

**LOVITALY**

restaurant • coffee • deli

# Wine List



# Lovitaly Wine List by Glass

White	250ml	175ml	125ml
Grecanico I.G.P. Roceno, Sibiliana, <b>Sicily 2021</b>	£9.00	£7.00	£5.00
Vermentino di Sardegna, Sella & Mosca, <b>2021</b>	£11.00	£8.00	£6.00
Kaid Sauvignon D.O.C, Alessandro di Comporeale, <b>Sicily 2021</b>	£14.00	£10.00	£7.00
<b>Red</b>	250ml	175ml	125ml
Frappato I.G.P. Roceno, Sibiliana, <b>Sicily 2021</b>	£9.00	£7.00	£5.00
Cannonau di Sardegna D.O.C, Sella & Mosca, <b>2021</b>	£11.00	£8.00	£6.00
Valpolicella Ripasso D.O.C, Vigneti Torbae Domini Veneti, <b>Veneto 2020</b>	£15.00	£11.00	£8.00
<b>Rosé</b>	250ml	175ml	125ml
Alghero Rosato, Sella & Mosca, <b>Sardegna 2022</b>	£9.50	£7.50	£5.50

## Coravin special selection

<b>White</b>	125ml
Criseo Bolgheri D.O.C, Podere Guado el Melo, <b>Toscana 2018</b>	£10.00
Etna Bianco D.O.C, Trainara Generazione Alessandro, <b>Sicily 2020</b>	£13.00
Gavi dei Gavi D.O.C.G., La Scolca, <b>Piemonte 2021</b>	£16.00
<b>Red</b>	125ml
Amarone della Valpolicella D.O.C, Domini Veneti <b>2019</b>	£11.00
Marchese di Villamarina Riserva D.O.C, Sella & Mosca, <b>Sardegna 2015</b>	£13.00
Carmignano Riserva D.O.C.G, Piaggia, <b>Toscana 2018</b>	£16.00

## Dessert & Fortified

	125ml
Passito di Pantelleria, Rallo 2011	£6.00
Zibibbo, Normanno, Sicily (semi-sweet)	£8.00
Vin Santo del Nonno, Toscana	£8.00
Anghelu Ruju, Sella & Mosca 2005 (Sardinian Port)	£15.00

# White Wines

	Bottle
Grecanico I.G.P. Roceno, Sibiliana, <b>Sicily 2021</b>	23.00
Grillo I.G.P. Roceno, Sibiliana, <b>Sicily 2021</b>	25.00
Cataratto D.O.C, Camporeale, <b>Sicily 2021</b>	26.00
Malvasia Bianca, Le vigne di Sammarco, <b>Puglia 2022</b>	29.00
Viognier I.G.P. Roceno, Sibiliana, <b>Sicily 2021</b>	29.00
Vermentino di Sardegna, Sella & Mosca, <b>2021</b>	31.00
Verdicchio Cuprese Classico Superiore D.O.C., Colonnara, <b>Marche 2018</b>	32.00
Soave Classico D.O.C, Domini Veneti, <b>2021</b>	33.00
Vermentino Di Sardegna, La Cala D.O.C, Sella & Mosca <b>2021</b>	34.00
Pinot Grigio Collio, Eugenio Collavini, <b>Friuli 2020</b>	36.00
Kaid Sauvignon D.O.C, Alessandro di Comporeale, <b>Sicily 2021</b>	39.00
Gavi di Gavi D.O.C.G, La Merlina, <b>Piemonte 2021</b>	39.00
Chardonnay Sassi Cavi D.O.C., Eugenio Collavini, <b>Friuli 2021</b>	39.00
Torbato Terre Bianche Alghero Cuvée 161, Sella & Mosca <b>2020</b>	42.00
Vernaccia di San Gimignano, Selvabianca, Il Colombaio di Santa Chiara <b>2021</b>	42.00
Pievicroce Lugana D.O.C, Costaripa Mattia Vezzola, <b>Lombardia 2021</b>	43.00
Muller Thurgau D.O.C., Kettmeir, <b>Trentino 2020</b>	45.00
Pinot Bianco D.O.C, Kettmeir, <b>Trentino 2021</b>	46.00
Greco di Tufo D.O.C.G, Vinosia Luciano Ercolino, <b>Campania 2021</b>	48.00
La Grade Fiano di Avellino D.O.C.G, Vinosia Luciano Ercolino, <b>Campania 2016</b>	48.00
Il Bianco di Decugnano D.O.C, Orvieto Classico Superiore, <b>Umbria 2019</b>	53.00
Gewurtztraminer D.O.C., Kettmeir, <b>Trentino 2021</b>	54.00
Etna Bianco D.O.C, Trainara Generazione Alessandro, <b>Sicily 2020</b>	56.00
Criseo Bolgheri D.O.C, Podere Guado el Melo, <b>Toscana 2018</b>	60.00
Ribolla Gialla D.O.C, F.C.O. 'Turian', Collavini, <b>Friuli 2020</b>	68.00
Gavi dei Gavi D.O.C.G, La Scolca, <b>Piemonte 2021</b>	93.00

