

OSTERIA
CARLINA

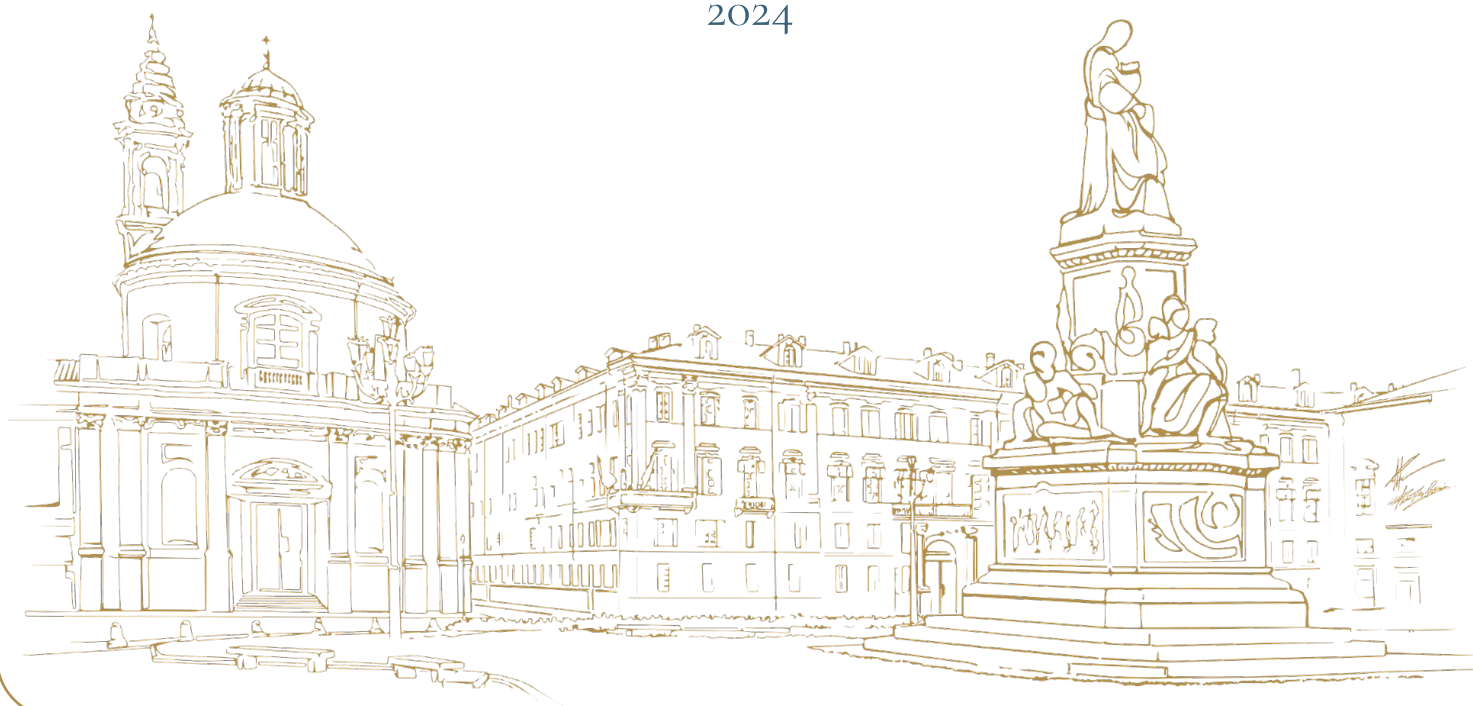
TRIBECA

MENU

NORTHERN ITALIAN CUISINE

WINTER

2024



OSTERIA
CARLINA

Executive Chef EMMANUEL NIESS

TRUFFLE MENU

all dishes are served with shaved **black Perigord truffle** on top

APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

Hand-cut Piedmontese beef tartare

67

PIZZETTA AL TEGAMINO

Speck, toma fondue and arugula pesto

65

PASTA / RISOTTO

TAJARIN "ALBA"

Homemade angel hair pasta

65 (3gr) / 95 (6gr)

RISOTTO CARNAROLI RISERVA "ACQUERELLO" AL PARMIGIANO

Special riserva "Acquerello" rice,
24 months aged Parmigiano Reggiano

65 (3gr) / 95 (6gr)

Add **black Perigord truffle**
to your dish:

37 - 3 gr.

