

LOMBARDO

RISTORANTE | 1975 | VINOTECA

Take Out Wine Menu

With updated retail pricing

Sparkling wine

101	PROSECCO SUPERIORE, 'BRUT DORO,' <i>Le Vigne di Alice 2018</i> (veneto)	18.00
200	MOSCATO, <i>Villa Rosa 2018</i> (veneto)	13.00
204	LAMBRUSCO, <i>Barbolini NV</i> (emilia romagna)	15.00
224	BRUT ROSE, 'METODO CLASSICO,' <i>Murgo 2014</i> (sicily)	23.00
201	CHAMPAGNE, 'CUVÉE CUIS IER CRU BRUT,' <i>Pierre Gimonet & Fils NV</i>	45.00
226	CHAMPAGNE, 'ROSÉ de MEUNIER,' <i>Laherte Frères NV</i>	55.00
106	CHAMPAGNE, 'BRUT ROSÉ,' <i>Billecart-Salmon NV</i>	70.00
208	CHAMPAGNE, 'BRUT PREMIER,' <i>Louis Roederer NV</i>	68.00

White wine

CRISP, MINERAL, FRESH

219	BIANCO di CUSTOZA, <i>Monte del Frà 2017</i> (Veneto)	18.00
109	GRECO DI TUFO 'TERRANTICA,' <i>I Favati 2018</i> (Campania)	24.00
221	CIRÒ BIANCO, <i>Librandi 2017</i> (Calabria)	13.00
214	RIESLING, 'LOMBARDO,' <i>Leonard Oakes 2017</i> (Niagara Escarpment)	15.00
102	PINOT GRIGIO, <i>Zellini 2017</i> (Friuli)	12.00
231	KERNER, <i>Abbazia Di Novacella 2017</i> (Alto-Adige)	17.00
215	SAUVIGNON BLANC, <i>Plözner 2017</i> (Friuli)	16.00

MEDIUM BODIED AND COMPLEX

218	SAUVIGNON BLANC 'DIVES', <i>Burlotto 2018</i> (Verduno)	29.00
235	FIANO DI AVELLINO 'PIETRAMARA,' <i>I Favati 2017</i> (Campania)	27.00
109	GRECO DI TUFO 'TERRANTICA,' <i>I Favati 2018</i> (Campania)	25.00
217	ROERO ARNEIS, <i>Bruno Giacosa 2017</i> (Roero, Piemonte)	35.00

FULL BODIED, RICH

239	TIMORASSO, 'DERTHONA,' <i>Vignetti Massa 2016</i> (Colli Tortonesi, Piemonte)	29.00
230	FRIULANO 'SAN ZUAN,' <i>Ronco del Gnemiz 2016</i> (Friuli Colli Orientali)	37.00
223	FIANO di AVELLINO, 'CAMPORE,' <i>Terredora DiPaolo 2013</i> (Campania)	29.00
225	GRECO DI TUFO 'ETICHETTA BIANCA,' <i>I Favati 2012</i> (Campania)	30.00
229	CHARDONNAY, 'BRAMITO,' <i>Antinori 2017</i> (Umbria)	22.00
213	CHARDONNAY, <i>Walter Hansel 2017</i> (r. river valley, ca)	35.00
233	CHARDONNAY, <i>Dumol 2016</i> (California)	58.00

Rose Wine

210	TOSCANA ROSATO, 'LA GAZZARA' <i>Castell'In Villa 2018</i> (Toscana)	12.00
212	BEDROCK ROSÉ, 'ODE to LULU,' <i>Bedrock 2018</i>	23.00
237	SUSUCARU ROSATO, <i>Frank Cornelissen 2018</i> (Sicilia)	28.00

Red Wine

LIGHT, AROMATIC, FRESH

363	SCHIAVA, 'KALTERERSEE KEIL,' <i>Manincor 2018</i>	23.00
364	VERDUNO PELAVERGA, <i>Comm. G.B. Burlotto 2017</i>	25.00
408	ROSSESE di DOLCEACQUA, <i>Vigneti a Prua 2016</i>	25.00
327	PINOT NOIR, <i>Boedecker Cellars 2015</i> (willamette valley, or)	20.00

MEDIUM BODIED, LAYERED, COMPLEX

302	FRAPPATO, <i>Occhipinti 2016</i> (Vittoria)	45.00
304	MONTEPULCIANO d'ABRUZZO, <i>DeAngelis 2016</i>	13.00
348	BARBERA D' ALBA SUPERIORE, <i>Oddero 2016</i>	15.00
426	GATTINARA, <i>Petterino 2007</i>	35.00
305	BARBARESCO, <i>Rizzi 2015</i>	35.00
340	ROSSO di MONTALCINO, 'ROSSO DEL PALAZZONE', <i>Il Palazzone NV</i>	19.00
344	CABERNET FRANC, <i>Ampeleia 2016</i>	44.00
335	PINOT NOIR, <i>Mount Eden Vineyards, 2014</i> (santa cruz mountains, ca)	65.00
324	ZINFANDEL, 'JUVENILE,' <i>Turley 2016</i> (california)	25.00
336	BRUNELLO di MONTALCINO, <i>San Polino 2013</i>	38.00
409	BAROLO, <i>Oddero 2013</i>	48.00

FULL BODIED, RIPE, RICH

312	A QUO ROSSO SUPER TUSCAN, <i>Montepeloso 2016</i>	22.00
349	VALPOLICELLA RIPASSO, 'CA DEL LAITO,' <i>Bussola 2016</i>	23.00
347	BARBERA D'ASTI SUPERIORE, <i>G.D. Vajra 2017</i>	33.00
321	CHIANTI CLASSICO, RISERVA 'RANCIA,' <i>Felsina 2016</i>	58.00
316	BOLGHERI ROSSO VARVÀRA, <i>Castello di Bolgheri 2017</i>	33.00
326	PRIMITIVO, 'ARTAS,' <i>Castello Monaci 2016</i>	36.00
369	CABERNET SAUVIGNON, <i>Martin Ray 2017</i> (napa, california)	23.00
325	ZINFANDEL, 'KIRSCHENMANN,' <i>Turley 2017</i> (lodi, california)	45.00
415	CABERNET SAUVIGNON, <i>Clos Du Val 2015</i> (napa, california)	57.00
346	CABERNET SAUVIGNON, <i>Trefethen 2016</i> (napa, ca)	65.00
401	CABERNET SAUVIGNON, 'ESTATE,' <i>Ridge 2014</i> (santa cruz mountains, ca)	65.00
417	AMARONE delle VALPOLICELLA, <i>Bussola 2013</i>	58.00
405	AMARONE delle VALPOLICELLA, 'COSTASERA,' <i>Masi 2013</i>	48.00

EARTHY, SMOKEY, SPICY, TANNIC

351	NERELLO MASCALESE, 'VERSANTE NORD,' <i>E. T. Acosta 2017</i> (Etna)	33.00
428	NERELLO MASCALESE, <i>Calabretta 2010</i> (Etna)	38.00
300	AGLIANICO IRPINIA, <i>Cantina Londardo 2016</i>	18.00