TOZI

RESTAURANT & BAR

BUBBLES & SPRITZ

TOZI Spritz 10.00
TOZI Vermouth, Cynar, Prosecco, Dash of Ginger Ale

Chinotto Fizz 10.00
Aperol, Campari, Chinotto, Prosecco

Cherry Fizz 12.00
Ciliegia, Bergamotto, Ferrari, Nutmeg Cloves Syrup

Seasonal Bellini 9.50
Ask the team about this month's recipe

CLASSICI & NEGRONI

Rhubarb Cosmopolitan 12.00
Rhubarb Chase Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice, Rhubarb Bitters

Wolfashioned 11.00
Diplomatico Rum, Orange Star Anise Syrup, Oldfashioned Bitters

Paloma 12.00
Cabeza, Tapatio Anejo, Cinnamon Grapefruit Syrup, Lime Juice, Grapefruit Juice, Honey, Grapefruit Bitters, Soda

Clover Club 11.25
Sipsmith Sloe Gin, Beefeater, Lampone, Cassis, Lemon Juice, Raspberry Jam, Vanilla Syrup, Egg White

Roby's 11.25
Roby Martin Gin, Cocchi Vermouth, Campari, Ginger Bitters

Born in 1658 11.50
Roby Marton Gin, Cocchi Vermouth, Campari, Ginger Bitters

Limited Edition 11.50
Gin del Professore, Vermouth del Professore, Campari

Made in White 11.00
Sabatini Gin, Mancino Ambrato, Bitter Bianco

TOZI COCKTAILS

Baby J – *Coupette* 12.50
Cabeza Tequila, Grey Goose, Apricot Brandy, Lemon Juice, Pink Pepper Syrup

Lady Simplicity – *Coupette* 10.50
Hendrick's Gin, Cucumber, Mint, Lime Juice

Peruvian Connection – *Rocks* 10.00
Pisco, Chambord, Pink Grapefruit, Lime Juice, Vanilla Syrup

Oriental Express – *Martini* 12.00
Sabatini Gin, Rosolio, Persichetto, Shiraume Sake, Campari, Lemon Juice, Hoicha Syrup

Punch Me If You Can – *Coupette* 12.00
Aperol Punch, Sipsmith V.J.O.P., Lavender Jasmine Syrup, Lemon Juice, Egg White

Mr. Polk – *Martini* 12.00
Tapatio Anejo Tequila, Maple Syrup, Solerno Liquor, Lime Juice

Koi Garden – *Coupette* 11.00
Reyka Vodka, Infused Sake, Mandarin Napoleon, Lime Juice, Cinnamon Grapefruit Syrup

No.8 Gillingham Street – *Sour Glass* 11.50
Sabatini Gin, Camomile Violet Hibiscus Liquor, Lavender Jasmine Syrup, Peychaud Bitter, Lemon Juice, Egg White

GIN SELECTION

Marconi 46 11.00
Mint and Lime

Tanqueray No.10 12.50
Dry Grapefruit and Pepper

Gin Mare 12.50
Rosemary and Olives

William Chase Gin 13.00
Apple Fan

Monkey 47 14.50
Blackberries and Sage

Sabatini Gin 12.50
Olives and Lemon Zest

Gin La Madame 11.50
Dry Lemon and Liquorice Root

No.3 Gin 11.50
Pomegranate Seed and Lime

Roby Marton Gin 14.00
Ginger and Dry Orange

Chase Grapefruit Gin 14.50
Dry Grapefruit

Spirits are served in measures of 50ml

BUBBLES

	Glass	750ml
Prosecco Terre di S.Alberto, Tenet – *NV, Veneto*	8.50	37.00
“Cloudy Prosecco”, Sottoriva, Malibran – *NV, Veneto*		46.00
Prosecco di Valdobbiadene Extra-Dry “Gorio”, Malibran – *NV, Veneto*		46.00
Prosecco Brut Quartese, Ruggeri – *NV, Veneto*		47.00
“Bolle Bandite” Bianco Cloudy Frizzante, Carolina Gatti – *NV, Veneto*		51.00

FINE ITALIAN BUBBLES

	Glass	750ml
Maximum Brut, Ferrari – *NV, Trentino*	11.00	58.00
Perlé, Ferrari – *201, Trentino*		65.00
Perlé Rosé Ferrari – *2012, Trentino*		75.00
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari – *2007, Trentino*		110.00
Franciacorta Extra-Brut, La Montina – *NV, Lombardia*		63.00
Franciacorta “Rosé Demi-Sec”, La Montina – *NV, Lombardia*		63.00
Franciacorta “Millesimato” La Montina – *2011, Lombardia*		71.00

CHAMPAGNES

	Glass	750ml
Laurent Perrier Cuvee -*NV*	13.00	78.00
Laurent Perrier Cuvee Rose’ -*NV*		90.00
Ruinart Blanc De Blancs -*NV*		105.00

ROSÉ WINES

	Glass	500ml	750ml
Pinot Grigio Rosé “Blush”, Il Sospiro – *2017, Abruzzo*	8.00	22.00	34.00
Negroamaro Calafuria, Tormaresca – *2017, Puglia*			42.00

