



ABRUZZO

Abruzzo is characterised by its mountains, which become gentle hills as they reach the coast. The region has recently seen an extraordinary improvement in the quality of its grapes and there are now 35,000 hectares of vineyards.

The white grapes include Trebbiano, Regina, Chardonnay, Passerina, Coccoiola, Manzoni Bianco, Malvasia Bianca di Candia, Regina dei Vigneti, Grechetto and Malvasia Bianca Lunga. The typical red grapes are Montepulciano d'Abruzzo and Merlot.

ROSSI RED

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "AIDA" <i>Tonneau, 2015, Marchesi de' Cordano</i>	£	22.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TRINITA" <i>Barrique, 2012, Marchesi de' Cordano</i>	£	40.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "SANTINUMI" <small>Riserva</small> <i>Barrique, Tonneau, 2010, Marchesi de' Cordano</i>	£	65.00
PINOT NERO TERRE AQUILANE IGP "SANTA GIUSTA" <i>Tonneau, 2010, Marchesi de' Cordano</i>	£	45.00

BIANCHI WHITE

COCCOIOLO COLLINE PESCARESI IGT "BRILLA" <i>2016, Marchesi de' Cordano</i>	£	25.00
PASSERINA COLLINE PESCARESI IGT "FAVOLA" <i>2016, Marchesi de' Cordano</i>	£	25.00
PECORINO COLLINE PESCARESI IGT "DIAMINE" <i>2016, Marchesi de' Cordano</i>	£	28.00



ALTO ADIGE

Trentino, in the country's far north, is dominated by the Dolomites. The 15,000 hectares of high quality vineyards are planted to receive maximum sun exposure. The white grapes are Muller Thurgau, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Gewurztraminer and Nosiola. The red grapes include Merlot, Marzemino, Cabernet Sauvignon, Teroldego, Schiava Grossa, Lagrein and Pinot Nero.

ROSSI RED

SUDTIROL ALTOADIGE DOC CABERNET <small>Riserva</small> <i>Tonneau, 2012, Clemens Waldthaler</i>	£	38.00
SUDTIROL ALTOADIGE DOC LAGREIN <small>Riserva</small> <i>Barrique, 2012, Clemens Waldthaler</i>	£	40.00
SUDTIROL ALTOADIGE DOC MERLOT <small>Riserva</small> <i>Barrique, Tonneau, 2012, Clemens Waldthaler</i>	£	38.00
SUDTIROL ALTOADIGE DOC BLAUBURGUNDER <small>Riserva</small> <i>(Pinot Nero), Tonneau, 2013, Clemens Waldthaler</i>	£	45.00

BIANCHI WHITE

SUDTIROL ALTOADIGE DOC CHARDONNAY "SANCT VALENTIN" <i>2013, St Michael-Eppan</i>	£	55.00
SUDTIROL ALTOADIGE DOC GEWURZTRAMINER <i>2015, Clemens Waldthaler</i>	£	40.00
SUDTIROL ALTOADIGE DOC PINOT GRIGIO <i>2016, Clemens Waldthaler</i>	£	38.00
SUDTIROL ALTOADIGE DOC SAUVIGNON "LENZ" <i>2015, Clemens Waldthaler</i>	£	40.00
SUDTIROL ALTOADIGE DOC SAUVIGNON "SANCT VALENTIN" <i>2014, St Michael-Eppan</i>	£	55.00



CAMPANIA

Campania derives its name from the Latin "campania felix" - fertile countryside. Its capital is Naples and it includes the volcano Vesuvius.

The gentle hills and wide plains are the ideal habitat for vines which produce wines of excellent quality. The region has 29,000 hectares of vineyards. The typical red grapes are Aglianico, Barbera, Sangiovese, Piediroso, Montepulciano, Merlot, Greco Nero, Primitivo and Ciliegiole.

The typical white grapes are Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano Toscano, Coda di Volpe Bianca, Fiano, Falanghina, Greco, Asprinio Bianco, Biancolella and Malvasia Bianca.

ROSSI RED

AGLIANICO DEL TABURNO DOC <i>2013, Nifo Sarrapochiello</i>	£	34,00
AGLIANICO POMPEIANO IGT "DON PAOLO" <i>2012, Sorrentino</i>	£	46,00
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC "VIGNA LAPILLO" <i>(Piediroso, Aglianico), 2014, Sorrentino</i>	£	36,00

BIANCHI WHITE

CATALO' VDT <i>(Catalanesca), 2015, Sorrentino</i>	£	30,00
COLLI DI SALERNO BIANCO IGT "COSTACIELO" <i>(Fiano, Falanghina), 2015, Lunarossa</i>	£	35,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC "ALENTA" <i>Late Harvest, Organic, 2014, Nifo Sarrapochiello</i>	£	40,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOCG "TABURNO" <i>(Organic) 2016, Nifo Sarrapochiello</i>	£	28,00
FIANO COLLI DI SALERNO IGT "QUARTARA" <i>Amphora, 2009, Lunarossa</i>	£	70,00
FIANO COLLI DI SALERNO IGT "QUARTARA" <i>Amphora, 2013, Lunarossa</i>	£	55,00
GRECO DI TUFO DOCG <i>2015, Sorrentino</i>	£	35,00



EMILIA-ROMAGNA

A landscape characterised by a great plain and the high Appennines.

