

# *Bicchieri*

*-By the glass-*

Chianti Classico “Querceto” (Toscana)	11.00
Pinot Noir “Stemmari” (Sicilia)	11.00
Primitivo “Mottura” (Puglia)	11.50
Barbera D’Asti (Piemonte)	12.00
Merlot - Organic “Bonterra” (California)	13.00
Cabernet Sauvignon - Organic “Bonterra” (California)	13.00
Prosecco ‘Maschio’ Brut (Italia) -187 ml. btl.	11.50
Champagne-style Rotari Brut “Talento”, Trento DOC (Italia) -187 ml. btl.	11.50
Pinot Grigio “Sartori” (Veneto)	11.00
Sauvignon Blanc - Organic “Bonterra” (California)	12.00
Chardonnay “Le Bruniche” Nozzole (Toscana)	11.50
Rose, Alois Lageder (Alto Adige)	11.00
Laurenz und Sophie “Singing” Gruner Veltliner (Austria)	11.00
Moscato d’Asti, Coppo DOCG (Piemonte)	11.00

# *Bianchi Italiani*

*-Italian White-*

2017	Pinot Grigio “Sartori” (Veneto)	34
2017	Vermentino “La Pettegola” Banfi (Toscana)	39
2015	Fiano di Avellino “Pietracupa”, Montefredane (Campania)	46
2016	Pinot Grigio “Porer”, Tenutae Lageder (Alto Adige)	45
2015	Pinot Grigio “Vini Orsone”, Bastianich (Venezia-Giulia)	48
2016	Vernaccia di San Gimignano “Panizzi” (Toscana)	41
2016	Soave Classico Tedeschi “Capitel Tenda” (Veneto)	42
2016	Pinot Grigio-Verduzzo “Masianco” Masi (Veneto)	39
2017	Chardonnay “Le Bruniche” Nozzole (Toscana)	38
2016	Chardonnay “Castello di Pomino” Marchesi de Frescobaldi (Toscana)	40
2016	Principessa Gavia Gavi DOCG, Castello Banfi (Piedmonte)	39

# *Bianchi Americani*

## *-American White-*

2016	Pinot Grigio, Private Selection – Robert Mondavi (California)	34
2017	Sauvignon Blanc - Organic “Bonterra” (California)	36
2015	Riesling, “Mercer” Yakima Valley (Washington State)	34
2015	Chardonnay “Sonoma Cutrer” (Russian River Valley)	52

# *Pairings Oysters*

2017	Rose, Cappineto (Toscano)	36
2016	Laurenz und Sophie “Singing” Gruner Veltliner (Austria)	36

# *Vino Spumante*

## *-Sparkling Wine-*

Moët & Chandon Champagne Brut Impérial (France)	105
Villa Sandi Il Fresco Prosecco Brut (Italy)	40
Cuvee “Oris” Villa Sandi Il Fresco Prosecco Demi-Sec (Italy)	42
Moscato d'Asti, Coppo DOCG (Piemonte)	42

# *Birre*

## *-Beers-*

Amstel Light	6.50
Peroni	6.50
Birra Moretti “La Rossa”	6.50
Heineken	6.50

# *Cordials*

Ameretto di Saronno (Italy)	8
Campari Aperitivo 48 (Italy)	9
Vin Santo “Castello di Pomino” Marchesi di Frescobaldi (Toscana)	10
Romana Sambuca (Italy)	8
Limoncello “Vivere” (Salerno - Italy)	8
Port Late Bottled Vintage 2000 (Portugal)	9

# *Rossi Italiani*

## *-Italian Red-*

2016	Pinot Noir “Stemmari” (Sicilia)	35
2015	Primitivo “Mottura” (Puglia)	36
2016	Nero D’Avola “Feudo Maccari” (Sicilia)	34
2016	Chianti Classico “Querceto” DOCG (Toscana)	39
2014	Chianti Classico Riserva “Il Grigio”, San Felice (Toscana)	52
2014	Chianti Classico Riserva “Croce”, Terrabianca (Toscana)	62
2010	Chianti Classico “Gran Selezione Millennio”, Castello di Cacchiano (Toscana)	64
2015	Barbera D’Asti “Michele Chiarlo” (Piemonte)	38
2017	Valpolicella Classico “Bonacosta”, Masi (Veneto)	36
2013	Montepulciano D’Abruzzo “Torre Migliori”, Cerulli Spinozzi (Abruzzi)	40
2013	Vino Nobile Di Montepulciano “Vecchia Cantina” (Toscana)	44
2013	Montefalco Rosso (Sangiovese/Sagrantino/Merlot), Arnaldo-Caprai (Umbria)	45
2016	Rosso Di Montalcino, Castello Banfi (Toscana)	49
2013	Brolo Di Campofiorin “Oro”, Masi (Veneto)	56
2015	Nebbiolo “Rizzi”, Langhe (Piemonte)	51
2016	Campo al Mare Bolgheri DOC (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc) (Toscana)	62
2015	Lucente “La Vite” (Merlot/Sangiovese/Cabernet Sauvignon), Luce (Toscana)	64
2014	Campaccio (Sangiovese/Cabernet Sauvignon), Terrabianca (Toscana)	65
2014	Barbaresco “Vicenziana”, Silvio Giamello (Piemont)	68
2014	Barolo “Tenuta la Volta”, Cabutto (Piemonte)	90
2007	Barolo “Batasiolo Riserva”, La Morra DOCG (Piemont)	135
2013	Brunello Di Montalcino, “Capanna” (Toscana)	95
2012	Brunello Di Montalcino, “Campogiovanni”, San Felice (Toscana)	105
2013	Brunello Di Montalcino, “Castello Banfi”, Banfi (Toscana)	130
2015	Tenuta Dell’ Ornellaia, “Le Serre Nuove”, Bolgheri (Toscana)	125
2013	Amarone della Valpolicella, “Capitel de’Roari”, Luigi Righetti (Veneto)	80
2012	Amarone Classico Superiore, “Costasera”, Masi (Veneto)	115
2011	Amarone della Valpolicella Classico, “Serego Alighieri Vaio Armaron”, Masi (Veneto)	165
2015	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri (Toscana)	375

# *Rossi Americani*

## *-American Red-*

2016	Pinot Noir – Organic, Montinore Estate (Oregon)	43
2016	Pinot Noir “Davis Bynum”, Jane’s Vineyard (Russian River Valley)	60
2013	Merlot “Sonoma Valley”, Buena Vista (Sonoma)	44
2015	Syrah “Fess Parker” (Santa Barbara)	45
2015	Zinfandel “Napa Cellars” (Napa Valley)	44
2016	Cabernet Sauvignon - Organic “Bonterra” (California)	46
2015	Cabernet Sauvignon “Rodney Strong” (Alexander Valley)	59
2014	Cabernet Sauvignon, Joseph Phelps (Napa Valley)	135
2013	Merlot, Cakebread (Napa Valley)	135
2012	Bordeaux Blend, "Insignia" Joseph Phelps (Napa Valley)	350

### **Terramia Ristorante**

98 Salem St., North End

Boston, MA 02113

617-523-3112

[www.TerramiaRistorante.com](http://www.TerramiaRistorante.com)