

DRINKS

COCKTAILS

Fig Negroni \$22

Fig Infused Vermouth, Tanqueray, Campari, Montenegro

Emily's Finest Hour \$22

Gin, Elderflower Liqueur, Strega, Watermelon, Basil

Doctor, Lawyer or Accountant \$20

Spiced Rum. Pino's Limoncello. Ginger

Permanent Residency \$22

Tequila, Aperol, Pino's Arancello, Blood Orange, Lemon

Nespolino Sour \$20

Bourbon, Pino's Nespolino, Lemon, Aquafaba

Fancy Gin & Tonic

With Russo & Russo's House Made Tonic

Four Pillars Bloody Shiraz \$15

Poor Tom's Sydney Dry \$14 Tanqueray \$12

Gin Mare \$14 Seven Seasons "Green Ant" Gin \$15

Moonshiner "Darley St" Newtown Dry \$13

HOUSE MADE SODA

Russo & Russo Tonic \$7 Ginger & Lemon \$7

Watermelon & Basil \$7 Spiced Plum \$7

Cinnamon, Nutmeg & Lavender Cola \$7

Bottomless Sparkling Water \$4



APERITIVI

Campari \$10 Aperol \$8

Etna Aperitif \$12

Noilly Pratt Extra Dry Vermouth \$9

Cocchi Rosa Rose Vermouth \$9

Antica Formula Red Vermouth \$10

LIGHT SPIRITS

Gin Mare \$12 Tanqueray \$10

Four Pillars Bloody Shiraz \$15

Seven Seasons Green Ant Gin \$15

Moonshiner Darley St Gin \$13

Biostilla Vodka \$14

BEER

Menabrea [**Lager**] \$12

Peroni Leggera [**Light**] \$10

Heaps Normal [**Non Alcoholic**] \$12

Baladin Nazionale [**Pale Ale**] \$14

Baladin Nora [**Egyptian Ale**] \$13

Baladin Super Bitter [**Strong Ale**] \$16

Baladin Rock n' Roll [**American Pale Ale**] \$15

Wildflower St Edward [**Montepulciano**] [750mls] \$48



Wines by the Glass

SPARKLING

NV Antonutti “*Extra Dry*” Prosecco [*Glera*] \$14

NV Ferrari “*Maximum*” Trento DOC [*Chardonnay*] \$26

WHITE

2022 Alessandro di Camporeale [*Grillo*] \$17

2023 Luigi Maffini “*Kratos*” [*Fiano*] \$23

2021 Teraviva “*Marios 49*” [*Trebbiano*] \$23

2023 Daniele Piccinin “*Larion*” [*Chardonnay/Durella*] \$17

SKIN CONTACT

2022 Podere Pradarolo “*Vej*” 180 [*Malvasia di Candia*] \$20

2021 Cantina Giardino “*Paski*” [*Coda di Volpe*] \$28

Wines by the Glass

ROSE/CHILLED RED

2022 Caruso & Minini “*Frappo*” Rose [**Frappato**] \$16

2021 Tom Shobbrook “*Poco Rosso*” [**Syrah**] \$16

RED

2023 Rosavica “*Nebiulina*” Langhe [**Nebbiolo**] \$18

2022 Girolamo Russo “*A Rina*” [**Nerello Mascalese**] \$27

2021 Camigliano “*Nero del Gobbo*” [**Sangiovese**] \$17

2018 Anna Maria Abbona Barolo [**Nebbiolo**] \$38

2020 Fabiana “*Calidus*” Primitivo [**Primitivo**] \$18

