

TOZI

RESTAURANT & BAR



## BUBBLES & SPRITZ

<b>TOZI Spritz</b>	10.00	<b>Italico</b>	10.00
<i>TOZI vermouth, Cynar, Prosecco, Rosemary, Dash of Ginger Ale</i>		<i>Antica Formula, Bergamot Liqueur, Orange Juice, Peroni</i>	
<b>Milano Fizz</b>	10.00	<b>Seasonal Bellini</b>	9.50
<i>Beefeater Gin, Campari, Franciacorta, Dry Grapefruit</i>		Ask the team about this month's recipe	

## CLASSICI & NEGRONI

<b>Cosmopolitan</b>	12.00	<b>V.J.O.P.</b>	11.00
<i>Rhubarb Chase Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice, Rhubarb Bitters</i>		<i>Sipsmith Over Proof Gin, Cocchi Vermouth, Campari</i>	
<b>Fabbri Old Fashioned</b>	11.00	<b>Meet the Ribot's</b>	11.00
<i>Ritthenhouse Rye Whiskey, Cherry Bitters, Amarene</i>		<i>Gin Mare, Mancino Vermouth, Campari</i>	
<b>Moscow Mule</b>	10.50	<b>Limited Edition</b>	11.50
<i>Konik's Tail Vodka, Grey Goose Citron Vodka, Green Tea and Mint Syrup, Ginger Beer, Angostura Bitters</i>		<i>Gin del Professore, Vermouth del Professore, Campari</i>	
<b>Vesper</b>	11.00	<b>Girl Gone Wild</b>	10.50
<i>Gin del Professore, Ketel One Vodka, Vermouth del Professore</i>		<i>Tanqueray No.10 Gin, Tozi Vermouth, Apertivo Berto, Grapefruit Bitters</i>	

## TOZI COCKTAILS

<b>Tijuana Martini – Martini</b>	12.50	<b>Rose Mallow – Coupette</b>	10.50
<i>Mezcal Illegal, Cointreau, Apricot Brandy, Lime Juice</i>		<i>Aperol, The Vert Hibiscus Liqueur, Vanilla Syrup, Lemon Juice, Egg White</i>	
<b>Lady Simplicity – Martini</b>	10.50	<b>Mr. Polk – Martini</b>	12.00
<i>Hendricks Gin, Cucumber, Mint, Lime Juice</i>		<i>Tapatio Anejo Tequila, Maple Syrup, Solerno Liqueur, Lime Juice,</i>	
<b>Peruvian Connection – Rocks</b>	10.00	<b>The Witch Potion – Sour Glass</b>	10.50
<i>Pisco, Chambord, Pink Grapefruit, Lime Juice, Vanilla Syrup</i>		<i>Gin del Professore, Berto Aperitivo, Strega, Cinnamon Syrup</i>	
<b>Long Life Sour – Sour Glass</b>	11.50	<b>1849 – Sour Glass</b>	11.00
<i>Marton Gin, Amaretto Di Saronno, Pino Mugo, Lime Juice, Egg White</i>		<i>Campari, Tio Pepe, Lillet Blanc Vermouth, Cocchi Vermouth, Peychauds Bitters</i>	

## GIN SELECTION

<b>Marconi 46</b>	10.50	<b>Old English Gin</b>	10.00
<i>Mint and Lime</i>		<i>Cinnamon</i>	
<b>Tanqueray No.10</b>	12.50	<b>Gin La Madame</b>	11.50
<i>Grapefruit and Pepper</i>		<i>Lemon and Liqueurice</i>	
<b>Gin Mare</b>	12.50	<b>No. 3 Gin</b>	11.00
<i>Thyme, Rosemary and Olives</i>		<i>Pomegranate Seed and Lime</i>	
<b>William Chase Gin</b>	13.00	<b>Gin Marton</b>	14.00
<i>Apple Fan – Elderflower Tonic</i>		<i>Ginger and Orange</i>	
<b>Monkey 47</b>	14.50	<b>Chase Grapefruit Gin</b>	14.50
<i>Blackberries and Sage</i>		<i>Grapefruit Zest</i>	

Spirits are served in measures of 50ml

## BUBBLES

	Glass	750ml
Prosecco Terre di S.Alberto, Tenet – NV, Veneto	8.00	36.00
“Cloudy Prosecco”, Sottoriva, Malibran – NV, Veneto		42.00
Prosecco di Valdobbiadene Extra-Dry “Gorio”, Malibran – NV, Veneto		42.00
Prosecco Brut Quartese, Ruggeri – NV, Veneto		43.00

## FINE ITALIAN BUBBLES

	Glass	750ml
Franciacorta Extra-Brut, La Montina – NV, Lombardia	11.00	57.00
Franciacorta “Rosé Demi-Sec”, La Montina – NV, Lombardia		57.00
Franciacorta “Millesimato” La Montina – 2009, Lombardia		66.00
Perlé Rosé Ferrari – 2009, Trentino		69.00
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari – 2004/05, Trentino		99.00