It is to the north of Tuscany and has Bologna as its capital. Its 56,000 hectares of vineyards are famous for their extraordinary productivity. The white grapes include Trebbiano Romagnolo, Albana, Pignoletto, Malvasia di Candia Aromatica, Montù, Ortrugo, Chardonnay and Trebbiano Modenese. The red grapes include Sangiovese, Ancellotta, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Fortana, Lambrusco Maestri, Cabernet Sauvignon and Merlot.

ROSSI RED

LAMBRUSCO FORTANA EXTRA IGT <i>(Lambrusco Amabile), 2016, Dall'asta</i>	£	25,00
LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "LE VIOLE BOUQUET" <i>2016, Dall'asta</i>	£	25,00
LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "MEFISTOFELE" <i>2016, Dall'asta</i>	£	25,00
RAVENNA IGP BURSÒN ETICHETTA NERA <i>2010, Zini</i>	£	40,00
SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA DOP "TAIBO" <i>Organic, 2015, Tenuta Santa Lucia</i>	£	28,00
SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA DOP "SASSIGNOLO" <small>Riserva,</small> <i>Organic, 2012, Tenuta Santa Lucia</i>	£	38,00

BIANCHI WHITE

ALBANA DI ROMAGNA DOCG "ALBARARA" <i>2015, Tenuta Santa Lucia</i>	£	28,00
COLLI PIACENTINI DOC "SELLIN DL'AMARI" <i>(Chardonnay), 2014, Luretta</i>	£	48,00
RAVENNA IGP "SAN MICHELE" <i>(Chardonnay, Traminer), 2015, Zini</i>	£	28,00



FRIULI VENEZIA GIULIA

The region borders Austria to the north and Slovenia to the east. To the south is the Adriatic Sea and its capital is Trieste. Its varied landscape includes mountains, hills and coastal plains. Venezia Giulia is also known as Julian March but, in spite of the name, it doesn't include Venice! It is home to 190,000 hectares of outstanding vineyards, particularly well known for the white grape.

The white grapes include Tocai Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Verduzzo Friulano, Malvasia Istriana, Manzoni Bianco, Pignoletto, Ribolla Gialla, Riesling, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Moscato Rosa. The red grapes include Merlot, Cabernet Franc and Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla Nera (Schioppettino) and Pinot Nero.

ROSSI RED

COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "BERGUL" <i>(Refosco, Schioppettino, Merlot), Barrique, 2009, Lis Fadis</i>	£ 48,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "CABERNET FRANC" <i>2015, Zof</i>	£ 32,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "PIGNOLO" <i>2011, Zof</i>	£ 58,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "REFOSCO" <i>2012, Cecchini</i>	£ 40,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "SCHIOPPETTINO" <i>2015, Zof</i>	£ 36,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "VA' PENSIERO" Riserva <i>(Merlot, Schioppettino) Tonneau, Barrique, 2013, Zof</i>	£ 42,00
FRIULIA AQUILEIA DOC "REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO" <i>2014, Ca' Bolani</i>	£ 38,00
VENEZIA GIULIA IGP TERRANO <i>(Refosco), 2014, Skerk</i>	£ 48,00

BIANCHI WHITE

COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "PINOT GRIGIO" <i>(Friulano, Chardonnay, Sauvignon), 2014, Cecchini</i>	£ 32,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "TOVÈ" <i>(Tocai, Verduzzo), 2011, Cecchini</i>	£ 40,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "TOVÈ" <i>(Tocai, Verduzzo), 2015, Cecchini</i>	£ 32,00
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC "RIESLING" <i>2011, Cecchini</i>	£ 44,00
COLLIO DOC MALVASIA <i>Late Harvest, Barrique, 2014, Miklus</i>	£ 60,00
COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA <i>2015, Draga</i>	£ 38,00
COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA NATURAL ART RISERVA <i>Unfiltered, 2009, Miklus</i>	£ 65,00
FRIULI AQUILEA DOC "SAUVIGNON" <i>2015, Ca' Bolani</i>	£ 38,00
FRIULI AQUILEA DOC "TRAMINER" <i>2015, Ca' Bolani</i>	£ 38,00
FRIULI GRAVE DOC "FRIULANO" <i>(Friulano), 2015, Tenuta Tommasella</i>	£ 22,00
FRIULI GRAVE DOC "LE BASTIE" <i>(Friulano), Barrique, 2011, Tenuta Tommasella</i>	£ 45,00
VENEZIA GIULIA IGP VITOSKA <i>2014, Skerk</i>	£ 48,00



LOMBARDIA

Lombardy is another region made up of varied landscapes, from the Alps, the pre-Alps and then hills down to the Pianura Padana, the plain formed by the river Po, the longest of the Italian rivers. The region has 23,000 hectares of vineyards.

The main wine growing areas are Franciacorta, Valtellina, Oltrepo' Pavese, Bergamo area, the Garda lake area and Mantova. Lombardia grapes are predominantly red: Barbera, Bonarda, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon and Franc, Nebbiolo and Marzemino. The white grapes include Riesling Italico, Chardonnay, Pinot Bianco and Trebbiano di Soave.