67 - 6gr.

MAIN COURSE

POLLO ALLA VALDOSTANA

Fried Chicken Valdostana style with prosciutto,
fontina, and wild mushrooms

80

FILETTO DI MANZO IN CROSTA SFOGLIA, SPINACI E PARMIGIANO

Filet of beef in puff pastry with sauteed spinach
and Parmigiano

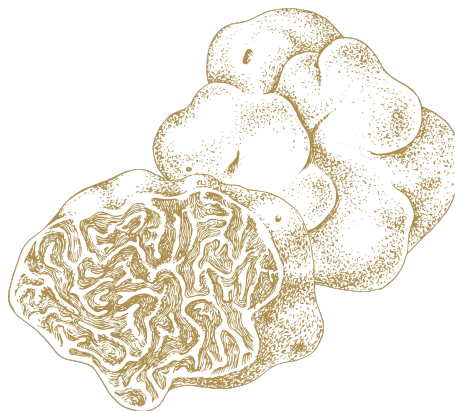
90

DESSERT

GELATO ALLA VANIGLIA CON MIELE AL TARTUFO

Homemade vanilla ice cream with truffle honey

55



Please inform us of any dietary restrictions and/or allergies that we should be aware of.

Eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases; 20% gratuity added to parties of 6 or more.

Maximum four credit cards per party

O S T E R I A
C A R L I N A

Executive Chef EMMANUEL NIESS

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

Hand-cut Piedmontese beef tartare

26

VITELLO TONNATO

Slowly cooked, thinly sliced veal with tuna sauce, served chilled

25

CAPELANTE CON CREMA DI SPINACI, SPUMA DI PARMIGIANO E LIMONE

Seared scallops with cream spinach, Parmigiano foam and lemon

26

ZUPPA DI FUNGHI SELVATICI

Wild mushroom soup with creamy ricotta and pine nuts

23

POLPO CON PATATE ALLO ZAFFERANO E LIMONE

Octopus with saffron layered potato and lemon vinaigrette

27

TAGLIERE DELLA CASA

Board of mixed cured meats and burrata cheese

28

PIZZETTA AL TEGAMINO

Pizzetta with speck, toma fondue and arugula pesto

25

INSALATA CARLINA

Shrimp butter lettuce salad with acacia honey mustard vinaigrette and radish

23

CAVIALE DI STORIONE DEL PO

AquaVirgo Osetra caviar tasting 1 oz

149

BREAD SERVICE

Panettoncini alle olive liguri, focaccia alla genovese serviti con burro lavorato in casa

Homemade focaccia and olive bread, served with our whipped butter

7

Please inform us of any dietary restrictions and/or allergies that we should be aware of.
Eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases; 20% gratuity added to parties of 6 or more.
Maximum four credit cards per party

A
P
P
E
T
I
Z
E
R
S

O S T E R I A
C A R L I N A
Executive Chef EMMANUEL NIESS

F
R
E
S
H

H
O
M
E
M
A
D
E

P
A
S
T
A

TORTELLONI D'ASTICE

Maine lobster tortelloni with mascarpone

33

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE

Braised short ribs and pork cheek stuffed agnolotti Piemontese style

29

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI FUNGHI SELVATICI

Pappardelle with mushroom ragù

23

TAJARIN AL SALMONE CON LIMONE E PINOLI

Tajarin with salmon, lemon sauce and pine nuts

30

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

Tagliatelle with beef and pork bolognese ragu

27

LASAGNA CLASSICA DELLA CASA

Homemade Lasagna

25

RISOTTO AL BAROLO E CASTELMAGNO

Barolo risotto with Castelmagno cheese

28

Please inform us of any dietary restrictions and/or allergies that we should be aware of.
Eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases; 20% gratuity added to parties of 6 or more.
Maximum four credit cards per party

