

REFRESHERS \$9

🍷 **Napoleon** 🍷
a little Champagne Pol Roger

🍷 **Freddie Mercury** 🍷 \$24
a little of the best Champagne Krug Grand Cuvée

Niles Crane
crisp, saline fino Sherry Poniente

Frasier Crane
nutty & full Oloroso Sherry Callejuela

M.F.K. Fisher
white vermouth on the rocks Contratto Bianco

Miguel Indurain
Spanish Cider Fuente Guajarro

Lou Reed
NY apple aperitif Neversink

François Mitterrand
Pineau des Charentes Raymond Ragnaud

Don Quixote
red vermouth on the rocks Lustau

Massimo
bitter aperitivo Contratto

John Adams
dry Madeira Henriques & Henriques

François Truffaut
red wine based aperitif Byrrh

Dom Mistelle
Ratafia de Champagne R. Geoffroy

WINES OF TUSCANY

Sparkling

Bibi Graetz Toscana Bollamatta Rosa NV \$14

Fèlsina Vino Spumante di Qualità Brut Metodo Classico NV \$12

White & Orange

Vichingo Costa Toscana Vermentino Macerato Sulle Bucce 2020 \$15

Fèlsina I Sistri Toscana Chardonnay 2018 \$16

Fonterenza Toscana Bianco Le Ragazze 2018 \$18

Cappella Sant'Andrea Vernaccia di San Gimignano Prima Luce 2017 \$21

Rosé

Ampeleia Costa Toscana Rosato di Ampeleia 2020 \$12

Montenidoli Canaiolo Rosé 2018 \$14

Red

Ciacci Piccolomini d'Aragona Sant'Antimo Syrah Fabivs 2017 \$15

Candialle Chianti Classico 2013 \$17

Montesecondo Toscana Sangiovese TTN 2016 \$19

Grattamacco Bolgheri Superiore Rosso 2013 \$20

Fèlsina Colonia Chianti Classico Gran Selezione Berardenga 2011 \$21

Mocali Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate 2015 \$23

Sesti Brunello Brunello di Montalcino 2011 \$27

Tua Rita Toscana Syrah 2009 \$44

Sweet

Col d'Orcia Moscadello Di Montalcino Pascena Blanc 2011 \$14

Castello di Volpaia Vin Santo del Chianti Classico 2014 \$16

Avignonesi Vin Santo di Montepulciano 2005 \$59

DINNER MENU

Choice of Appetizer

Salad of Norwich Farm Fava Beans, Young Pecorino & Radish

Fonterenza Toscana Le Ragazze Bianco 2018

or

Maine Bluefin Tuna w/ Currants, Wax Beans & Anchovy

Vichingo Costa Toscana Vermentino Macerato Sulle Bucce 2020

or

Potato Gnocchi w/ Rabbit Sugo & Sage **Black Truffle supp \$28pp**

Montesecondo Toscana Sangiovese TTN 2016

Choice of Main Course

Daybot Maine Cod Caccuicco w/ Squid & Fennel

Cappella Sant'Andrea Vernaccia di San Gimignano Prima Luce 2017

or

Chicken Cacciatore w/ Chanterelles, Cippolini & Pancetta

Candialle Chianti Classico 2013

or

Pork Belly alla Ribolitta w/ Tuscan Kale & White Beans

Ciacci Piccolomini d'Aragona Sant'Antimo Syrah Fabivs 2017

Choice of Cheese or Dessert

Aged Pecorino w/ Italian Frisée & Red Wine Rhubarb Mostarda

Ampeleia Costa Toscana Cabernet Franc 2019

or

Mascarpone Panna Cotta w/ Summer Berries & Peppermint

Col d'Orcia Moscadello Di Montalcino Pascena Blanc 2011

or

Single-Origin Chocolate w/ Pine Nuts, Rosemary & Chestnut Cream

Castello di Volpaia Vin Santo del Chianti Classico 2014

three course menu \$45

TUSCANY TASTING MENU

Maine Bluefin Tuna Tonnato w/ Tuscan Melon & Caviar

Fèlsina Vino Spumante di Qualità Brut Metodo Classico NV

🍷 Vichingo Costa Toscana Vermentino Macerato Sulle Bucce 2020

Salad of Norwich Farm Fava Beans, Young Pecorino & Radish

Montenidoli Canaiolo Rosé 2018

🍷 Fonterenza Toscana Le Ragazze Bianco 2018

Sea Scallop Risi e Bisi w/ Prosciutto & Lemon

Cappella Sant'Andrea Vernaccia di San Gimignano Prima Luce 2017

🍷 Fèlsina I Sistri Toscana Chardonnay 2018

Heirloom Polenta w/ Rabbit Sugo & Sage

Candialle Chianti Classico 2013

🍷 Fèlsina Colonia Chianti Classico Gran Selezione Berardenga 2011

Bistecca Fiorentina w/ Artichokes & Fingerlings & Nepitella

Mocali Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate 2015

🍷 Sesti Brunello Brunello di Montalcino 2011

Aged Pecorino w/ Italian Frisée & Red Wine Rhubarb Mostarda

Grattamacco Bolgheri Superiore Rosso 2013

🍷 Tua Rita Toscana Syrah 2009

Single-Origin Chocolate w/ Pine Nuts, Rosemary & Chestnut Cream

Castello di Volpaia Vin Santo del Chianti Classico 2014

🍷 Avignonesi Vin Santo di Montepulciano 2005

seven course menu \$92

wine pairing \$75

🍷 **reserve wine pairing \$120**

Each month we feature wines and traditional dishes from some of the world's prominent wine growing regions, aligning with key seasonal ingredients. Look out for special items & wine dinners!