

SOUTHERN ITALIAN BAR
EST. 21

CENA

BY CHEF TOMER AGAY

* *Israel* *

White

La Vie Blanc, Castel, Judean Hills	53/245
Hanadiv Blanc, Bar Maor, Binyamina	240
Riesling, Margalit, Binyamina	325
Sycra Chardonnay, clos de Gat, Jurdean Hills 15	470

Rosé

Rose Yarden, Golan Heights Winery	24/255
-----------------------------------	--------

Red

Mare Red, Maia, Hanadiv Valley	51/235
Bittuni, Recanati, Hefer Valley	265
Harel Merlot, Clos de Gat, Judean Hills	275
Raziel Red, Raziel, Judean Hills	370

* *Champagne* *

Ruinart Brut	520
Veuve Clicquot, Brut	670
Krug Grande Cuvee, Brut	1850

* *Italy* *

White

Pinot Grigio, Cesari, Veneto	43/185
Anthilia, Donnafugata, Sicily	52/240
Sauvignon Blanc, Attems, Venezia Giulia	290
Chardonnay L'Altro, Pio Cesare, Piemonte	375

Rosé & Sparkling

Alie Rosato, Tenuta Ammiraglia, Tuscany	49/220
Brut Prosecco Treviso, Mionetto, Veneto	38/175

Red

Primitivo I Muri, Vigneti del Vultura, Puglia	43/185
Chianti Classico, Banfi, Tuscany	43/185
Chianti Rùfina Riserva, Castello Nipozzano, Tuscany	385
Brunello di Montalcino, Tenuta CastelGiocondo, Tuscany 15	560
Barbaresco, Pio Cesare, Piemonte 14'/15'	670

* *Alcohol menu* *