O S T E R I A
C A R L I N A

Executive Chef EMMANUEL NIESS

M
A
I
N

C
O
U
R
S
E

POLLO ALLA VALDOSTANA

Fried chicken Valdostana style with prosciutto, fontina and wild mushrooms

39

FILETTO DI MANZO IN CROSTA SFOGLIA, SPINACI E PARMIGIANO

Filet of beef in puff pastry with sauteed spinach and Parmigiano

46

**BRANZINO NERO CON CROSTA DI PATATE, FONDUTA DI PORRI
E SALSA ALLO ZENZERO**

Black sea bass with potato crust, leek fondue and ginger sauce

40

COTOLETTA DI VITELLINA ALLA "MILANESE"

Veal milanese with arugula salad and cherry tomato

55

GUANCIA DI MANZO CON PURE DI PATATE E SALSA AL BAROLO

Beef cheeks with mashed potato and Barolo sauce

39

FILETTO DI SALMONE CON CAVOLETTI ARROSTO, GUANCIALE E VINO BIANCO

Honey butter baked salmon with roasted brussels sprouts, crispy guanciale and white wine sauce

41

SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

Sauteed spinach with butter and Parmigiano

14

CAVOLETTI DI BRUXELLES ARROSTITI

Roasted brussels sprouts

15

FUNGHI SELVATICI

Baked wild mushrooms

15

PURÉ DI PATATE

Mashed potato

15

PATATINE FRITTE / PATATINE TARTUFATE

French fries / truffle fries

12/15

S
I
D
E
S

Please inform us of any dietary restrictions and/or allergies that we should be aware of.

Eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases; 20% gratuity added to parties of 6 or more.

Maximum four credit cards per party

OSTERIA
CARLINA

Executive Chef EMMANUEL NIESS

D
E
S
S
E
R
T

TIRAMISU DELLA CASA

15

CRÈME CARAMEL

15

TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Molten chocolate cake with vanilla ice cream

17

MOUSSE DI GIANDUJA CON ZABAJONE ALL'AMARETTO

Traditional Turin style Gianduja chocolate, caramel and amaretto

16

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLO CHEF

Assorted cheese plate

30

GELATO ARTIGIANALE

Chocolate – Vanilla

13

SORBETTO

Strawberry – Lemon – Mango

12

TASTING FLIGHT



AMARO

*The customer chooses 3 amari,
1 oz each for 25\$*



GRAPPA

*The customer chooses 3 grappe,
1 oz each for 35\$*

Please inform us of any dietary restrictions and/or allergies that we should be aware of.

Eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases; 20% gratuity added to parties of 6 or more.

Maximum four credit cards per party

OSTERIA
CARLINA

MAKE YOUR OWN
ESPRESSO MARTINI

25

All served with Butter Cookie Wedge



STEP 1

*Choose
Base Spirit*

Kings County Spiced Whiskey
Milano Vodka
Desolas Mezcal
El Dorado Rum

STEP 2

*Choose
Coffee Liqueur*

Vicario Coffee Liqueur
Forthave Brown Coffee
St. George New Orleans Style Coffee
Accompani Coffee Liqueur

STEP 3

*Choose
Cordial Enhancement*

Vicario Nocino (Walnut)
Caffo Amaretto
Fred Jerbis Sour Cherry
Rosalio di Bergamotto

OSTERIA
CARLINA
Executive Chef EMMANUEL NIESS

“At The Foot Of The Mountains”

TASTING MENU
\$95 / per person

T
A
S
T
I
N
G

M
E
N
U

VITELLO TONNATO

Slowly cooked, thinly sliced veal with tuna sauce, served chilled

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE

Braised short ribs and pork cheek stuffed agnolotti Piemontese style

POLLO ALLA VALDOSTANA

Fried Chicken Valdostana style with prosciutto, fontina, white wine sauce
and black trumpet mushrooms

MOUSSE DI GIANDUJA CON ZABAJONE ALL'AMARETTO

Traditional Turin style Gianduja chocolate, caramel and amaretto

Optional wine pairing
\$55 / per person



The full party must participate in the tasting. No substitutions.

Please inform us of any dietary restrictions and/or allergies that we should be aware of.

Eating raw or undercooked fish, shellfish or eggs increases the risk of foodborne diseases; 20% gratuity added to parties of 6 or more.

