

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
Campo al Mare Bolgheri DOC (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc) (Toscana)	18.00
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
2017 Pinot Grigio “Porer”, Tenutae Lageder (Alto Adige)	45
2017 Pinot Grigio “Bortoluzzi” (Venezia-Giulia)	44
2017 Vernaccia di San Gimignano “Panizzi” (Toscana)	41
2017 Soave Classico Tedeschi “Capitel Tenda” (Veneto)	42
2017 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-

2017	Pinot Grigio, Private Selection – Robert Mondavi (California)	34
2017	Sauvignon Blanc - Organic “Bonterra” (California)	36
2017	Riesling, “Fess Parker” (Santa Barbara County)	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
	Lemoncello “Vivere” (Salerno - Italy)	8
	Port Late Bottled Vintage 2000 (Portugal)	9

Rossi Italiani

-Italian Red-

2017	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
2016	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
2015	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
2016	Nebbiolo “Rizzi”, Langhe (Piemonte)	51
2016	Campo al Mare Bolgheri DOC (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc) (Toscana)	62
2016	Lucente “La Vite” (Merlot/Sangiovese/Cabernet Sauvignon), Luce (Toscana)	64
2015	Campaccio (Sangiovese/Cabernet Sauvignon), Terrabianca (Toscana)	65
2015	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
2013	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
2016	Syrah “Fess Parker” (Santa Barbara)	45
2015	Zinfandel “Napa Cellars” (Napa Valley)	44
2017	Cabernet Sauvignon - Organic “Bonterra” (California)	46
2015	Cabernet Sauvignon “Rodney Strong” (Alexander Valley)	59
2015	Cabernet Sauvignon, Joseph Phelps (Napa Valley)	135
2013	Merlot, Cakebread (Napa Valley)	135
2014	Bordeaux Blend, "Insignia" Joseph Phelps (Napa Valley)	350

Terramia Ristorante

98 Salem St., North End

Boston, MA 02113

617-523-3112

www.TerramiaRistorante.com