

Tivoli 3oz vodka, Luxardo Maraschino & Bergamotto	25
Calle 2.25oz Select, tequila, Montenegro & Fernet Menta	18
Fiori di Limoni 2oz plantation rum, pistachio, bergamotto & milk clarified	21
Giardino 2.5oz Montenegro, Luxardo cherry, grapefruit & lambrusco	18
Cynar Mule 2oz Cynar, ginger beer & lime	16
Italian 91 2oz Malfy gin, Cicchetto, lemon & prosecco	19
Martini, Correto 2oz espresso, Tia Maria & vodka	17
Salvio Sour 2oz Brown butter Gin, lemon juice, sage & egg	18
Ladri di Biciclette 2oz white wine, Petrus Blood Bitter & aranciata	19

Italian Gins

2oz martini with a twist or tonic

Malfy	20
Poli Marconi 46	27
Engine sage & lemon	31
Pepe citrus & herbs	32
Rivo balsamic & floral	35
Etneum Sicilian volcanic	27
Panarea woodsy	24
Elena Alpine flower	35
AQVALVCE juniper	28
Gillo sardinian herbs	17

SENZA-SENZA

Bella Spritz	12
Bramble	12
Amarico rosso & berries	
Lucano Mule	12
ginger beer & lime	
Amarico Sour	12
lemon & egg	
Phony Negroni	12
Water	9
Lurisa Italian Soda	6



The Paris Beer Company

Head Gate helles lager 4.8% 355ml	10
Mill Race bohemian pilsner 5.5% 355ml	10
H.G Dunkel dark lager 5.1% 473ml	12

Harmon's

non-alc beer 355mL

Jack Pine pale ale	6
Tresette Italian pilsner	6

maggio MMXXV



DEGUSTATZIONE

four-course menu highlighting Enoteca classics

80 per guest

60 pairings

the participation of the entire table required

Chef Kyle Rindinella
Sous Mike Schilling
Jr. Sous Shirley Vong



Bollicine

Bellino Prosecco <i>nv, glera, Veneto DOC</i>	15
Castello Bonomi “Cuvée 22” Franciacorta <i>nv chardonnay, Lombardia Brut DOCG</i>	25
Dama Del Rovere “Durli” <i>nv metodo classico Brut, durello, Veneto</i>	20
Paltrinieri “Solco” <i>nv Lambrusco Salamino, Emilia Romagna IGT</i>	20

Bianchi

Perusini <i>2022 ribolla gialla Friuli Colli Orientali, DOC</i>	18
Punset “NE?” <i>2023 arneis, nascetta, Piemonte DOC</i>	21
Valdibella “Zi Bi Bo” <i>2023 zibbibo, Sicilia IGP</i>	18
Giuliana Vinci Pecorino <i>2023 Abruzzo IGP</i>	16
La Tosa “Soririso del Cielo” <i>2021 malvasia, Emilia Romagna DOC</i>	28
Panizzi Vernaccia di San Gimignano <i>2021 Toscana, DOCG</i>	18
Frecciarossa “Sillery” <i>2023 pinot nero, Lombardia DOC</i>	18

Arancione

Primo Monte Trebbiano d’Abruzzo <i>2021, trebbiano, Abruzzo</i>	16
--	----

Rosati

80x “When Pigs Fly” <i>2022 pinot noir, Ontario VQA</i>	12
--	----

Rossi Freddi

<i>served chilled</i>	
Fattoria Sammontana “Albarese” <i>2021 sangiovese & trebbiano toscano, Toscana IGP</i>	19

Rossi

Luigi Righetti Amarone della Valpolicella <i>2020 corvina & rondinella, Valpolicella DOC</i>	25
Fratelli Abrigo Nebbiolo d’Alba <i>2021 Piemonte DOC</i>	21
Colleformica “Formica Rossa” <i>2022 sangiovese Lazio</i>	16
Podere Marella “Saltatempo” <i>2019 sangiovese & merlot Umbria IGT</i>	17
La Palazzetta Rosso di Montalcino <i>2022 sangiovese, Toscana DOC</i>	23
Gutturnio La Ferraia “Le Staffe” <i>2022 barbera & bonarda Emilia-Romagna, DOC</i>	22
Mortellito “Cala Niuru” Rosso <i>2023 frappato & nero d’avola Sicilia IGT</i>	21
Planeta Cerasuolo di Vittoria <i>2020 nero d’avola & frappato, Sicilia DOCG</i>	18
La Guardiense “Janare Lucchero” <i>2019 Aglianico del Sannio, Campagna DOC</i>	17



Sourdough & Focaccia <i>olive oil</i>	7
Marinated Olives <i>castelveltrano</i>	10
Arancino* <i>tomato, ‘nduja & basil</i>	6

Beets & Celeriac <i>almonds & mint-basil gremolata</i>	17
Radicchio <i>fennel vinaigrette & pumpkin seeds</i>	15
Fennel <i>grapefruit, cucumber & olive</i>	16
Greens <i>lemon vinaigrette & Pecorino Romano</i>	15

Carciofi <i>grilled artichokes & salsa cavour</i>	15
Ceci alla Zozzona <i>chickpeas, tomato, guanciale, sausage, Pecorino & egg</i>	17
Fave e Cicoria <i>fava bean purée, dandelion & Pecorino Romano</i>	15
Grilled Rapini <i>lemon, chili flake & Pecorino Romano</i>	13
Burrata <i>added to any antipasto</i>	15

Carne Crudo <i>beef, tomato, celery, Pecorino, mint & chili</i>	22
Octopus Carpaccio <i>tonnato, rhubarb, mushrooms & arugula</i>	23
Chicken Liver Mousse <i>frutta cotta & toast</i>	17

Spaghetti Cacio e Pepe <i>black pepper & Pecorino Romano</i>	22
Bucatini all’Amatriciana* <i>tomato, guanciale, chili & Pecorino Romano</i>	24
Tortellini Neri <i>potato, mortadella, Fogo Island Cod, peas & breadcrumbs</i>	26
Gnocchi Pomodoro <i>tomato, chili, garlic & smoked ricotta</i>	20
Tonnarelli <i>saffron, fennel pollen & mussels</i>	28
Agnolotti ai Funghi <i>lemon-ricotta, wild mushrooms, porcini & Parmigiano</i>	28
Paccheri <i>lamb, pine nuts, cabbage & chillies</i>	32

substitute hand-made gluten-free pappardelle 7
add 2g black truffle 12

Branzino <i>sea bass, fennel, leeks & gremolata</i>	45
Pollo <i>half-chicken, celeriac polenta, parsley & lemon sugo</i>	43
Striploin <i>340g green salad & Abandoned Grove Olive Oil</i>	75
Rib Eye <i>450g 30-day dry aged, green salad & Abandoned Grove Olive Oil</i>	110

* Can be made vegetarian