

# Vitruvian Restaurant – WINE LIST

## *Wines by the Glass*

All Still Wines by the Glass Are Also Available in 125ml. and 225ml. measures

<b>Sparkling</b>	<b>Vintage</b>	<b>125ml.</b>	<b>Btl.</b>
Prosecco Monte Corbino DOCG Extra Dry, Gregoletto	NV	£7.00	£40.00
Champagne Jean Paul Deville, Carte Noir	NV	N/A	£60.00
<b>White Wines</b>	<b>Vintage</b>	<b>175ml.</b>	<b>Btl</b>
Passerina Cavaceppo, Il Conte Villa Prandone - <b>Marche</b>	2020	£6.50	£36.00
Gavi, Marne Bianco, Le Marne DOCG - <b>Liguria</b>	2020	£6.50	£36.00
Le Arenarie, Alghero Sauvignon – <b>Sardegna</b>	2018	£7.50	£37.00
<b>Rose' Wine</b>	<b>Vintage</b>	<b>175 ml</b>	<b>Btl.</b>
Alghero Rosato DOC- <b>Sardegna</b>	2019	£6.00	£24.00
<b>Red Wines</b>	<b>Vintage</b>	<b>175ml.</b>	<b>Btl.</b>
Conte Rosso, Il Conte Villa Prandone- <b>Marche</b>	2018	£7.00	£29.00
Dolcetto d'Alba, Cavallotto DOC (Organic)- <b>Piemonte</b>	2019	£7.00	£30.00
Merlot Falconera, Gasparin, Venegazzu' - <b>Veneto</b>	2017	£7.50	£37.00

## White Wines

Gavi, Marne Bianco, Le Marne DOCG (organic)- <b>Liguria</b>	2020	£36.00
Soave Castelcerino, Filippi DOC (organic) - <b>Veneto</b>	2020	£38.00
Pinot Grigio, Vigneti delle Dolomiti Igt, Kettmeir - <b>Trentino</b>	2017	£39.00
Gewurztraminer, Trentino Doc, Cantina Toblino - <b>Trentino</b>	2020	£39.00
Vernaccia di S. Gimignano, Selvabianca- <b>Toscana</b>	2018	£37.00
Verdicchio Di Gino, S. Lorenzo (biodynamic) - <b>Marche</b>	2019	£30.00
Trebbiano D'Abruzzo, Masciarelli DOC - <b>Abruzzo</b>	2019	£28.00
Falanghina Rami, Di Maio Norante, Dop – <b>Molise</b>	2020	£33.00
Greco Di Tufo, Terra D'Uva, Benito Ferrara DOCG- <b>Campania</b>	2020	£38.00
Fiano di Avellino, Guido Marsella DOCG- <b>Campania</b>	2018	£44.00
Furore, Costa d'Amalfi, Marisa Cuomo- <b>Campania</b>	2019	£42.00
Vermentino, Theria, Alberto Loi DOC - <b>Sardegna</b>	2017	£34.00
Le Arenarie, Alghero Sauvignon, Sella & Mosca - <b>Sardegna</b>	2018	£37.00
Pietra Nera, Marco De Bartoli Dop- <b>Sicilia</b>	2019	£52.00

## Red Wines

Conte Rosso, Rosso Piceno, Il Conte Villa Prandone - <b>Marche</b>	2018	£29.00
Dolcetto d'Alba, Vigna Scot, Cavallotto DOC- <b>Piemonte</b>	2019	£30.00
Barbera d'Asti, Terra del Noce, Trinchero DOCG- <b>Piemonte</b>	2015	£39.00
Langhe Nebbiolo, Principiano DOCG (Organic)- <b>Piemonte</b>	2019	£40.00
Chianti Classico, Fattoria di Rodano DOCG- <b>Toscana</b>	2018	£38.00
Vino Nobile di Montepulciano, Lodola Nuova, Ruffino- <b>Toscana</b>	2016	£46.00
Rosso di Montalcino, Paradiso Manfredi DOC- <b>Toscana</b>	2018	£69.00
Merlot Falconera, Loredan Gasparini, Venegazzu'- <b>Veneto</b>	2016	£37.00
Ripasso della Valpolicella, Sausto, Monte Dall'Ora- <b>Veneto</b>	2017	£50.00
Montepulciano d'Abruzzo, M. Cvetic, Masciarelli DOC- <b>Abruzzo</b>	2017	£48.00
Negroamaro Anne, Del Prete IGP (Bio)- <b>Puglia</b>	2020	£37.00
Cannonau di Sardegna, Loi DOC- <b>Sardegna</b>	2016	£31.00
Tanca Farra', Sella & Mosca DOC- <b>Sardegna</b>	2016	£40.00
Marchese di Villa Marina, Sella & Mosca- <b>Sardegna</b>	2004	£195.00
Syrah Kaid, Alessandro di Camporeale DOC- <b>Sicilia</b>	2014	£40.00

## Dessert Wines

	<b>Vintage</b>	<b>75ml.gls.</b>	<b>Btl.</b>
Vin Santo del Chianti, Serelle, Ruffino DOC– <b>Toscana</b>	2015	£8.00	£40.00 37.5Cl. Btl
Decugnano Porrature Noble, Tenuta Decugnano DOC- <b>Umbria</b>	2015	£8.50	£47.00 50.0Cl. Btl
Recioto della Valpolicella Classico DOCG- <b>Veneto</b>	2015	£8.50	£47.00 50.0Cl. Btl

Please Note Most Wines are Available for Take Away POA