# Red Wines

Frappato I.G.P. Roceno, Sibiliana, <b>Sicily 2022</b>	23.00
Nero D'Avola D.O.C, Camporeale, Il Pioppo, <b>Sicily 2021</b>	26.00
Corvina Verona I.G.T, Domini Veneti, <b>Veneto 2019</b>	28.00
Primitivo I.G.T, Vinosia, <b>Campania 2021</b>	29.00
Cannonau di Sardegna D.O.C, Sella & Mosca, <b>2021</b>	31.00
Merlot I.G.T, Torresella, <b>Veneto 2021</b>	31.00
Pinot Nero, Caranto, Astoria, <b>Veneto 2021</b>	31.00
Salice Salentino Riserva D.O.P, Le Vigne di Sammarco, <b>Puglia 2016</b>	33.00
Valpolicella Classico Superiore, Domini Veneti, <b>Veneto 2021</b>	35.00
Malbec I.G.T, <b>Veneto 2021</b>	35.00
Montepulciano d'Abruzzo Orsetto d'Oro D.O.C, Casal Thaulero, <b>Umbria 2018</b>	37.00
Appassimento Rosso Veneto I.G.P, Domini Veneti, <b>Veneto 2021</b>	38.00
Cannonau di Sardegna Riserva D.O.C, Sella & Mosca, <b>Sardegna 2019</b>	39.00
Rosso di Montalcino D.O.C, Col D'Orcia, <b>Toscana 2020</b>	44.00
Chianti Classico D.O.C.G, Lamole di Lamole, <b>Toscana 2020</b>	44.50
Valpolicella Ripasso D.O.C, Vigneti Torbae Domini Veneti, <b>Veneto 2020</b>	46.00
Il Rosso di Decugnano I.G.T, Decugnano dei Barbi <b>2017</b>	48.00
Piani Barbera D'Alba D.O.C, Azienda Agricola Pelissero, <b>Piemonte 2015</b>	49.00
Chianti Classico Riserva D.O.C.G, Lamole di Lamole, <b>Toscana 2014</b>	55.00
Pinot Nero, Vigna Maso Reiner, Kettmeir <b>Alto Adige 2019</b>	58.00
Barolo D.O.C.G, Bersano, <b>Piemonte 2017</b>	60.00
Amarone della Valpolicella D.O.C, <b>Domini Veneti 2019</b>	65.00
Marchese di Villamarina Riserva D.O.C., Sella & Mosca, <b>Sardegna 2015</b>	75.00
Brunello di Montalcino D.O.C.G, Col D'Orcia, <b>Toscana 2017</b>	78.00
Carmignano Riserva Piaggia D.O.C.G., Mauro Vannucci, <b>Toscana 2018</b>	95.00
Brunello di Montalcino Riserva, Poggio al Vento <b>2015</b>	120.00

## Rosé Wines

Alghero Rosato, Sella & Mosca, <b>Sardegna 2022</b>	30.00
Umbria I.G.T, Terre de la Custodia, <b>Umbria 2021</b>	34.00
Rosamara Valtenesi Rose (Il vino di una notte), Costaripa, <b>Lombardia 2021</b>	40.00
Aqua di Venus Ruffino	54.00

## Sparkling Wines

	Glass	Bottle
Prosecco Classico Superiore D.O.C.G, Santa Margherita,	8.95	35.00
Torbato Spumante Brut, Sella & Mosca, <b>Sardegna</b>		36.00
Spumante Brut, Metodo Classico, (Chardonnay) Costaripa, <b>Lombardia</b>		45.00
Spumante Brut Rosé, Metodo Classico, (Chardonnay, Pinot Noir) Costaripa, <b>Lombardia</b>	9.95	49.00
Trento D.O.C, Metodo Classico, Corvee, <b>Trentino 2018</b>		50.00
Ribolla gialla Brut, Eugenio Collavini, <b>Friuli 2017</b>		65.00

## Sweet and Fortified Wine

	Bottle
Zibbibo, Normano, Sicily	33.50
Vin Santo Del Nonno	33.50
Monteolivo Moscato D`Asti Bersano 2021	35.00
Brachetto D`Aqui Bersano	38.00
Passito di pantelleria Rallo 2011	44.00
Anghelu Ruju (Cannonau 100% Port style from Sardinia)	100.00