

WINE BY THE GLASS

	GLS
Prosecco <i>Prosecco Bianca Vigna NV WS 89</i> <i>apple blossom on the nose with golden apples and hazelnuts on the palate</i>	\$108
Champagne <i>Moët & Chandon WS 91</i> <i>well-balanced by crunchy acidity and flavors of lemon peel</i>	\$198
Vino Rosato / Italian Rosé Wines Veneto - Pinot Grigio Casa Defra Rosé 2020 <i>crisp, light, fragrant with a nice ripe, just off dry finish</i> <i>~ veal, salad and grilled vegetable</i>	\$98
Vini Bianchi / Italian White Wines Veneto - Pinot Grigio, Casa Defra 2020 <i>dry and sapid, with an aftertaste of sagebrush flowers that lingers persistently</i> <i>~ aperitif, fish and white meat dishes</i>	\$98
Piedmont - Gavi Di Gavi, La Caplana 2020 <i>fruity and aromatic with balanced mineral notes and a lovely and fresh citric finish</i> <i>~ grilled fish, creamy pasta and salad</i>	\$118
Sicilia - Grillo Giato Bianco Catarratto Superiore 2019 (Organic) <i>dry and crispy, notes of saline, minerals and fresh stone fruit</i> <i>~ cream sauce pasta, cod fish and shellfish</i>	\$108
Veneto - Soave Classico, Ca Rugate San Michele 2020 WE 91 <i>crisp and zesty on the palate, nutty and the long finishing</i> <i>~ white meat, seafood platter and fried seafood</i>	\$108

GLS

Vini Rossi / Italian Red Wines

Tuscany - (Merlot, Sangiovese) IL Volano Di Grace IL Molino 2018 *WS 91* **\$108**

*medium body, soft tannin and a fruit-driven finish
~ tomato base pasta, parma ham and tenderloin steak*

Veneto - Valpolicella Ca Rugate Rio Albo 2019 **\$118**

*deep cherry flavours, with floral notes, supple on the palate with a velvety texture
~ parma ham, lamb rack and meat pasta*

Tuscany - Chianti Classico Riseccoli 2017 (*Organic*) **\$118**

*minerality and spice, red currant and blood orange flavour with roasted cacao and tobacco
~ grilled red meat, mushroom risotto and cheese pizza*

Abruzzo - Montepulciano D'Abruzzo, Cantina Colle Moro, Villa Cirri **\$118**

*Medium to Full bodied, elegant, balance ripe tannins
~ Beef, Veal, pasta and Pork*

Piedmont - Barolo Ciabot Berton 2013 *WE 92* **\$178**

*velvety, fruity palate of plum and fig, supported by notes of sweet spices
~ rare beef carpaccio and truffle pasta*

Vini Dolci / Dessert Wines

Piedmont - Moscato D' Asti, La Meridiana, In Fine 2019 **\$108**

*fresh, grapy, oral, deliciously sweet, fragrant and luscious
~ fresh fruit and tiramisu*

SPARKLING WINES

Prosecco Italian Sparkling Wines

<i>Prosecco Bianca Vigna NV</i> WS 89	\$560
<i>Franciacorta Cuvee Prestige Brut, Ca' del Bosco 2013</i> WE 92	\$1,080

Champagne

<i>Moët & Chandon, Imperial Brut NV</i> WS 91	\$990
<i>Veuve Clicquot, Brut NV</i> WS 91	\$990
<i>Egly Ouriet, Brut Les Vignes de Vrigny, NV</i>	\$1,280
<i>Besserat, Cuvée des Moimes Blanc de noir NV</i>	\$1,390
<i>Dom Pérignon 2006</i> RP 94	\$2,900
<i>Krug Grand Cuvée NV</i> WS 95	\$2,960
<i>Pol Roger, Winston Churchill 2002</i> WE 98	\$4,350
<i>Cristal Louis Roederer 2005</i> WE 98	\$4,500

Champagne Rosé

<i>Moët & Chandon, Rosé NV</i> WS 91	\$1,320
<i>Krug Rosé NV</i> WS 95	\$7,400

Italian Rosé Wines

<i>Lamina, Cerasuolo D'Abruzzo Cantina Colle Moro 2019</i> ABRUZZO	\$540
<i>Pinot Grigio Casa Defra 2020</i> VENETO	\$480