ROSSI RED

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPO' PAVESE DOC "FAJRO" <i>(Croatina, Barbera, Uva Rara), 2013, Ca' Del Ge'</i>	£ 38,00
CURTEFRANCA DOC "GRADONI" <i>(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot), Barrique, 2012, Villa</i>	£ 50,00
GARDA CABERNET SAUVIGNON DOC "RUVUS" <i>2011, Tenuta Rovaglia</i>	£ 28,00
GARDA CABERNET SAUVIGNON DOC CA' D'ORO <i>Barrique, 2013, Tenuta Rovaglia</i>	£ 45,00
VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO <i>Tonneau, 2011, Balgera</i>	£ 42,00
VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA <i>Tonneau, 2005, Balgera</i>	£ 45,00
VALTELLINA SUPERIORE DOC RISERVA DEL FONDATORE <i>(Grumello, Inferno, Sassella, Valgella, Sforzato), 2001, Balgera</i>	£ 60,00
VALTELLINA DOC SFORZATO TRADIZIONALE <i>2000, Balgera</i>	£ 70,00

BIANCHI WHITE

LUGANA DOC "LIMNE" <i>2016, Tenuta Rovaglia</i>	£ 28,00
LUGANA SUPERIORE DOC "VIGNA CATULLO" <i>2013, Tenuta Rovaglia</i>	£ 38,00
LUGANA SUPERIORE DOC "FILO DI ARIANNA" <i>Late Harvest, Barrique, 2014, Tenuta Rovaglia</i>	£ 42,00

ROSÉ

CHIARETTO DEL GARDA DOC "I MITI" <i>(Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese), 2016, Tenuta Rovaglia</i>	£ 25,00
---	---------



MARCHE

On the East coast, the Marche region is covered in hills and mountains and is the home of some great native white wines. The region has 19,000 hectares of vineyards. The typical white grapes are Verdicchio, Biancame (or Bianchello), Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano Toscano, Passerina and Grechetto, Pinot Bianco, Riesling and Sauvignon. The typical red grapes are Sangiovese, Montepulciano, Lacrima di Morro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero and Cabernet Franc.

ROSSI RED

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC <i>2015, Colonnara</i>	£ 30,00
MARCHE ROSSO IGT "TORNAMAGNO" Riserva <i>(Sangiovese, Montepulciano), Barrique, 2010, Colonnara</i>	£ 40,00
ROSSO PICENO DOC <i>(Sangiovese, Montepulciano), 2014, Colonnara</i>	£ 26,00
ROSSO CONERO DOCG <i>(Montepulciano, Sangiovese), Barrique, 2012, Lanari</i>	£ 32,00

BIANCHI WHITE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO "CUPRESE" <i>2013, Colonnara</i>	£ 32,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE "TUFICO" <i>Late Harvest, 2010, Colonnara</i>	£ 40,00





PIEMONTE

The Piedmont region is one of the largest producers of Italian wine. It starts from the Alps in the north and leads, via rolling hills, to the largest plain in Italy. The region has 52,000 hectares of vineyards.

The main grape is Nebbiolo, used to make Barolo, Nebbiolo, Barbaresco, Roero and Ghemme. The main wine growing areas are the hills near Novara and Vercelli, Canavese area, the hills around Torino, the Monferrato, the Tortona hills, Roero and Langhe. The typical red grapes are Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa, Brachetto, Bonarda, Grignolino e Croatina. The typical white grapes are Moscato Bianco, Cortese, Manzoni Bianco, Erbaluce, Favorita, Arneis and Chardonnay.

ROSSI RED

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE "ALTEA" <i>Barrique, 2015, Cantine Sant'agata</i>	£ 26,00
BARBERA D'ALBA DOC "VIN DEL ROSS" <i>Barrique, 2007, Bussia Soprana</i>	£ 50,00
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "ALTEA" <i>Barrique, 2014, Stroppiana</i>	£ 36,00
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "SOVRANA" <i>Barrique, 2014, Batasiolo</i>	£ 38,00
BARBARESCO DOCG "SAN CRISTOFORO" <i>2013, Rinaldi</i>	£ 85,00
BARBARESCO PAJORE <i>2010, Sottimano</i>	£ 120,00
BAROLO DOCG <i>2012, Rinaldi</i>	£ 65,00
BAROLO DOCG Riserva <i>2007, Batasiolo</i>	£ 96,00
BAROLO DOCG "BOSCARETO" <i>2008, Batasiolo</i>	£ 110,00
BAROLO DOCG "BRUNATE" <i>2009, Batasiolo</i>	£ 105,00
BAROLO DOCG "BUSSIA" <i>2011, Stroppiana</i>	£ 75,00
BAROLO DOCG "BUSSIA" <i>2010, Stroppiana</i>	£ 80,00
BAROLO DOCG "BUSSIA" Riserva <i>2010, Stroppiana</i>	£ 90,00
BAROLO DOCG "GABUTTI DELLA BUSSIA" <i>2006, Bussia, Soprana</i>	£ 120,00
BAROLO DOCG "MONVIGLIERO" <i>2011, Rinaldi</i>	£ 78,00
BAROLO RUPESTRIS <i>2012, Cappellano</i>	£ 150,00
BAROLO DOCG "VIGNA COLONNELLO" <i>2008, Bussia Soprana</i>	£ 110,00
DOLCETTO D'ALBA DOC <i>2015, Stroppiana</i>	£ 35,00
DOLCETTO DI DOGLIANI DOC "BRIC" <i>Organic Without Sulphite, 2015, Marengo</i>	£ 38,00
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE DOCG "PARLAPA" <i>Organic, 2015, Marengo</i>	£ 40,00