WHITE WINES

	Glass	500ml	750ml
Muller Thurgau Palai, Pajer Sandri – *2016, Trentino*			56.00
Gewurztraminer Classico, Terlan – *2017, Trentino*			58.00
Chardonnay Dolomiti, Furli – *2016/17, Trentino*			64.00
Riesling, San Leonardo – *2014/15, Trentino*			93.00
Pinot Grigio, Puiattino – *2016/17, Friuli*	8.00	25.00	38.00
Pinot Bianco Cora, Colterenzio – *2017, Friuli*			39.50
Friulano Friuli Grave, Stocco – *2016, Friuli*			43.00
Ribolla Gialla “Botis”, Stocco – *2016, Friuli*			50.00
Ograde, Skerk – *2016, Friuli* *Vitovska, Malvasia, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio*			79.00
Vintage Tunina IGT, Vinnaioli Jermann – *2016, Friuli* *Chardonnay, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Sauvignon*			98.00
Chardonnay Dreams IGT, Vinnaioli Jermann – *2015, Friuli*			102.00
Malvasia delle Venezie Villa Mura, Sartori – *2017, Veneto*			26.00
Soave San Vincenzo, Anselmi – *2017, Veneto* *Garganega, Chardonnay, Trebbiano*	8.75	26.00	39.00
Lugana, Ca Lojera – *2017, Lombardia* *Trebbiano di Lugana*	9.75	30.75	46.00
Ronco Valene”, Sandro Fay – *2015/16, Lombardia* *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni*			64.00
Roero Arneis “Nuovi Mondi”, Vignaioli Piemontesi – *2013, Piemonte*			38.00
Gavi del Comune di Gavi, Ernesto Picollo – *2017, Piemonte* *Cortese*	10.00	32.00	49.00
Langhe Chardonnay Bastia, Conterno Fantino – *2016/17, Piemonte*			72.00
Cinque Terre, Costa Da Posa – *2016/17, Liguria* *Vermentino, Albarola, Bosco*			73.00
Aulente Bianco, San Patrignano – *2016/17, Emilia Romagna* *Sauvignon, Chardonnay*			39.50

...WHITE WINES

	Glass	500ml	750ml
Barbagianna, Andrea Bragagni – *2014, Emilia Romagna – BIO* *Albana, Famoso, Trebbiano*			69.00
Vernaccia di San Gimignano, Cesani – *2017, Toscana – BIO*			38.00
Otto Ottobre Bianco, Ruschi Noceti – *2015, Toscana* *Durella, Luadga*			63.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Umani Ronchi – *2017, Marche*			35.00
“Caliptra” Marche Bianco, Ca’ Liptra – *2015/16, Marche* *Trebbiano*			49.00
Cervaro della Sala, Antinori – *2016, Umbria* *Chardonnay, Grechetto*			105.00
Orvieto Classico “Tragugnano”, Sergio Mottura – *2016/17, Lazio – BIO*			48.00
Pecorino Golden Fleece, Umani Ronchi – *2017, Abruzzo*			38.00
Falanghina Beneventano, Lapilli – *2016, Campania*			40.00
Fiano Mezzogiorno – *2017, Puglia*			29.00
Il Preliminare Bianco, Cantine del Notaio – *2015/16, Basilicata* *Aglianico, Malvasia, Moscato Bianco*			39.00
Catarratto Arpeggio, Settesoli – *2017, Sicilia*	6.25	19.50	26.00
Greco, Ciro’ Bianco, Librandi – *2017, Calabria*			35.00
Sauvignon Blanc “Urra di Mare”, Mandrarossa – *2017, Sicilia*	8.75	26.00	39.00
Chardonnay- Inzolia, Volpi – *2016/17, Sicilia*	6.75	21.00	30.00
Etna Bianco “Ante”, I Custodi – *2015, Sicilia* *Carricante*			61.00
Vermentino di Sardegna “Villa Solais”, Santadi – *2017, Sardegna*	8.00	25.00	38.00
Vermentino Di Gallura, Vendemmia Tardiva, Surrau – *2015, Sardegna*			79.00

FINEST REDS FROM...

750ml

....VENETO

Valpolicella Superiore “Velluto”, Meroni – *2010*	65.00
Amarone Classico Riserva “Velluto”, Meroni – *2009*	109.00
Ripasso Primofiore IGT, Giuseppe Quintarelli – *2013*	99.00
Amarone Classico Riserva, Giuseppe Quintarelli – *2006*	320.00

....PIEMONTE

Barolo, Elio Sandri – *2012*	115.00
Barbaresco, La Ca’ Nova – *2014*	75.00
Nebbiolo “Sudisfa”, Negro – *2013*	79.00
Barbaresco “Basarin”, Negro – *2014*	81.00
Barolo “Via Nuova”, E.Pira – *2014*	121.00
Nebbiolo d’Alba “Ginestrino”, Conterno Fantino – *2016*	64.00
Barolo “Sori Ginestra”, Conterno Fantino – *2013*	131.00