Maximum four credit cards per party

O S T E R I A
C A R L I N A

TRIBECA

BEVERAGE MENU

NORTHERN ITALIAN CUISINE

Winter 2024



O S T E R I A
C A R L I N A

THE COCKTAILS

Zio Freddie	16
<i>Fred Jerbis Rosolio Bergamotto, El Dorado Rum, Vergano Americano Rosso, Lemon</i>	
Regina di Cuori	16
<i>Casco Viejo Tequila Blanco, Rosolio Bergamotto, Lemon, Agave, Black Lava Salt</i>	
Conte di Cavour	21
<i>Pineapple infused El Dorado Rum, Kings County Spiced Whiskey, Vittone Fernet, Lime, Egg White, Nutmeg Shave</i>	
The Final Word	21
<i>Desolas Mezcal, Yellow Chartreuse, Bordiga Maraschino, Lime, Amarena</i>	
New York Sidecar	18
<i>Neversink Reserve Gin, Rosolio Bergamotto, Lemon, Egg White, Tiki Bitters</i>	
Dal Melograno allo Zenzero	18
<i>Portofino Dry Gin, Pomegranate, Ginger Falernum, Lemon, Candied Ginger</i>	
Porta Palazzo	21
<i>King's County Spiced Whiskey, Sage Demerara, Black Lemon Bitters, Caramelized Orange</i>	

THE SPRITZ

il Buon Melone	16
<i>Aelred Melon, Aspid Spritz, Lemon, Prosecco, Sparkling Water</i>	

THE NEGRONI

Negroni Nero	18
<i>Worthy Park 109 Rum, Bodegas Barbadillo Original Ataman Vermut, Forthave Red, Amarena</i>	
Negroni d'Oro	18
<i>Askur Yggdrasil Nordic London Dry, Liquore delle Sirene Bitter, Bordiga Rosso Vermouth, Orange Peel</i>	
Negroni Bianco	18
<i>Desolas Mezcal, Silvio Carta Bitteroma Bianco, Vergano Vermouth Bianco, Lime Zest</i>	

THE MARTINIS

Un Torinese all'Islanda	21
<i>Milano Vodka, Bordiga Extra Dry, 64deg. Reykjavik Dist. Dill Aquavit, Saline, Caper Berry</i>	
Dal Friuli alla Sardegna...with Love	19
<i>Fred Jerbis "43" Gin, Bresca Dorado Bianco Vermouth, House Giardiniera</i>	
Mrs. Gibson	21
<i>Neversink Gin, Milano Vodka, Vergano Bianco Vermouth, Cipollina</i>	

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

BY THE GLASS

ROSATI

Bruno Rocca, Langhe Rosato <i>Nebbiolo</i>	2022	Toscana	19
---	------	---------	----

SPUMANTI

Diletta Tonello, "io Ulisse" Metodo Classico <i>Lessini Durello (Metodo Classico)</i>	2018	Veneto	25
--	------	--------	----

Tenuta Santome Prosecco di Treviso Brut <i>Glera (Charmat)</i>	NV	Veneto	16
---	----	--------	----

BIANCHI

Pacherhof, Valle Isarco <i>Riesling</i>	2022	Alto-Adige	19
--	------	------------	----

La Masera, "Anima" <i>Erbaluce</i>	2020	Piemonte	18
---------------------------------------	------	----------	----

Cantina Murales "Caino e Abele" <i>Vermentino di Sardegna</i>	2022	Sardegna	16
--	------	----------	----

Daniele Ricci, "San Leto" Derthona (<i>Coravin</i>) <i>Timorasso</i>	2018	Piemonte	35
---	------	----------	----

MACERATI (ORANGE)

Daniele Ricci, Derthona <i>Timorasso</i>	2019	Piemonte	19
---	------	----------	----

Le Formiche, Costa dell'Argentario <i>Ansonica</i>	2021	Toscana	25
---	------	---------	----