GHEMME DOCG <i>(Nebbiolo), Tonneau, 2008, Ca' Nova</i>	£ 50,00
NEBBIOLO D'ALBA DOC "TRONO" <i>2014, Massucco</i>	£ 36,00
NEBBIOLO DOC COLLINE NOVARESI "VIGNA SAN QUIRICO" <i>Tonneau, 2008, Ca' Nova</i>	£ 42,00
NEBBIOLO LANGHE DOC <i>2013, Bussia Soprana</i>	£ 42,00
NEBBIOLO LANGHE DOC "ARGANTE" <i>2014, Rinaldi</i>	£ 40,00
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO "NA VOTA" <i>2016, Cantine Sant'agata</i>	£ 30,00
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO "PRONO BIS" <i>2014, Cantine Sant'agata</i>	£ 40,00
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO "GENESI " <i>2010, Cantine Sant'agata</i>	£ 65,00
VINO ROSSO VDT "QUEI DUE" <i>2013, Bussia Soprana</i>	£ 55,00

BIANCHI WHITE

GAVI DOCG "IL POGGIO" <i>2015, Cascina La Ghera</i>	£ 38,00
GAVI DOCG "GRANÉE" <i>2016, Batasiolo</i>	£ 35,00
ROERO ARNEIS DOCG "VIGNA DI HORTENSIA" <i>2015, Rinaldi</i>	£ 35,00



PUGLIA

Puglia, the "heel" of Italy, has the longest coastline of any mainland Italian region. It is surrounded by the Ionian and Adriatic seas and the landscape is predominately covered by very gentle hills and more plains. The southern sun has a strong influence on its 100,000 hectares of vineyards. The typical red grapes are Primitivo, Negroamaro, Sangiovese, Montepulciano, Malvasia Nera di Brindisi, Uva di Troia, Malvasia Nera di Lecce and Bombino Nero. The typical white grapes are: Trebbiano Toscano, Verdeca, Bombino Bianco, Malvasia Bianca and Alessano Bianco.

ROSSI RED

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC <i>Tonneau, 2014, Menhir</i>	£ 36,00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "ALTAMURA" <i>Barrique, 2015, Masseria Altemura</i>	£ 46,00
SALENTO IGT "QUOTA 29" <i>(Primitivo), 2013, Menhir</i>	£ 30,00
SALENTO IGT "IL MANDORLO" <i>(Malvasia Nera), 2015, Menhir</i>	£ 26,00
SALENTO IGT "N° ZERO" <i>(Negroamaro), 2013, Menhir</i>	£ 30,00
SALENTO IGT "CALA MURI" <i>(Primitivo), Barrique, 2013, Menhir</i>	£ 40,00
SALENTO IGT "PIETRA" <i>(Primitivo, Susumaniello), 2014, Menhir</i>	£ 43,00
SALENTO IGT "SASSEO" <i>(Primitivo), Tonneau, 2015, Masseria Altemura</i>	£ 38,00
SALICE SALENTINO DOC <i>(Negroamaro), Barrique, 2012, Menhir</i>	£ 40,00

BIANCHI WHITE

SALENTO IGT "FIANO" <i>2016, Altemura</i>	£ 35,00
---	---------

ROSÉ

SALENTO IGT "NOVEMENTI" ROSATO DEL SALENTO <i>(Negroamaro), 2016, Menhir</i>	£ 26,00
--	---------



SARDEGNA

Sardinia's mountains rise in the West and become hills to the East. Its stunning landscapes nurture 28,000 hectares of vineyards, famous for producing two of the best Italian wines, Cannonau and Vermentino. The typical red grapes are Cannonau, Carignano, Sangiovese, Monica, Nieddu Mannu, Girò, Monica and Barbera di Sardegna. The typical white grapes are Vermentino, Nuragus, Vernaccia di Oristano, Malvasia di Sardegna and Moscato Bianco.

ROSSI RED

CANNONAU DI SARDEGNA DOC <i>2016, Olianias</i>	£ 36,00
CANNONAU DI SARDEGNA DOC "LE ANFORE" <i>Amphora, 2015, Olianias</i>	£ 48,00
ISOLA DEI NURAGHI IGT "PERDIXI" <i>(Bovale Sardo, Carignano, Cannonau, Cabernet Sauvignon), 2014, Olianias</i>	£ 40,00
COLLI DEL LIMBARA IGT "SIDDAJU" <i>(Nebbiolo, Cannonau, Sangiovese), 2013, Tondini</i>	£ 40,00

BIANCHI WHITE

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE "KARAGNANJ" <i>2016, Tondini</i>	£ 40,00
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC <i>Organic, 2016, Olianias</i>	£ 30,00





SICILIA

Sicily's landscape is mostly hilly; the Appennino Siculo and Mount Etna create a unique environment, soil and climate. The region has 114,000 hectares of vineyards, of which the typical red varieties are Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Sangiovese, Nerello Cappuccio, Frappato and Perricone. The typical white grapes are Catarratto, Ansonica, Zibibbo, Grillo, Grecanico and Trebbiano.