VINI BIANCHI / ITALIAN WHITE WINES

Piedmonte

<i>Gavi Di Gavi, La Caplana DOCG 2020</i>	\$580
<i>21 Settembre (Arneis), Luca Abrate 2019</i>	\$610
<i>Roero Arneis, Marco Porello Classico DOCG 2019</i>	\$690
<i>Langhe Bianco Nascetta, Ettore Germano 2016</i>	\$860

Alto Adige

<i>Riesling St. Paul 2019</i>	\$610
<i>Sauvignon St. Pauls GFILL Kellerei 2019</i>	\$610

Lombardia

<i>Chardonnay Blanc, Tenuta Mazzolino, Oltrepo Pavese 2018</i>	\$720
--	--------------

Campania

<i>Greco di Tufo, Pietracupa 2018 WA 90</i>	\$840
--	--------------

Sicilia

<i>Grillo Giato Bianco Catarratto Superiore 2019 (Organic)</i>	\$590
<i>Etna Bianco, Graci DOC 2019</i>	\$960

Toscana

<i>Le Ragnaie Toscana Bianco 2016</i>	\$760
---------------------------------------	--------------

JOIA

restaurant bar & lounge

Puglia

Vespa IL Bianco Dei Vespa, Fiano Salento 2018 **\$510**

Veneto

Pinot Grigio, Casa Defra 2020 **\$480**

Soave Classico, Ca Rugate San Michele 2020 **\$560**

Soave Classico, Balestri Valda 2020 (Organic) **\$580**

Friuli

Pinot Grigio, Schiopetto 2019 **\$570**

Chardonnay Jermann, Venezia Giulia 2019 **\$860**

Marche

Verdicchio Classico "Podium" Garofoli 2018 **\$690**

Verdicchio Di Matelica DOC 2019 **\$710**

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo, Emidio Pepe 2012 **\$1,780**

Pecorino Bianco, Colline Pescaresi IGP 2019 **\$790**

VINI ROSSI / ITALIAN RED WINES

Piedmonte

<i>Dolcetto Langhe, Domenico Clerico, Visadi 2017</i> JS 92	\$670
<i>Nebbiolo Langhe, Cascina Morassino 2016</i>	\$760
<i>Barbera D'Asti, Bricco Sereno Superiore DOCG 2017</i>	\$690
<i>Barbera D'Alba Corino 2018</i>	\$790
<i>Barbaresco Fiorenzo Nada 2016</i>	\$1,290
<i>Barolo, Ciabot Berton 2015</i>	\$1,100
<i>Barolo Del Comune Di Serralunga D'Alba "Ettore Germano" 2015</i>	\$1,390
<i>Barolo Demarie Riserva 2011</i>	\$1,890
<i>Barbaresco "Bernardot", Ceretto 2009</i> RP 91	\$2,200
<i>Barolo "Colonnello" Poderi Aldo Conterno 2012</i>	\$4,100
<i>Barolo, Serralunga D'Alba, Cascina Francia, Conterno 2007</i>	\$6,700

Lombardia

<i>Pinot Nero, Tenuta Mozzalino, Terrazze 2019</i>	\$540
--	--------------

JOIA

restaurant bar & lounge

Veneto

<i>Merlot, Casa Defra 2019</i>	\$480
<i>Valpolicella, Ca Rugate Rio Albo 2019</i>	\$550
<i>Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018</i>	\$690
<i>Valpolicella Superiore, Ferragu 2011</i>	\$1,390
<i>Amarone Della Valpolicella, Marchesi Biscardo 2013/2016</i>	\$1,590
<i>Amarone Della Valpolicella, Ferragu 2009</i>	\$2,950
<i>Amarone "La Fabriseria", Tedeschi 2007</i>	\$4,250
<i>Amarone Della Valpolicella Classico, Romano Dal Forno 2009</i>	\$6,230
<i>Amarone Della Valpolicella Classico, Quintarelli Giuseppe 2004</i>	\$6,850
<i>Amarone Della Valpolicella Classico, Quintarelli Giuseppe 2000</i>	\$9,980