## ROSÉ WINES

	Glass	500ml	750ml
Pinot Grigio Rosé “Blush”, Il Sospiro – 2016, Abruzzo	8.00	19.50	29.00
Carignano del Sulcis Rosato, Le Torri – 2015/16, Sardegna			37.00
Negroamaro Calafuria ,Tormaresca – 2015/16, Puglia			39.00

## WHITE WINES

	Glass	500ml	750ml
Gewurztraminer Classico, Terlan – 2015/16, Trentino			55.00
Chardonnay Dolomiti, Furlì – 2015, Trentino			59.00
Gruner Veltliner, Garlider – 2014, Trentino – BIO	14.50	45.00	63.00
“Anisos” Vallagarina, Eugenio Rosi – 2014/15, Trentino Chardonnay, Pinot Bianco, Nosiola			71.00
Pinot Grigio, Puiattino – 2016, Friuli	9.50	25.00	35.00
Pinot Bianco Thurner, Colterenzio – 2016, Friuli			36.00
Pinot Grigio IGT, Vinnaioli Jermann – 2015/16, Friuli			58.00
Vintage Tunina IGT, Vinnaioli Jermann – 2014, Friuli Chardonnay, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Sauvignon			81.00
Chardonnay Dreams IGT, Vinnaioli Jermann – 2014, Friuli			96.00
Malvasia delle Venezie Villa Mura, Sartori – 2015/16, Veneto			26.00
Soave San Vincenzo, Anselmi – 2016, Veneto Garganega, Chardonnay, Trebbiano			36.00
Lugana, Ca Lojera – 2016, Veneto Verdicchio			46.00
Barbera Bianca, Castello di Cigognola – 2014/15, Lombardia			42.00
Cortese Amonte, Volpi – 2015/16, Piemonte	6.75	18.00	23.00
Roero Arneis, Dominico Negro – 2016, Piemonte			38.00
Gavi del Comune di Gavi, Ernesto Picollo – 2016, Piemonte Cortese	11.75	34.50	47.00
Langhe Chardonnay Bastia, Conterno Fantino – 2015, Piemonte			69.00
Pigato, Laura Aschero – 2015, Liguria			53.00
Aulente Bianco, San Patrignano – 2015, Emilia Romagna Sauvignon, Chardonnay			39.50
Barbagianna, Andrea Bragagni – 2014/15, Emilia Romagna – BIO Albana, Famoso, Trebbiano			69.00
Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi e Puthod – 2015, Toscana			38.50

## ...WHITE WINES

	Glass	500ml	750ml
Otto Ottobre Bianco, Ruschi Noceti – 2014/15, Toscana <i>Durella, Luadga</i>			62.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Umani Ronchi – 2015/16, Marche	7.50	19.75	27.00
Verdicchio Classico Superiore, Casal di Serra – 2014/15, Marche			41.00
Cervaro della Sala, Antinori – 2014/15, Umbria <i>Chardonnay, Grechetto</i>			100.00
Grechetto “Poggio Della Costa” – 2015, Lazio – BIO			48.00
Pecorino, Fattoria la Valentina – 2015/16, Abruzzo			38.00
Falanghina Beneventano, Lapilli – 2015, Campania			39.00
Chardonnay Pietra Bianca “Organic”, Tormaresca – 2015, Puglia – BIO	12.75	37.50	51.00
Il Preliminare Bianco, Cantine del Notaio – 2015/16, Basilicata <i>Aglianico, Malvasia, Moscato Bianco</i>			38.00
Greco, Ciro’ Bianco, Librandi – 2016, Calabria			33.00
Sauvignon Blanc “Urro di Mare”, Mandrarossa – 2016, Sicilia	9.50	25.00	35.00
Leone D’Almerita, Tasca – 2015, Sicilia <i>Catarrato, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer Aromatico</i>			44.00
Etna Bianco “Ante”, I Custodi – 2014, Sicilia <i>Carricante</i>			58.00
Vermentino di Sardegna “Villa Solais”, Santadi – 2016, Sardegna	9.75	25.50	37.00
Villa di Chiesa, Santadi – 2014/15, Sardegna <i>Vermentino, Chardonnay</i>			69.00

## **FINEST REDS FROM...**

750ml

### **....VENETO**

Valpolicella Superiore "Velluto", Meroni – 2009	62.00
Amarone Classico Riserva "Velluto", Meroni – 2008	108.00
Ripasso Primofiore IGT, Giuseppe Quintarelli – 2012	97.00
Amarone Classico Riserva, Giuseppe Quintarelli – 2006	320.00

### **....PIEMONTE**

Barolo, Elio Sandri – 2009	113.00
Barbaresco, La Ca' Nova – 2013	68.00
Nebbiolo "Sudisfa", Negro – 2011/12	69.00
Barbaresco "Basarin", Negro – 2013/14	73.00
Barolo "Via Nuova", E.Pira – 2012	120.00
Nebbiolo d'Alba "Ginestrino", Conterno Fantino – 2015,	56.00
Barolo "Sori Ginestra", Conterno Fantino – 2012	130.00