ROSSI RED

ETNA DOC "CIRNECO" <i>(Nerello Mascalese), Barrique, 2010, Terrazze Dell'etna</i>	£ 60,00
SICILIA IGT "CRATERE" <i>(Nerello Mascalese, Petit Verdot), Tonneau, 2012, Terrazze Dell'etna</i>	£ 42,00
SICILIA IGT "MAGARÌA" <i>(Nero D'avola, Cabernet Sauvignon), Barrique, 2011, De Gregorio</i>	£ 38,00
SICILIA DOC SYRAH <i>2014, Principi Di Buttera</i>	£ 42,00
TERRE SICILIANE IGP "HARIS" <i>(Nero D'avola), Barrique, 2012, De Gregorio</i>	£ 30,00

BIANCHI WHITE

BIANCO SICILIA "CIURI" <i>(Nerello Mascalese), 2012, Terrazze Dell'etna</i>	£ 48,00
SICILIA IGT "DRAGONARA" <i>(Grillo), 2016, De Gregorio</i>	£ 30,00
SICILIA DOC INSOLIA <i>2014, Principi Di Buttera</i>	£ 35,00
SICILIA IGT "GRILLO" <i>Barrique, 2014, Mothia</i>	£ 32,00

ROSÈ

BIANCO SICILIA IGP "ROSA DI NERO" <i>(Nero D'avola), 2015, De Gregorio</i>	£ 26,00
--	---------



TOSCANA

Along with Piedmont, Tuscany produces the best quality wines in Italy. The landscape is known for its gentle hills and its 57,000 hectares of vineyards. These produce some of Italy's finest and best known wines, many of which are known globally. These include Chianti, Brunello di Montalcino, Morellino di Scansano, Vino Nobile di Montepulciano and many others. The typical red grapes are Sangiovese, Canaiolo Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Malvasia, Colorino and Cabernet Franc. The white grapes are Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Vermentino, Cannaiolo Bianco, Malvasia Bianca di Candia and Manzoni Bianco.

ROSSI RED

BOLGHERI ROSSO DOC <i>(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego) Tonneau, Barrique, 2015, Michele Satta</i>	£ 38,00
BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC "PIASTRAIA" <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese) Barrique, 2014, Michele Satta</i>	£ 58,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG <i>2011, Altesino</i>	£ 75,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva <i>2010, Altesino</i>	£ 140,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG <i>2012, Tenuta Di Sesta</i>	£ 68,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva <i>2009, Tenuta Di Sesta</i>	£ 120,00
CARMIGNANO DOCG <i>2011, Castelvecchio</i>	£ 48,00
CHIANTI CLASSICO DOCG Riserva <i>2013, Castello Albola</i>	£ 52,00
CHIANTI SUPERIORE DOCG <i>2015, Castello Del Trebbio</i>	£ 24,00
CHIANTI RUFINA DOCG "PURO" <i>Organic, Without Sulphite, 2016, Fattoria Lavacchio</i>	£ 32,00
CHIANTI RUFINA DOCG "CEDRO" <i>Organic, 2014, Fattoria Lavacchio</i>	£ 34,00
CHIANTI RUFINA DOCG "CEDRO" Riserva <i>2011, Fattoria Lavacchio</i>	£ 44,00
CHIANTI RUFINA DOCG "CEDRO" Riserva <i>2010, Fattoria Lavacchio</i>	£ 48,00
CHIANTI CLASSICO DOCG "CASTELLO DI VERRAZZANO" Gallo Nero <i>2013, Castello Di Verrazzano</i>	£ 36,00
CHIANTI CLASSICO DOCG "CASTELLO DI VERRAZZANO" Gallo Nero Riserva <i>2012, Castello Di Verrazzano</i>	£ 48,00
CORTONA DOC "SMERIGLIO" <i>(Syrah), 2014, Baracchi</i>	£ 35,00
MAREMMA TOSCANA IGT "12 UVE" <i>2011, Paradiso Di Frassina</i>	£ 55,00

TOSCANA

CONTINUED

ROSSI RED

MAREMMA TOSCANA IGT "MURALIA" RISERVA <i>(Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese), 2012, Muralia</i>	£	45,00
MAREMMA TOSCANA IGT "MANOLIBERA" <i>(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot), 2015, Muralia</i>	£	25,00
MAREMMA TOSCANA IGT "BABONE" <i>(Sangiovese, Syrah), Tonneau, 2013, Muralia</i>	£	38,00
MAREMMA TOSCANA IGT "ROCCA DI MONTEMASSI" <i>(Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot), 2014, Rocca Di Montemassi</i>	£	70,00
MAREMMA TOSCANA IGT "SASSABRUNA" <i>(Sangiovese, Syrah, Merlot), 2015, Rocca Di Montemassi</i>	£	40,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG <i>(Sangiovese, Merlot) Organic, Vegan, 2016, La Selva</i>	£	36,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG "COLLI DELL'UCCELLINA" Riserva <i>(Sangiovese, Merlot) Organic, Vegan, 2012, La Selva</i>	£	45,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG "TERRAROSSA" <i>2011, Palazzo Vecchio</i>	£	52,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>2015, Tenuta Di Sesta</i>	£	38,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC "GEA" <i>Organic, 2015, Paradiso Di Frassina</i>	£	42,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC "DOGANA" <i>2015, Palazzo Vecchio</i>	£	32,00
TOSCANA IGT "CAVALIERE" <i>(Sangiovese), Barrique, 2013, Michele Satta</i>	£	60,00
TOSCANA IGT "SYRAH" <i>(Syrah), Barrique, 2014, Michele Satta</i>	£	52,00
TOSCANA ROSSO IGT "LE ANFORE" <i>(Syrah), Amphora, 2013, Casadei</i>	£	48,00
TOSCANA ROSSO IGT "ARDITO" <i>(Syrah, Cabernet Sauvignon), 2012, Baracchi</i>	£	50,00
TOSCANA ROSSO IGT "SANGIOVESE" <i>Amphora, 2011, Castel Del Trebbio</i>	£	48,00
TOSCANA ROSSO IGT "TERRE DI MONTEVERRO" <i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) 2012, Monteverro</i>	£	85,00
TOSCANA IGT "VERRUZZO DI MONTEVERRO" <i>(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese) 2013, Monteverro</i>	£	42,00

