the bottle*

SPARKLING, ROSE, ORANGE

POGGIO COSTA *doc prosecco (Veneto)* | \$36

POGGIA COSTA *prosecco rose (Veneto)* | \$36

VECHIA MODENA *lambrusco (Lombardy)* | \$40

TRE MONTE *orange wine (Emilia-Romagna)* | \$39

ALASIA *moscato d'asti (Piedmont)* | \$39

ANIMANTE *franciacorta (Lombardy)* | \$71

NERELLO MASCALESE *rosato (Sicily)* | \$42

FRITZ MUELLER N/A *rosato (Sicily)* | \$42

WHITE

FORMENTINI *sauvignon blanc (Friuli)* | \$35

BUTUSSI *sauvignon blanc (Friuli)* | \$40

TERZETTO *gavi (Piedmont)* | \$36

GINI *soave (Veneto)* | \$36

CASTELFEDER *pinot bianco (Alto Adige)* | \$42

MARCHETTI *verdicchio (Marche)* | \$32

CIRELLI *trebbiano-natural (Abruzzo)* | \$44

CAGGIANO *falanghina (Campania)* | \$55

CASTELFEDER *kerner (Alto Adige)* | \$65

CIRELLI *pecorino-natural (Abruzzo)* | \$36

KALSA *grillo (Sicily)* | \$53

BRACIFORTI *chardonnay (Sicily)* | \$39

SPRITZES

APEROL

aperol, prosecco, soda | \$14

LIMONCELLO

housemade limoncello, prosecco, soda | \$14

HUGO

elderflower liqueur, blackberry syrup, prosecco, soda | \$14

ROTATING SEASONAL

Ask your server | \$14

NON-ALCOHOLIC

LA DOLCE VITA

fresh lemon, elderflower, sparkling tonic | \$12

BLOOD ORANGE SPRITZ

crostino, blood orange, non-alcoholic sparkling wine, soda | \$14

PERONI oo

non-alcoholic pilsner | \$7

BEER

ON TAP

PERONI *italian pilsner* | \$7

ROTATING LOCAL *ask your server* | \$9

BOTTLED

PERONI *italian pilsner* | \$5

MENEBREA *italian amber* | \$6

BIRRA MORENO *italian lager* | \$6

VINO ITALIANO

RED

CASTELFEDER *Schiava (Alto Adige)* | \$38

CANTINE GRASSO *frappato (Sicily)* | \$56

VIGNETI DI ETTORE *valpolicella (Veneto)* | \$44

VAJRA *pinot nero (Piedmont)* | \$55

DAVIDE CARLONE *vespolina (Piedmont)* | \$58

SILVIO GRASSO *barbera (Alba)* | \$36

FANTINO *barbera (Piedmont)* | \$47

FUSO *primitivo - natural (Puglia)* | \$37

ROCCAVENTOSA *sangiovese (Tuscany)* | \$39

ISOLE E OLENA *sangiovese (Tuscany)* | \$73

AMA *chianti classico (Tuscany)* | \$67

LA QUERCIA *montepulciano d'abruzzo (Abruzzo)* | \$35

DEI rosso di montepulciano (Tuscany) | \$60

VOLIERO *super tuscan (Tuscany)* | \$39

LE VOLTE *super tuscan (Tuscany)* | \$45

MONTEPELOSO *super tuscan (Tuscany)* | \$51

CASTELLARE *chianti classico (Tuscany)* | \$84

FRANCESCA CASTALDI *nebbiolo (Piedmont)* | \$42

TINTERO *barbaresco (Piedmont)* | \$55

BUSSOLA *valpolicella (Veneto)* | \$68

REVELLO *barolo (Piedmont)* | \$77

UCCELLIERA *brunello di montalcino (Tuscany)* | \$120

VIGNETI DI ETTORE *amarone (Veneto)* | \$108