

TOZI

RESTAURANT & BAR

BUBBLES & SPRITZ

TOZI Spritz <i>TOZI Vermouth, Cynar, Prosecco, Rosemary, Dash of Ginger Ale</i>	10.00	Fizzy Garden <i>Aperitivo Berto, Bergamotto, Prosecco, Lemon Bitters, Roses Darjeeling Syrup</i>	9.50
Chinotto Fizz <i>Aperol, Campari, Chinotto, Prosecco</i>	10.00	Seasonal Bellini <i>Ask the team about this month's recipe</i>	9.50

CLASSICI & NEGRONI

Rhubarb Cosmopolitan <i>Rhubarb Chase Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice, Rhubarb Bitters</i>	12.00	Roby's <i>Roby Marton Gin, Cocchi Vermouth, Campari, Ginger Bitters</i>	11.25
Granny Old Fashioned <i>Woodford Reserve, Apple Juice, Rosemary, Lemon Syrup</i>	11.00	Born in 1658 <i>Sylvius Gin, Cocchi Rosa, Campari, Homemade Lavender Bitters</i>	11.50
Italian Mule by Roby Marton <i>Roby Marton Gin, Pimento Ginger Beer, Lime Juice</i>	11.25	Limited Edition <i>Gin del Professore, Vermouth del Professore, Campari</i>	11.50
Boulevardier <i>Wild Turkey, Campari, Vermouth del Professore, Maraschino, Bourbon Cherries Syrup</i>	12.00	Made in White <i>Sabatini Gin, Mancino Ambrato, Bitter Bianco</i>	11.00

TOZI COCKTAILS

Tijuana Martini – Martini <i>Mezcal Illegal, Cointreau, Apricot Brandy, Lime Juice</i>	12.50	Punch Me If You Can – Coupette <i>Aperol Punch, Sipsmith V.J.O.P., Lavender Jasmine Syrup, Lemon Juice, Egg White</i>	12.00
Lady Simplicity – Coupette <i>Hendrick's Gin, Cucumber, Mint, Lime Juice</i>	10.50	Mr. Polk – Martini <i>Tapatio Anejo Tequila, Maple Syrup, Solerno Liqueur, Lime Juice,</i>	12.00
Peruvian Connection – Rocks <i>Pisco, Chambord, Pink Grapefruit, Lime Juice, Vanilla Syrup</i>	10.00	Thelma & Louise – Rocks <i>Wild Turkey, Galliano, Chambord, Peychaud Bitter</i>	12.50
Long Life Sour – Sour Glass <i>Roby Marton Gin, Amaretto Di Saronno, Pino Mugo, Lime Juice, Egg White</i>	11.50	No.8 Gillingham Street – Sour Glass <i>Sabatini Gin, Camomile Violet Hibiscus Liquor, Lavender Jasmine Syrup, Peychaud Bitter, Lemon Juice, Egg White</i>	11.50

GIN SELECTION

Marconi 46 <i>Mint and Lime</i>	11.00	Sabatini Gin <i>Olives Leaves and Lemon Zest</i>	12.50
Tanqueray No.10 <i>Dry Grapefruit and Pepper</i>	12.50	Gin La Madame <i>Dry Lemon and Licorice Root</i>	11.50
Gin Mare <i>Rosemary and Olives</i>	12.50	No.3 Gin <i>Pomegranate Seed and Lime</i>	11.50
William Chase Gin <i>Apple Fan</i>	13.00	Gin Marton <i>Ginger and Dry Orange</i>	14.00
Monkey 47 <i>Blackberries and Sage</i>	14.50	Chase Grapefruit Gin <i>Dry Grapefruit</i>	14.50

Spirits are served in measures of 50ml

BUBBLES

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

FINE ITALIAN BUBBLES

	Glass	750ml
Maximum Brut, Ferrari – <i>NV, Trentino</i>	11.00	58.00
Perlé, Ferrari – <i>2010, Trentino</i>		65.00
Perlé Rosé Ferrari – <i>2010, Trentino</i>		75.00
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari – <i>2005, Trentino</i>		110.00
Franciacorta Extra-Brut, La Montina – <i>NV, Lombardia</i>		63.00
Franciacorta “Rosé Demi-Sec”, La Montina – <i>NV, Lombardia</i>		63.00
Franciacorta “Millesimato” La Montina – <i>2011, Lombardia</i>		71.00

ROSÉ WINES

	Glass	500ml	750ml
Pinot Grigio Rosé “Blush”, Il Sospiro – <i>2017, Abruzzo</i>	8.00	22.00	34.00
Negroamaro Calafuria, Tormaresca – <i>2016, Puglia</i>			42.00