BIANCHI WHITE

BOLGHERI BIANCO DOC <i>(Vermentino, Sauvignon Blanc), 2016, Michele Satta</i>	£	32,00
TOSCANA IGT 'BIANCO DELLA CONGIURA' <i>(Pinot Grigio, Riesling), 2015, Castel Del Trebbio</i>	£	38,00
TOSCANA IGT "GIOVIN RE" <i>(Viognier), 2015, Michele Satta</i>	£	56,00
TOSCANA IGT "PACHAR" <i>(Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc), 2016, Fattoria Lavacchio</i>	£	38,00
TOSCANA IGT "POGGIO ALLE FATE" <i>(Chardonnay), 2014, Castello Di Albola</i>	£	40,00
TOSCANA IGT "SANGIOVESE BIANCO" <i>Organic, Vegan, 2016, La Selva</i>	£	32,00
TOSCANA IGT VERMENTINO <i>2016, Monteverro</i>	£	40,00

ROSÈ

ROCCA DI MONTEMASSI DOC "SYROSA" <i>(Syrah), 2016, Rocca Di Monte Massi</i>	£	30,00
---	---	-------



TRENTINO

Trentino, in the country's far north, is dominated by the Dolomites. The 15,000 hectares of high quality vineyards are planted to receive maximum sun exposure. The white grapes are Muller Thurgau, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Gewurztraminer and Nosiola. The red grapes include Merlot, Marzemino, Cabernet Sauvignon, Teroldego, Schiava Grossa, Lagrein and Pinot Nero.

ROSSI RED

LAGREIN TRENTINO DOC "ATHESIM FLUMEN" <i>2016, Cantina Aldeno</i>	£	35,00
MARZEMINO DOC "ATHESIM FLUMEN" <i>2016, Cantina Aldeno</i>	£	34,00
MERLOT TRENTINO DOC "ATHESIM FLUMEN" <i>Caratello, Tonneau, 2014, Cantina Aldeno</i>	£	38,00
PINOT NERO TRENTINO DOC "EN-OPERE" <i>(Caratello), 2014, Cantina Aldeno</i>	£	42,00
PINOT NERO TRENTINO DOC <i>Organic, Vegan, 2014, Cantina Aldeno</i>	£	38,00
TEROLDEGO ROTALIANO DOC "ATHESIM FLUMEN" <i>2015, Cantina Aldeno</i>	£	36,00

BIANCHI WHITE

GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC "EN-OPERE" <i>2016, Cantina Aldeno</i>	£	38,00
MULLER THURGAU DOC "ATHESIM FLUMEN" <i>2016, Cantina Aldeno</i>	£	32,00

ROSÉ

LAGREIN TRENTINO DOC "ATHESIM FLUMEN" <i>2016, Cantina Aldeno</i>	£	26,00
---	---	--------------



UMBRIA

More than three quarters of hilly Umbria is covered by the Appennines, where we find 12,500 hectares of glorious vineyards. The typical red grapes are Sangiovese, Sagrantino, Aleatico, Aglianico, Canaiolo Nero, Carignano Nero and Grechetto. The white grapes include Trebbiano Toscano, Grechetto, Verdello, Malvasia Bianca Lunga, Canaiolo Bianco and Manzoni Bianco.

ROSSI RED

ROSSO DI MONTEFALCO DOC <i>(Sangiovese, Sagrantino, Merlot), 2014, Tudernum</i>	£	38,00
ROSSO DI MONTEFALCO DOC ^{Riserva} <i>(Sangiovese, Sagrantino, Merlot), 2013, Arnaldo Caprai</i>	£	70,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "FIDENZIO" <i>2010, Tudernum</i>	£	60,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "COLLEPIANO" <i>2010, Arnaldo Caprai</i>	£	90,00

BIANCHI WHITE

UMBRIA IGT "CERVARO DELLA SALA" <i>(Chardonnay, Grechetto), 2014, Antinori</i>	£	90,00
UMBRIA IGT "CERVARO DELLA SALA" <i>(Chardonnay, Grechetto), 2015, Antinori</i>	£	85,00
GRECHETTO DI TODI DOC "COLLE NOBILE" <i>Late Harvest, 2014, Tudernum</i>	£	40,00





VENETO

Veneto includes the great Dolomites in the north, another great plain and then the Adriatic sea and Venetian lagoon. The region produces some of the best Italian wines, from its 70,000 hectares of vineyards. Veneto is the birthplace of Prosecco and still produces some of the finest wines.