2016 Fongoli Sagrantino di Montefalco [**Sagrantino**] \$28

DESSERT

2018 Poderi del Paradiso “*San Gimignano*” [**Vin Santo**] \$17

NV Tonelli “*Vino e Visciole*” [**Montepulciano + Cherries**] \$14

SPARKLING

NV Antonutti “*Extra Dry*” Prosecco \$65
[**Glera**] - Friuli

NV Ferrari “*Maximum*” Trento DOC \$120
[**Chardonnay**] - Trentino Alto Adige

2015 Ca'del Vent “*Pensiero*” Brut Franciacorta \$200
[**Chardonnay**] – Lombardia

2022 Vali Unite “*Il Bruto and the Beast*” Pet Nat \$80
[**Cortese**] – Piemonte

2021 Paltrinieri “*L'Eclisse*” \$75
[**Lambrusco di Sorbara**] – Emilia Romagna

WHITE

Light, Crisp, Fruity

2023 Zuani “*Sassolino*” \$65

[Pinot Grigio] - Friuli

2023 Balter IGT Vallagrina \$75

[Sauvignon Blanc] - Trentino

2022 Fontanassa “*Roveretto*” Gavi di Gavi \$85

[Cortese] – Piemonte

2023 Bolzano “*Weissburgunder*” \$90

[Pinot Bianco] - Alto Adige

WHITE

Textural, Structured

2022 Alessandro Tofanari “Vivaio” \$95

[**Vernaccia**] - Toscana

2022 Occhipinti “Santa Margherita” \$205

[**Grillo**] - Sicilia

2022 Terre di Confine “Lincontro” \$130

[**Vermentino**] - Liguria

2021 Vie di Romans “Dessimis” \$165

[**Pinot Grigio**] – Friuli Venezia Giulia

2021 Terraviva “Marios 49” Trebbiano D’Abruzzo \$105

[**Trebbiano**] - Abruzzo

2023 Daniele Piccinin “Larion” Bianco Veneto \$80

[**Chardonnay/Durella**] - Veneto

WHITE

Dry, Citrusy, Mineral

2022 Alessandro di Camporeale \$78

[**Grillo**] - Sicilia

2020 Carussin Carica l'Asino \$80

[**Carica l'Asino**] - Piemonte

2023 Luigi Maffini "Kratos" Fiano \$110

[**Fiano**] – Campania

2021 Generazione Alessandro Etna Bianco \$100

[**Carricante/Cattaratto**] - Sicilia

2021 Cristiana Maggiolaro "Saro" \$75

[**Garganega**] - Veneto

2021 Cas Al Mat "Intro" \$125

[**Timorasso**] - Piemonte

SKIN CONTACT

2023 Vali Unite “*Ciape*” \$75
[**Cortese**] - Piemonte

2022 COS “*Rami*” \$105
[**Inzolia/Grillo**] - Sicilia

2021 Cantina Giardino “*Paski*” \$125
[**Coda di Volpe**] – Campania

2022 Podere Pradarolo “*Vej 240*” \$95
[**Malvasia di Candia**] - Emilia Romagna

ROSE/CHILLED RED

2022 Caruso & Minini “*Frappo*” Rose \$75

[**Frappato**] - Sicilia

2019 Mario Macciocca “*Monocromo*” Rosato \$80

[**Cesanese**] - Lazio

2022 Barbacan “*Alpi Retiche*” Rosato \$110

[**Nebbiolo**] - Piemonte

2023 Foradori “*Lezer*” Rosso \$100

