

FEATURE WINES

CREATE YOUR OWN WINE FLIGHT - CHOOSE THREE 2.5 OZ GLASSES FROM ANY OF THE WINES BELOW- \$15

SPARKLING

QUARTINO / BOTTLE

Bele Casel, Prosecco Asolo Superiore (Veneto)	10.50 / 33.00
Duc De Romet, Prestige Brut, Champagne (France)	Glass 16.50 / 78.00
Vezzelli, "Rive dei Ciliegi" Lambrusco Grasparossa, 2010 (Emilia Romagna)	11.00 / 37.00
Saetti, Lambrusco Rosato dell Emilia, 2010 (Emilia Romagna)	12.00 / 40.00

ROSATO

Cataldi Madonna, "Cerasuolo" Montepulciano D'Abruzzo Rosato, 2010	11.00 / 37.00
-------------------------------------------------------------------	---------------

BIANCO

Circa, Pinot Grigio, 2010 (Veneto)	8.50 / 27.00
Ciu Ciu, "Evoe" Passerina, 2010 (Marche)	9.75 / 31.00
Leone de Castris, "Messapia" Verdeca, 2010 (Puglia)	10.00 / 32.00
Ocone, Greco, 2010 (Campania)	10.25 / 33.00
Alois Lageder. Pinot Bianco, 2010 (Alto Adige)	10.50 / 34.00
La Cadalora, Chardonnay, 2010 (Trentino)	11.00 / 36.00
Giuseppe Fanti, Nosiola, 2009 (Trentino)	11.75 / 39.00

ROSSO

Terravecchia, "Lamia" Primitivo, 2010 (Puglia)	8.75 / 28.00
Fabre Montmayou, Cabernet Sauvignon Riserva, 2010 (Mendoza)	9.75 / 31.00
Schiavenza, Dolcetto D'Alba, 2010 (Piemonte)	9.75 / 31.00
Mocali, Morellino di Scansano, 2010 (Toscana)	10.75 / 35.00
Prunotto, "Fiulot", Barbera d'Asti, 2009 (Piemonte)	10.75 / 35.00
Erste & Neue, Pinot Nero 2010 (Alto Adige)	11.25 / 37.00
Corte Gardoni, "Becco Rosso" Corvina Veronese, 2010 (Veneto)	11.75 / 39.00
Rotaliana, "Clesurae" Teroldego Rotaliano, 2004 (Trentino)	12.75 / 42.00
Aleramici, Galampio Rosso (Cabernet & Sangiovese) 2009 (Toscana)	14.75 / 48.00
Principiano, "Serralunga" Barolo, 2004 (Piemonte)	18.50 / 58.00

LUNCH FEATURES

Long Island Flower Oysters

Served On The Half Shell 14.

Sweet Italian Sausage Sandwich

Fresh Mozzarella, Onions, Peppers, Mushrooms, Tomato Sauce, Tuscan Bread 12.

Porcini Mushroom & Ricotta Ravioli

Prosciutto, Roasted Peppers, Madeira, Touch Of Cream 12.

Meatballs

Veal, Beef, Prosciutto, Fresh Filetto Tomato Sauce 15.

Grouper

Lentils, Zucchini, Roasted Peppers, Thai Chili Sauce, Madiera 16.

Halibut

Risotto, Italian Long Hot Peppers, Crabmeat, Asparagus, Citrus Reduction 17.

Filet Mignon

Potato Crouquette, Wild Mushrooms, Barolo Demi-Glace 18.