....TOSCANA

Vino Nobile di Montepilciano “ Asinone”, Poliziano – *2015*	99.00
Maremma Rosso “12 Uve”, Paradiso di Frassina – *2012 – BIO*	72.00
Brunello di Montalcino, Paradiso di Frassina – *2012 – BIO*	105.00
Brunello di Montalcino, Mastrojanni – *2010*	128.00
Il Bruciato “Tenuta Guado Al Tasso”, Antinori – *2016*	66.00
Tignanello IGT, Antinori – *2015*	130.00
Guado al Tasso, Antinori – *2013*	155.00
Sassicaia, Tenuta San Guido – *2005*	330.00

RED WINES

	Glass	500ml	750ml
Pinot Nero Burgunder Colterenzio – *2017, Trentino*	8.75	26.00	39.00
Pinot Nero Mason Manincor -– *2015, Trentino*			75.00
Cabernet Franc, Le Pianure – *2017, Friuli*			30.00
Merlot Venezia Giulia, Rosade Furlane – *2016, Friuli*			33.50
Ribolla Nera, Ronchi Di Cialla – *2015/16, Friuli*			65.00
Merlot Friuli, Vistorta – *2011, Friuli*			68.00
Gran Passione IGT, Lorenzo Amedeo Marchi – *2016/17, Veneto* *Merlot, Corvina*			42.00
Valpolicella “Villa Novare”, Bertani – *2017, Veneto* *Corvina Veronese, Rondinella*			41.00
Vintage Edition Secco, Bertani – *2015, Veneto* *Corvina, Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon*			60.00
Valpolicella Superiore Ripasso “Regolo”, Sartori – *2015/16, Veneto* *Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina*			47.00
Nebbiolo Valtellina Superiore, Fay – *2013/14, Lombardia*			79.00
Sforzato “Ronco Del Picchio”, Fay – *2013, Lombardia* *Chiavennasca*			95.00
Dolcetto d’Alba, La Ca Nova – *2016/17, Piemonte*			51.00
“Afrodite” Vespolina, Paride Chiovini – *2014/15, Piemonte*			62.00
Barbera d’Alba Vignota, Conterno Fantino – *2016, Piemonte*			58.00
Nebbiolo d’Alba, Elio Sandri – *2016, Piemonte*	13.25	41.50	63.00
Barolo di Serralunga d’Alba, Fontanafredda – *2014, Piemonte*	15.25	47.00	73.00
Prima Terra Rosso, 5 Terre – *2011/12, Liguria* *Merlot*			81.00
Sangiovese Aulente, San Patrignano – *2016/17, Emilia Romagna*			39.50
Morellino di Scansano, Fattoria dei Barbi – *2015, Toscana*			50.00
Chianti Classico Riserva di Famiglia – *2015, Toscana*	11.50	36.50	55.00

.....RED WINES

	Glass	500ml	750ml
Bolgheri Rosso, Tenuta Meraviglia – *2016, Toscana*	14.00	43.00	69.00
Lacrima di Morro “Fonte del Re”, Umani Ronchi – *2017, Marche*			46.00
Sagrantino/Sangiovese, Ziggurat – *2015/16, Umbria – BIO*			47.00
Roma Rosso, Castello di Torre in Pietra – *2015/16, Lazio – BIO* *Montepulciano, Sangiovese, Cesanese*			45.00
Montepulciano d’Abruzzo, Podere – *2016/17, Abruzzo* *Montepulciano, Sangiovese*	7.75	24.00	36.00
Biferno Rosso Riserva, Palladino – *2012/13, Molise* *Aglianico, Montepulciano, Trebbiano*			29.00
Aglianico “Campole”, Fattoria Alois – *2014, Campania*			59.00
Primitivo del Salento, Boheme – *2017, Puglia*	5.75	18.50	25.00
Negroamaro/ Primitivo Salento, Baccanera – *2017, Puglia*			38.00
Salice Salentino, Mocavero – *2015, Puglia* *Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano*			36.00
Valle del Crati “Cariglio”, Terre Nobili – *2016/17, Calabria* *Magliocco*			51.00
Nero D’Avola, Cantine Volpi – *2017, Sicilia*	6.75	21.00	30.00
Moretto Rosso, Aldo Viola – *2015/16, Sicilia – BIO* *Nerello Mascalase, Perricone, Syrah*			65.00
Nero D’Avola Santa Cecilia, Planeta – *2014, Sicilia*			72.00
Syrah “Guarini Plus”, Aldo Viola – *2015 Sicilia*			71.00
Carignano del Sulcis “Grotta Rossa”, Cantina Santadi – *2015/16, Sardegna*	9.50	29.50	43.50
Carignano Riserva “Rocca Rubia”, Cantina Santadi – *2015/16, Sardegna*			62.00
Terre Brune, Cantina Santadi – *2014, Sardegna* *Carignano, Bovaleddu*			96.00
Tuderi, Tenute Dettori – *2014, Sardegna – BIO* *Cannonau*			65.00