[**Teroldego**] - Trentino

2022 Giorgio Nicolini “*Trevenezie*” Rosso \$115

[**Piccola Nera**] - Friuli

2021 Tom Shobbbrook “*Poco Rosso*” Rosso \$75

[**Syrah**] - Barossa, S.A

RED

Lighter Bodied, Soft Tannins

2022 Monte Dall’Ora “*Saseti*” Valpolicella Classico \$75
[**Corvina/Corvinone/Rondinella/Oseletta**] - Veneto

2022 Girolamo Russo “*A Rina*” Etna Rosso \$120
[**Nerello Mascalese**] – Sicilia

2023 Benotti Rosavica “*Nebiulina*” Langhe Nebbiolo \$85
[**Nebbiolo**] - Piemonte

2022 Adriana Occhipinti “*Il Frappato*” \$170
[**Frappato**] - Sicilia

2021 Le Boncie “*Le Trame*” Toscana Rosso \$205
[**Sangiovese**] - Toscana

RED

Medium Bodied, Earthy

2020 La Visciola “Vicinale” Cesanese del Piglio \$105
[**Cesanese**] - Lazio

2023 COS Frappato \$130
[**Frappatto**] - Sicilia

2018 Tenuta del Conte “Ciro” Rosso \$95
[**Gaglioppo**] - Calabria

2021 Occhipinti “Sicagno” Nero D’Avola \$165
[**Nero D’Avola**] - Sicilia

2018 Abbona Castiglione Falletto Barolo \$180
[**Nebbiolo**] - Piemonte

RED

Medium Bodied, Fruit Driven

2021 Camigliano “*Nero del Gobbo*” \$80
[**Sangiovese**] - Toscana

2017 Fontanavecchia Aglianico del Taburno \$70
[**Aglianico**] - Campania

2018 Hillberg Barbera D’Alba \$105
[**Barbera**] - Piemonte

2016 Poggio Mandorlo “*La Querce*” Montecucco \$120
[**Sangiovese**] - Toscana

2023 Dillworth & Allain Dolcetto \$75
[**Dolcetto**] - Macedon Ranges VIC

RED

Full Bodied, Powerful

2022 Podere Frontino Montepulciano D'Abruzzo \$58
[**Montepulciano**] - Abruzzo

2018 Podere Carnasciale "*Il Caberlot*" \$680
[**Caberlot**] – Toscana

2020 Fabiana Calidus Primitivo di Manduria \$85
[**Primitivo**] - Puglia

2016 Querce Bettina Brunello di Montalcino \$220
[**Sangiovese**] - Toscana

2016 Fongoli Sagrantino di Montefalco \$130
[**Sagrantino**] - Umbria

2018 Caggiano "*Vigna Macchia dei Goti*" Taurasi \$210
[**Aglianico**] - Campania



DESSERT

2019 Fabio Perrone Moscato D'Asti [375 mls] \$54
[**Moscato**] - Piemonte

2020 Fabio Perrone “Cascina Galletto” [750 mls] \$70
[**Brachetto**] - Piemonte

2018 Lunaria “Bucefalo” [750 mls] \$75
[**Malvasia**] – Abruzzo

2018 Poderi del Paradiso “San Gimignano” [375 mls] \$63
[**Vin Santo**] - Toscana

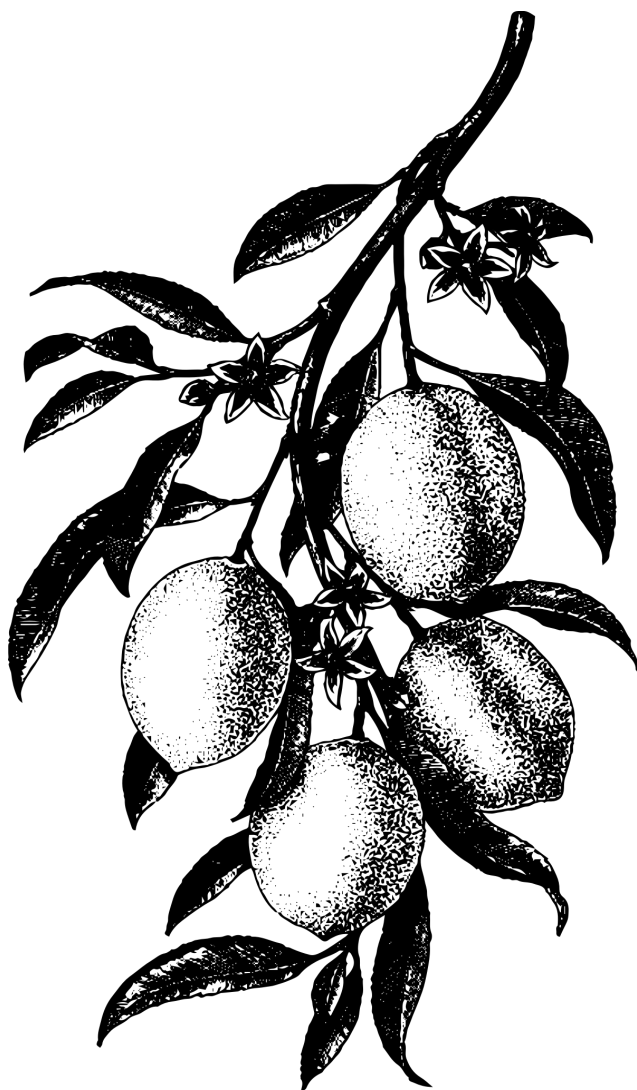
NV Corrado Tonelli Vino e Visciole [750 mls] \$90
[**Montepulciano**] - Marche