WHITE WINES

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

...WHITE WINES

	Glass	500ml	750ml
Barbagianna, Andrea Bragagni – 2014, Emilia Romagna – BIO <i>Albana, Famoso, Trebbiano</i>			69.00
Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi e Puthod – 2016, Toscana			41.00
Otto Ottobre Bianco, Ruschi Noceti – 2014/15, Toscana <i>Durella, Luadga</i>			63.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Umani Ronchi – 2016/17, Marche			35.00
“Caliptra” Marche Bianco, Ca’ Liptra – 2015/16, Marche <i>Trebbiano</i>			49.00
Cervaro della Sala, Antinori – 2015, Umbria <i>Chardonnay, Grechetto</i>			105.00
Orvieto Classico “Tragugnano”, Sergio Mottura – 2016, Lazio – BIO			48.00
Pecorino, Fattoria la Valentina – 2017, Abruzzo			43.00
Falanghina Beneventano, Lapilli – 2016, Campania			40.00
Chardonnay Pietra Bianca “Organic”, Tormaresca – 2016, Puglia – BIO	13.25	41.50	63.00
Il Preliminare Bianco, Cantine del Notaio – 2015/16, Basilicata <i>Aglanico, Malvasia, Moscato Bianco</i>			39.00
Catarratto Arpeggio, Settesoli – 2016/17, Sicilia	6.25	19.50	26.00
Greco, Ciro’ Bianco, Librandi – 2016/17, Calabria			35.00
Sauvignon Blanc “Urra di Mare”, Mandrarossa – 2016/17, Sicilia	8.75	26.00	39.00
Leone D’Almerita, Tasca – 2016/17, Sicilia <i>Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer Aromatico</i>			48.00
Etna Bianco “Ante”, I Custodi – 2014, Sicilia <i>Carricante</i>			61.00
Vermentino di Sardegna “Villa Solais”, Santadi – 2016, Sardegna	8.00	25.00	38.00
Vermentino Di Gallura, Vendemmia Tardiva, Surrau – 2014/15, Sardegna			79.00

FINEST REDS FROM...	750ml
....VENETO	
Valpolicella Superiore "Velluto", Meroni – 2009	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 – 2010	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 – 2013	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 – 2014	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 – 2015	66.00
Tignanello IGT, Antinori – 2013	130.00
Guado al Tasso, Antinori – 2013	155.00
Sassicaia, Tenuta San Guido – 2005	330.00

RED WINES

	Glass	500ml	750ml
Cabernet Sauvignon, "Terre Del Noce", Mezzacorona – 2016/17, <i>Trentino</i>			37.00
Pinot Nero Burgunder Colterenzio – 2016, <i>Trentino</i>	8.75	26.00	39.00
Merlot Venezia Giulia, Rosade Furlane – 2016, <i>Friuli</i>			33.50
Ribolla Nera, Ronchi Di Cialla – 2015/16, <i>Friuli</i>			65.00
Merlot Friuli, Vistorta – 2015, <i>Friuli</i>			68.00
Gran Passione IGT, Lorenzo Amedeo Marchi – 2016, <i>Veneto</i> <i>Merlot, Corvina</i>			42.00
Valpolicella "Villa Novare", Bertani – 2016, <i>Veneto</i> <i>Corvina Veronese, Rondinella</i>			41.00
Vintage Edition Secco, Bertani – 2015, <i>Veneto</i> <i>Corvina, Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>			60.00
Valpolicella Superiore Ripasso "Regolo", Sartori – 2015, <i>Veneto</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>			47.00
Nebbiolo Valtellina Superiore, Fay – 2014, <i>Lombardia</i>			79.00
Sforzato "Ronco Del Picchio", Fay – 2011, <i>Lombardia</i> <i>Chiavennasca</i>			95.00
Dolcetto d'Alba, La Ca Nova – 2016, <i>Piemonte</i>			51.00
"Afrodite" Vespolina, Paride Chiovini – 2014/15, <i>Piemonte</i>			62.00
Barbera d'Alba Vignota, Conterno Fantino – 2016, <i>Piemonte</i>			58.00
Nebbiolo d'Alba, Elio Sandri – 2015/16, <i>Piemonte</i>	13.25	41.50	63.00
Barolo di Serralunga d'Alba, Fontanafredda – 2013, <i>Piemonte</i>	15.25	47.00	73.00
Prima Terra Rosso, 5 Terre – 2011/12, <i>Liguria</i> <i>Merlot</i>			81.00
Sangiovese Aulente, San Patrignano – 2015/16, <i>Emilia Romagna</i>			39.50
Morellino di Scansano, Fattoria dei Barbi – 2015, <i>Toscana</i>			50.00
Chianti Classico Riserva di Famiglia – 2014, <i>Toscana</i>	11.50	36.50	55.00

.....RED WINES

	Glass	500ml	750ml
Rosso di Montalcino, Caparzo – 2015, Toscana	12.00	37.00	57.00
Lacrima di Morro “Fonte del Re”, Umani Ronchi – 2016, Marche			46.00
Sagrantino/Sangiovese, Ziggurat – 2015, 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, 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 – 2013, Campania			59.00
Primitivo del Salento, Boheme – 2017, Puglia	5.75	18.50	25.00
Negroamaro/ Primitivo Salento, Baccanera – 2016, Puglia			38.00
Salice Salentino, Mocavero – 2015, Puglia Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano			36.00
Aglianico “L’Atto”, Cantine del Notaio – 2015, Basilicata			46.00
Valle del Crati “Cariglio”, Terre Nobili – 2016, Calabria Magliocco			51.00
Nero D’Avola “Regaleali”, Tasca – 2015/16, Sicilia	6.75	21.00	29.00
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 – 2014, 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, Sardegna			62.00
Terre Brune, Cantina Santadi – 2013, Sardegna Carignano, Bovaleddu			96.00
Tuderi, Tenute Dettori – 2012/13, Sardegna – BIO Cannonau			65.00

