

DUNNE & CRESCENZI **L'OFFICINA**
IMPORTERS OF FINE ITALIAN WINES

WINE LIST

Vini al Bichiere Wines by Glass

Euro

Vino della Casa house wine

6.00

Our recommended house wine is carefully selected by the proprietors and changes regularly, ask your server.

Vini Rossi Red Wines

Nero D'Avola Branciforti, Feudi Bordonaro (Sicilia)

7.00

Salice Salentino Montecoco DOP, Due Palme (Puglia)

7.50

Montefalco Rosso DOC, Antonelli San Marco (Umbria)

8.50

Vini Bianchi White Wines

Garganega, Fasoli Gino (Veneto)

7.00

Frascati Superiore Poggio Verde DOC, Principe Pallavicini (Lazio)

7.50

Passerina d'Abruzzo Testarossa DOC, Pasetti (Abruzzo)

8.50

Prosecco and prosecco cocktails

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Astoria (Veneto)

7.50

Mimosa Prosecco and freshly squeezed orange juice

7.50

Bellini Prosecco and peach juice

7.50

Kir Prosecco and Crème de Cassis

7.50

Vini Rosé Rosé Wines	750cl bottle
Rosato del salento Rosalita, 2013, Due Palme (Puglia)	30.00

Spumanti – Sparkling Wines

Prosecco Superiore Valdobbiadene Corderie DOCG, Astoria (Veneto)	43.00
--	-------

Vini Rossi Red Wines

<i>Vino della Casa Recommended house red wine, selected by the proprietors, changes regularly, please ask your server</i>	24.00
Merlot, IGT, 2014, Cormons (Friuli)	25.00
Chianti Pontormo, DOCG, 2015, Castelli del Grevepesa (Tuscany)	26.00
Nero d'Avola Branciforti, 2014, Feudi Bordonaro (Sicilia)	26.00
Negroamaro Del Salento Canonico, 2013, Cantine Due Palme (Puglia)	28.00
Primitivo del Salento, 2014, Due Palme (Puglia)	30.00
Valpolicella San Pietro DOC, 2014, Montessor (Veneto)	30.00
Salice Salentino DOC, 2013, Cantine Due Palme (Puglia)	31.00
Pinot Nero Caranto, 2014, Astoria (Veneto)	33.00
Merlot il Puro, 2014, Astoria (Veneto)	33.00
Cabernet Sauvignon Sologgio, 2012, Principe Pallavicini (Lazio)	35.00
Montepulciano D'Abruzzo Tatone DOC 2011, Terra D'Aligi (Abruzzo)	35.00
Cannonau di Sardegna Costera DOC, 2012, Argiolas (Sardegna)	35.00
Nero d'Avola Chiaramonte, 2013, Firriato (Sicilia)	36.00
Barbera d'Asti "Tra Nueit e Di" DOCG, 2013 Tenuta Garetto (Piemonte)	37.00
Shiraz, 2014 Casale del Giglio (Lazio)	37.00
Montefalco Rosso DOC, 2011, Antonelli San Marco (Umbria)	38.00
Ripasso della Valpolicella DOP, Capitel Della Crosara 2013, Montresor (Veneto)	39.00
Teroldego Rotaliano DOC, 2014, San Michele all'Adige (Trentino alto adige)	39.00
Lacryma Christi del Vesuvio DOC, 2013, Feudi di San Gregorio (Campania)	39.00
Dolcetto d'Alba 'dei Grassi' DOC, 2014, Elio Grasso (Piemonte)	40.00
Chianti Classico Clemente VII Riserva DOCG, 2011, Castelli del Grevepesa (Toscana)	43.00
Langhe Nebbiolo DOC, 2012, Azienda agricola Malvira (Piemonte)	43.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, 2010, Bindella (Toscana)	55.00
Montepulciano D'abruzzo Tolos DOC, 2009, Terra D'aligi (Abruzzo)	62.00
Amarone della Valpolicella Collezione DOCG, 2012, Bertani (Veneto)	65.00
Barolo Chirlet DOCG, 2012, Scaletta (Piemonte)	69.00

Vini Bianchi White Wines

<i>Vino della Casa Recommended house wine, selected by the proprietors, changes regularly, please ask your server</i>	24.00
Garganega , 2014, Fasoli Gino (Veneto)	28.00
Chardonnay Santa Caterina, 2014, (Cantine Due Palme Puglia)	29.00
Vermentino Naeli DOC, Dolinova (Sardegna)	29.00
Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC, 2014, Cormons (Friuli - Venezia Giulia)	30.00
Frascati Superiore Poggio Verde, DOC, 2014, Principe Pallavicini (Lazio)	31.00
Sauvignon Blanc Suade DOC, 2014, Astoria (Veneto)	32.00
Gavi di Gavi Grifone delle Roveri DOCG, 2014, Bergaglio (Piemonte)	35.00
Vernaccia di San Gimignano Bertesca DOCG, 2014, Castelli del Grevepesa (Toscana)	35.00
Soave Classico DOC, 2015, Suavia (Veneto)	35.00
Lacryma Christi DOC, 2014, Feudi Di San Gregorio (Campania)	38.00
Trebbiano Spolentino Biologico, 2013, Antonelli San Marco (Umbria) organic	39.00
Passerina d'Abruzzo Testarossa DOP, 2015, Pasetti (Abruzzo)	40.00

Italian Beers & Craft Beers

Birra Roma Bionda Light Blonde, 5,2% Alc, 33cl, Classic Roman Lager, Ideal with pizza	6.00
Organic Na Bio Light Blonde, 4,5% Alc, 33 cl, German style, great with delicate dishes	6.00
Na Biretta Chiara, 4.9 %, 33 cl, Light Blonde, Czech Style	6.00
Birra Weisse, 4.8% Alc, 33cl, Weiss Style Beer, perfect with fried fish, salads or chicken	6.50

Irish Craft Beers

Bru Ri 5.0% Alc, 50 cl, bitter ale from the Boyne Valley, Silver medal winner at WBA, will compliment spicy dishes	6.80
Bru Gluten Free, 4.2%, 50cl, Gluten free craft lager, Gold medal award 2015 at the WBA pairs well with chicken or fish dishes	6.80
Four Provinces 'Piper' 5.0% Alc, 50cl, IPA, Brewed in Co. Kildare, good companion to cheese boards, rich pasta dishes and pizza	7.00

Altro

Guinness, 4.3 %, 50 cl, Irish Stout	5.50
Peroni, 5,2% Alc, 33 cl, Pale lager from Roma, due to its light, refreshing taste it works well with a wide variety of dishes	6.00
Dan Kelly's Cider, 50 cl, a new Irish cider made from handpicked apples from their family orchard	7.00

Alcohol Free Beer

Paulaner (no alcohol), 500 ml,	5.00
--------------------------------	------