### **....TOSCANA**

Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano – 2012	72.00
Sangiovese L'erta, "Poggio della Bruna", Marchionni – 2010	86.00
Maremma Rosso "12 Uve", Paradiso di Frassina – 2011 – BIO	71.50
Brunello di Montalcino, Paradiso di Frassina – 2011– BIO	113.00
Il Bruciato "Tenuta Guado Al Tasso", Antinori – 2014	60.00
Tignanello IGT, Antinori – 2012/13	125.00
Guado al Tasso, Antinori – 2013	155.00
Sassicaia, Tenuta San Guido – 2006	310.00

## RED WINES

	Glass	500ml	750ml
Cabernet Sauvignon, "Terre Del Noce", Mezzacorona – 2015, <i>Trentino</i>			29.00
Pinot Nero Burgunder Colterenzio – 2016, <i>Trentino</i>	10.00	29.00	38.75
Cabernet Franc, Le Pianure – 2016, <i>Friuli</i>			31.50
Gran Passione IGT, Lorenzo Amedeo Marchi – 2015, <i>Veneto</i> <i>Merlot, Corvina</i>			39.00
Valpolicella "Villa Novare", Bertani – 2015, <i>Veneto</i> <i>Corvina Veronese, Rondinella</i>			41.00
Valpolicella Superiore Ripasso "Regolo", Sartori – 2014, <i>Veneto</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>			45.00
"Mazer Inferno" Valtellina Superiore, Nino Negri – 2013, <i>Lombardia</i> <i>Chiavennasca</i>			56.00
Nebbiolo Valtellina Superiore, Fay – 2013, <i>Lombardia</i>			79.00
Sfursat 5 Stelle, Nino Negri – 2013/14, <i>Lombardia</i> <i>Chiavennasca</i>			103.00
Dolcetto d'Alba, La Ca Nova – 2016, <i>Piemonte</i>			51.00
Barbera d'Alba "Ciabot Contessa", Umberto Fracassi – 2015, <i>Piemonte</i>			53.00
Barbera d'Alba Vignota, Conterno Fantino – 2015, <i>Piemonte</i>			55.00
Nebbiolo d'Alba, Elio Sandri – 2015, <i>Piemonte</i>	13.75	38.50	58.50
Barolo di Serralunga d'Alba, Fontanafredda – 2012/13, <i>Piemonte</i>	15.00	44.00	63.00
Vermentino Nero, Il Torchio – 2015, <i>Liguria</i>			48.00
Sangiovese Aulente, San Patrignano – 2015, <i>Emilia Romagna</i>			39.50
Morellino di Scansano, Fattoria dei Barbi – 2014/15, <i>Toscana</i>			47.00
Chianti Classico Riserva di Famiglia – 2013, <i>Toscana</i>	12.75	37.50	51.00
Rosso Piceno, Aurora – 2015, <i>Marche</i> – <i>BIO</i> <i>Montepulciano, Cabernet Sauvignon</i>			42.00
Sagrantino/Sangiovese, Montefalco Rosso – 2013/14, <i>Umbria</i>			39.00
Cesanese De Notari, San Marco – 2014/15, <i>Lazio</i>			28.00



## .....RED WINES

	Glass	500ml	750ml
Montepulciano d'Abruzzo, Podere – 2015, <i>Abruzzo</i> <i>Montepulciano, Sangiovese</i>	8.50	22.50	33.00
Biferno Rosso Riserva, Palladino – 2012, <i>Molise</i> <i>Aglianico, Montepulciano, Trebbiano</i>	7.50	20.00	28.50
Aglianico "Campole", Fattoria Alois – 2013/14, <i>Campania</i>			54.00
Primitivo del Salento, Boheme – 2016, <i>Puglia</i>	6.75	18.00	23.00
Negroamaro/ Primitivo Salento, Baccanera – 2016, <i>Puglia</i>			28.00
Salice Salentino, Mocavero – 2013, <i>Puglia</i> <i>Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano</i>			34.00
Aglianico "L'Atto", Cantine del Notaio – 2015, <i>Basilicata</i>			44.00
Valle del Crati "Cariglio", Terre Nobili – 2015, <i>Calabria</i> <i>Magliocco</i>			49.00
Syrah "Guarini Coccinella", Aldo Viola – 2014/15, <i>Sicilia – BIO</i>			57.00
Perricone, Tasca – 2014, <i>Sicilia</i>			53.50
Carignano del Sulcis "Grotta Rossa", Cantina Santadi – 2013/14, <i>Sardegna</i>	10.50	30.50	40.00
Carignano Riserva "Rocca Rubia", Cantina Santadi – 2014, <i>Sardegna</i>			59.00
Terre Brune, Cantina Santadi – 2013, <i>Sardegna</i> <i>Carignano, Bovaleddu</i>			96.00
Tuderi, Tenute Dettori – 2011/12, <i>Sardegna – BIO</i> <i>Cannonau</i>			59.00









TOZI

RESTAURANT & BAR