LIQUORI

Frangelico *\$10*
Disaronno Amaretto *\$10*
Mr Black *\$10*
Nocello *\$10*
St Germain *\$12*
Cointreau *\$10*
Pino's Limoncello *\$9*
Strega *\$12*
Nonino Prunella Mandorlata *\$15*

AMARI

Amaro Camati *\$10*
Nonino Amaro Riserva *\$14*
Montenegro *\$10*
Averna *\$10*
Rucolino *\$12*
Fernet Branca *\$13*
Alpe Genepy *\$15*
Judu Mirto *\$13*



DARK SPIRITS

Makers Mark [**Bourbon**] \$10

Bullet [**Rye Whiskey**] \$10

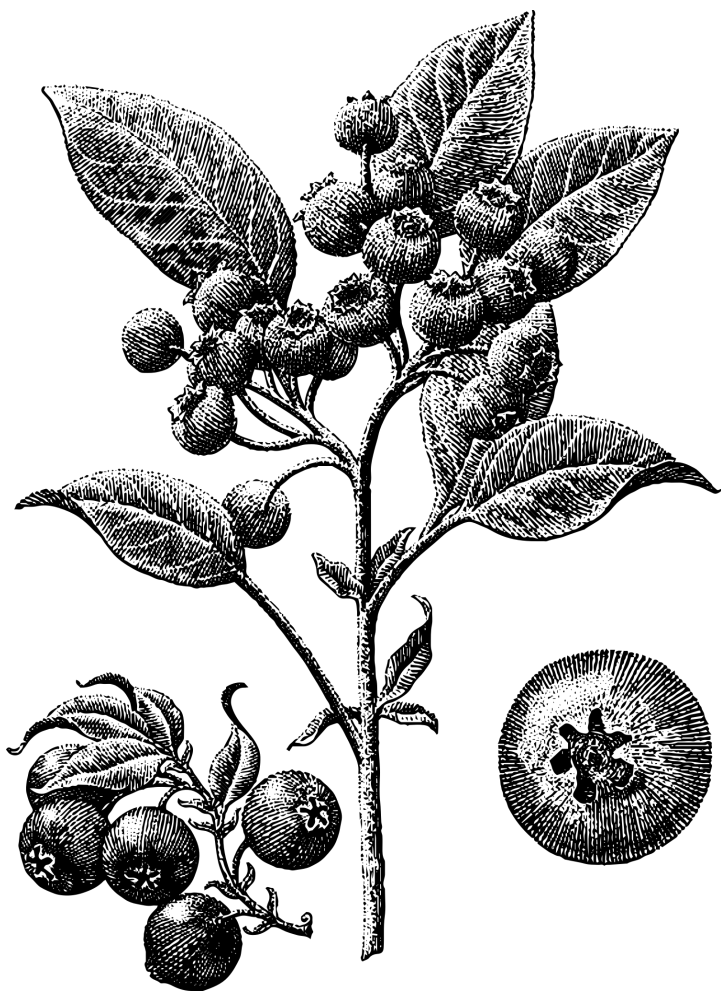
Johnny Walker Black Label [**Scotch Whiskey**] \$10

Chivas Regal [**Scotch Whiskey**] \$12

Caol Ila [**Islay Single Malt**] \$16

Sailor Jerry's [**Spiced Rum**] \$10

Flor de Caña 12 Y.O Centenario [**Dark Rum**] \$14



BRANDY - AQUAVITE - GRAPPA

Vecchia Romagna [**Brandy**] \$9

Chateau de Breuil [**Calvados**] \$10

Nonino “*Pirus*” [**Aquavite di Pera**] \$13

Licenza No 1 [**Aquavite di Mele**] \$15

Lussurgesi Filu e Ferru [**Grappa di Cannonau**] \$10

Occhipinti [**Grappa di Frappato**] \$18

Questa e Vera “Denim” [**Grappa di Glera**] \$14