The red grapes include Merlot, Corvina, Cabernet Franc and Sauvignon, Raboso Piave, Molinara, Pinot Nero and Barbera. The white grapes include Garganega, Glera (Prosecco), Tocai Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco and Verduzzo Trevigiano.

ROSSI RED

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC <i>2012, David Sterza</i>	£	75,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC <i>2012, Scriani</i>	£	75,00
RABOSO MELANOTTE DOCG "BARBAROSSA" <i>2012, Pizzolato</i>	£	50,00
ROSSO VERONESE IGT "CORVINA" <i>(Corvina), Barrique, 2015, David Sterza</i>	£	42,00
ROSSO VERONESE IGT "PAGODA" <i>(Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon), Barrique, 2014, David Sterza</i>	£	46,00
VENEZIA DOC "CABERNET" <i>Organic, Vegan, 2016, Pizzolato</i>	£	25,00
VENEZIA DOC "MERLOT" <i>Organic, Vegan, 2016, Pizzolato</i>	£	25,00
VERONESE IGT "CARPANE" <i>(Corvina), Late Harvest, Barrique, Tonneau, 2015, Scriani</i>	£	42,00
VALPOLICELLA DOC CLASSICO <i>2016, Scriani</i>	£	28,00
VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE RIPASSO <i>2015, Scriani</i>	£	38,00
VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE RIPASSO <i>2015, Sterza</i>	£	38,00

BIANCHI WHITE

PINOT GRIGIO PIAVE DOC <i>Organic, Vegan, 2016, Pizzolato</i>	£	24,00
SOAVE CLASSICO DOC "FONTE" <i>2015, Canoso</i>	£	32,00
SOAVE CLASSICO DOC "VERSO" <i>Selezione</i> <i>2015, Canoso</i>	£	38,00
VERONESE BIANCO IGT "OLTRE" <i>(Manzoni Bianco, Soave), 2015, Canoso</i>	£	48,00

SPUMANTI SPARKLING WINES

METODO CLASSICO (MÉTHODE CHAMPENOISE)

FRANCIA CORTA

VILLA BRUT DOCG "EMOZIONE" <i>Millesimato</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco), 2013, Villa</i>	£	38,00
VILLA BRUT DOCG "CUVETTE" <i>Millesimato</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero), 2008, Villa</i>	£	50,00
VILLA BRUT DOCG "BOKÉ" ROSÉ <i>Millesimato</i> <i>(Pinot Nero, Chardonnay), 2012, Villa</i>	£	45,00
VILLA EXTRA BRUT DOCG "EXTRA BLU" <i>Millesimato</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero), 2010, Villa</i>	£	40,00
VILLA BRUT DOCG "MON SATEN" <i>Millesimato</i> <i>(Chardonnay), 2013, Villa</i>	£	40,00
VILLA PAS DOSE' DOCG "DIAMANT" <i>Millesimato</i> <i>(Chardonnay, Pinot Nero), 2011, Villa</i>	£	50,00

TRENTO DOC

TRENTODOC "ALTINANTE" BLANC DE BLANC <i>Millesimato</i> <i>(Chardonnay), Organic, Vegan, 2013, Aldeno</i>	£	44,00
TRENTODOC "ALTINUM" BRUT <i>(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero), 2013, Aldeno</i>	£	40,00
TRENTODOC "ALTINUM" BRUT ROSÉ <i>(Pinot Nero), 2012, Aldeno</i>	£	42,00
TRENTODOC "ALTINUM" EXTRA BRUT RISERVA <i>(Chardonnay, Pinot Nero), 2010, Aldeno</i>	£	68,00

SPUMANTI SPARKLING WINES

METODO CLASSICO (MÉTHODE CHAMPENOISE)

REST OF ITALY

OLTRENERO "CUVEE" BRUT <i>(Pinot Nero), Tenuta Il Bosco</i>	£ 36,00
OLTRENERO "CRUASE" ROSE' <i>(Pinot Nero), Tenuta Il Bosco</i>	£ 36,00
OLTRENERO "NATURE" BRUT <i>(Pinot Nero), Tenuta Il Bosco</i>	£ 38,00
"IL CALEPPINO" NON DOSATO Millesimato <i>(Chardonnay, Pinot Nero), 2010, Il Caleppino</i>	£ 34,00
TERRAZZE DELL'ETNA BRUT ROSÉ Millesimato <i>(Pinot Nero, Nerello Mascalese), 2013, Terrazze Dell'etna</i>	£ 36,00
VERDICCHIO BRUT "LUIGI GHISLIERI" 30 Mesi <i>(Verdicchio), 2013, Colonnara</i>	£ 34,00
VERDICCHIO BRUT "UBALDO ROSI" Riserva, Millesimato <i>(Verdicchio), 2010, Colonnara</i>	£ 45,00
METODO CLASSICO BRUT Millesimato <i>(Trebiano), 2014, Baracchi</i>	£ 32,00
METODO CLASSICO BRUT ROSE' Millesimato <i>(Sangiovese), 2014, Baracchi</i>	£ 42,00