Toscana

<i>IL Volano Di Grace IL Molino 2018</i>	\$600
<i>Chianti Classico Rinascita, Riseccoli 2017</i>	\$680
<i>Altesino Rosso, Toscana 2019</i>	\$690
<i>Altesino Rosso Di Montalcino 2018</i>	\$790
<i>Rosso Di Montalcino, Canalicchio Di Sopra 2018</i>	\$800
<i>Montepeloso A Quo Costa 2018</i>	\$790
<i>Brunello Di Montalcini Altesino 2015</i>	\$1,380
<i>Brunello Di Montalcino, Siro Pacenti Pelagrilli 2016 JS96</i>	\$1,600
<i>Promis, Ca'Marcanda Gaja 2019</i>	\$1,070
<i>Rosso Ombrone, Sant' Antimo, Cupano 2012 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)</i>	\$1,880
<i>Pinot Nero, 1465 Vendemmia, Podere Fortuna 2010</i>	\$2,150
<i>Tignanello (Sangiovese, Cab/Sauv, Cab/Franc), Antinori 2015 RP 94</i>	\$2,600
<i>Guado al Tasso (Cab/Sauv, Merlot, Syrah), Antinori 2012/14 WE 98</i>	\$2,800
<i>Brunello di Montalcino (Vigna S D'Asino), Mastrojanni 2010 RP 97</i>	\$2,780
<i>Brunello di Montalcino (Vigna S D'Asino), Mastrojanni 2008 RP 97</i>	\$3,600
<i>Redigaffi, Merlot, Tua Rita 2014 WE 94</i>	\$4,950
<i>Brunello di Montalcino, Il Marroneto, Madonna delle Gracia 2013 RP 100</i>	\$4,950
<i>Solaia, Antinori 2005 WS 97</i>	\$6,600

Trentino Alto Adige

<i>Pinot Noir, St. Pauls, Luzia Blauburgunder 2018</i>	\$680
--	--------------

Emilia Romagna

<i>Petra Honorii, Tenuta La Viola 2011</i>	\$1,280
<i>Venticinque Forli Rosso, Tenuta la Viola 2012</i>	\$1,280
<i>Tauleto "Rubicone" (Sangiovese, Longanesi), Cesari 2004</i>	\$1,680

Umbria

<i>Sagrantino Di Montefalco, Collepiano, Arnaldo Caprai 2008</i>	\$1,970
<i>Sagrantino Di Montefalco, 25 Years, Arnaldo Caprai 2004 RP 94</i>	\$2,300

Campania

<i>Cantina Riccio, Taurasi 2014</i>	\$900
<i>Terra Di Lavoro (Aglianico, Piediroso), Galardi 2009 RP 93</i>	\$1,980
<i>Montevetrano (Cab.S, Merlot, Aglianico) 2009 RP 92</i>	\$2,100

Puglia

<i>Primitivo Appassimento Rosso 2019</i>	\$590
<i>Primitivo Salento, IL Bruno Del Vespa 2020</i>	\$560

Abruzzo

<i>Montepulciano D'Abruzzo, Cantina Colle Moro, Villa Cirri 2015</i>	\$580
--	--------------

Sicilia

<i>Giato, Centopassi (Nero d' Avola, Perricone) 2019</i>	\$590
<i>Custodi "Aetneus (Nerello Mascalese, Nerello Capello) 2012</i>	\$940
<i>Rosso del Conte, Nero d'Avola, Tasca d'Almerita 2012 WE 93</i>	\$1,420

MAGNUM

Magnum White

21 Settembre, Luca Abrate 2013

1.5L \$1,080

Double Magnum Wines

Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane, Riserva 2012

3L \$4,490

Barolo "Monvigliero", Pietro Rinaldi 2005

3L \$4,600

Fortuni, Pinot Nero, Podere Fortuna 2009

3L \$6,490

DESSERT WINES / SWEET FORTIFIED WINES

Moscato d'Asti, Pio Cesare 2016 **PIEDMONT**

750ml \$520

Cinque Terre Sciacchetrà, Coop Agricola Cinque terre 2010 **LIGURIA**

375ml \$800

Welschriesling, Kracher Cuvee, Kracher 2013 **AUSTRIA**

375ml \$850

Recioto Della Valpolicella, Begali 2010 **VENETO**

500ml \$980

Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata 2014 **SICILIA WE 95**

375ml \$1,150

Muffato della Sala, Antinori 2006 **UMBRIA RP 92**

500ml \$1,200

Vin Santo Cortona, Giannoni Fabbri 2003 **TUSCANY**

500ml \$1,290

Ramandolo, La Roncaia 2007 **FRIULI**

375ml \$1,320

Marsala Superiore Riserva 10 Yrs, Marco De Bartoli **SICILIA**

500ml \$1,480

Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata 2014 **SICILIA WS 94**

750ml \$2,000

Picolit, La Roncaia 2007 **FRIULI WE 92**

375ml \$3,120