SPUMANTI SPARKLING WINES

METODO MARTINOTTI (MÉTHODE CHARMAT)

LUGANA BRUT DOC <i>Tenuta Rovaglia</i>	£ 28,00
PROSECCO DOC BRUT <i>Ca' Bolani</i>	£ 25,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG DRY "SOLITARIO" Millesimato <i>2016, Rivalta</i>	£ 30,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "INCONTRI" <i>Rivalta</i>	£ 27,00
VERDICCHIO BRUT CUVEE TRADICION <i>Colonnara</i>	£ 25,00

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

SPUMANTI DEALCOLIZZATI

ICE MARY <i>Colonnara</i>	£ 20,00
ICE MARY RED <i>Colonnara</i>	£ 20,00



GRANDI FORMATI

THE BIG ONES

ROSSI RED

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC MAGNUM <i>2012, David Sterza</i>	£ 160,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC MAGNUM <i>2012, Scriani</i>	£ 160,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG MAGNUM <i>2009, Paradiso Di Frassina</i>	£ 190,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TRINITA" MAGNUM <i>(Barrique), 2010, Marchesi De' Cordano</i>	£ 85,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "SANTINUMI" MAGNUM Riserva <i>Barrique, Tonneau, 2010, Marchesi De' Cordano</i>	£ 125,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "FIDENZIO" MAGNUM <i>2006, Tudernum</i>	£ 130,00
TOSCANA ROSSO IGT "TERRE DI MONTEVERRO" <i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot), 2012, Monteverro</i>	£ 180,00
VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE RIPASSO MAGNUM <i>2015, Sterza</i>	£ 96,00
VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE RIPASSO MAGNUM <i>2015, Scriani</i>	£ 96,00
VERONESE IGT "CARPANE" <i>(Corvina), Late harvest, Barrique, Tonneau, 2012, Scriani</i>	£ 92,00

BIANCHI WHITE

FIANO COLLI DI SALERNO IGT "QUARTARA" MAGNUM <i>(Vinificato In Anfora), 2013, Lunarossa</i>	£ 130,00
---	----------

GRANDI FORMATI

THE BIG ONES

SPUMANTI SPARKLING WINES

VILLA BRUT DOCG "EMOZIONE" MAGNUM Millesimato <i>2012, Villa</i>	£ 90,00
VILLA BRUT DOCG "CUVETTE" MAGNUM Millesimato <i>(Chardonnay, Pinot Nero), 2010, Villa</i>	£ 120,00
VILLA BRUT DOCG "BOKÉ" ROSÉ MAGNUM Millesimato <i>(Pinot Nero, Chardonnay), 2010, Villa</i>	£ 110,00
VILLA EXTRA BRUT DOCG "EXTRA BLU" MAGNUM Millesimato <i>(Chardonnay, Pinot Nero), 2010, Villa</i>	£ 110,00
VILLA BRUT DOCG "MON SATEN" MAGNUM Millesimato <i>(Chardonnay), 2013, Villa</i>	£ 110,00
VILLA BRUT DOCG "EMOZIONE" JEROBOAM Millesimato <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco), 2011, Villa</i>	£ 290,00
VILLA BRUT DOCG "EMOZIONE" MATHUSALEM Millesimato <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco), 2013, Villa</i>	£ 480,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG DRY "SOLITARIO" MAGNUM Millesimato <i>2016, Rivalta</i>	£ 76,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "INCONTRI" MAGNUM <i>Rivalta</i>	£ 72,00



VINI DOLCI E PASSITI

DESSERT WINES & PASSITI

BAROLO CHINATO CL 50 <i>Alser</i>	£ 40,00
CORTONA DOC VINSANTO CL 50 <i>Baracchi</i>	£ 40,00
CHINOMORO CL 50 <i>(Merlot Chinato), Tenuta Tomasella</i>	£ 40,00
MARSALA SUPERIORE DOLCE DOC "THE THOUSAND" CL 75 <i>Mothia</i>	£ 25,00
PASSITO DI PANTELLERIA DOC CL 37,5 <i>La Nicchia</i>	£ 45,00
RAMANDOLO DI NIMIS DOCG CL 75 <i>Dry Giacomo</i>	£ 38,00
RECIOTO DI SOAVE DOCG "PASSO" CL 50 <i>Canoso</i>	£ 48,00
RECIOTO VALPOLICELLA CLASSICO DOCG CL 50 <i>David Sterza</i>	£ 48,00
TOSCANA IGT "ORO DEL CEDRO" CL 50 <i>(Traminer) Fattoria Lavacchio</i>	£ 35,00
PASSITO VENETO IGT "ALBA CHIARA" CL 50 <i>(Prosecco, Moscato, Manzoni Bianco), Pizzolato</i>	£ 30,00
VIN SANTO DEL CHIANTI DOCG CL 50 <i>Castello Del Trebbio</i>	£ 34,00
"VISNER DI PERGOLA" CL 50 Selezione <i>(Vin Visciole) Tonelli</i>	£ 38,00
"VISNER DI PERGOLA" CL 75 Selezione <i>(Vin Visciole) Tonelli</i>	£ 45,00
ZIBIBBO LIQUOROSO "PORTA NORD" CL 75 <i>Mothia</i>	£ 28,00