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

BY THE GLASS

ROSSI

Flavio Roddolo, Superiore <i>Dolcetto d'alba</i>	2016	Piemonte	20
Vignalta, Colli Euganei Rosso Riserva <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	2017	Veneto	26
San Polino Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	2019	Toscana	25
La Cascinetta, Ruchè di Castagnole Monferrato <i>Ruchè</i>	2021	Piemonte	25
Gianluigi Lano <i>Langhe Freisa</i>	2019	Piemonte	19
Marziano Abbona, Barolo <i>Nebbiolo</i>	2019	Piedmont	27
COS, Cerasuolo di Vittoria della Bastonaca <i>Nero D'Avola, Frappatto</i>	2019	Sicilia	35

DOLCI

Lucchetti, Sour Cherry Wine (3oz. pour)	NV	Le Marche	14
Ronchi di Cialla, Picolit di Cialla (3oz. pour)	2015	Friuli Venezia Giulia	18
Antonelli, Montefalco Passito (3oz. pour) <i>Sagrantino</i>	2016	Umbria	25

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

WINE BY BOTTLE

ROSATI

13001	Le Pianelle, “al Posto del Fiori” <i>Nebbiolo, Croatina, Vespolina</i>	2020	Alto-Piemonte	74
13002	Proprieta Sperino, “Rosa della Rosa”, <i>Nebbiolo</i>	2022	Alto-Piemonte	74
13003	Sonos Montenidoli, <i>Canaiole</i>	2022	Toscana	84
13005	Bruno Rocca, Langhe Rosato <i>Nebbiolo</i>	2022	Piemonte	76

SPUMANTI D'ITALIA

7004	Nervi-Conterno, Gattinara Spumante	NV	Piemonte	245
7005	Diletta Tonello, “io Ulisse” Lessini Durello Metodo Classico	2018	Veneto	100
7008	Cantina Della Volta, “Christian Bellei” Lambrusco di Sorbara (<i>Bianco</i>)	2016	Emilia	100

 O S T E R I A
 C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

CHAMPAGNE

9000	Etienne Sandrin, “A Travers Celles” Extra Brut	NV	Épernay	215
9002	La Rogerie, “Heroine” Blanc de Blancs Grand Cru	2014	Avize	280
9004	Amaury Beaufort “Le Jardinot XVIII” Brut Nature	NV	Aube	340
9006	Laherte Feres, “Les 7” Extra Brut	NV	Epernay	400
9007	Bereche et fils, Brut Réserve	NV	Ludes	150
9012	Bereche et Fils, “Ambonnay” Extra Brut Blanc de Noir Grand Cru	2017	Montagne de Reims	685
9013	Bereche et Fils, “Cramant” Extra Brut Blancs de Blanc Grand Cru	2017	Montagne de Reims	685
9014	Bereche et Fils, “Mailly” Extra Brut Blancs de Noirs Grand Cru	2017	Montagne de Reims	685
9015	Amaury Beaufort, “De Quoi Te Meles Tu?” Brut Nature Blanc de Noir	NV	Aube	350
9016	La Rogerie, “Heroine” Blanc de Blancs Grand Cru	2013	Avize	280

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

WINE BY BOTTLE

BIANCHI DEL PIEMONTE

10000	Azienda Agricola Summer Wolff, "Ette" <i>Bartuciat</i>	2022	Langhe	75
10002	Villa Sparina, "Monte Rotondo" <i>Cortese</i>	2019	Gavi di Gavi	150
10004	La Masera, "Anima" <i>Erbaluce di Caluso</i>	2020	Caluso	72
10007	Monte Maletto, "Vecchie Tonneaux" <i>Erbaluce</i>	2021	Carema	125
10012	Daniele Ricci, "Rispetto" <i>Sauvignon Blanc (Orange)</i>	2021	Tortonesi	80
10013	Giacometto Bruno, "Autoctono" <i>Erbaluce</i>	2020	Caluso	120
10015	La Masera, "Macaria" <i>Erbaluce</i>	2019	Caluso	120
10016	Ettore Germano, "Herzu" <i>Riesling</i>	2021	Langhe	100

TIMORASSO DEL PIEMONTE

10101	Daniele Ricci, <i>(Orange) Timorasso</i>	2019	Derthona	92
10105	Daniele Ricci, "Il Giallo di Costa" <i>Timorasso (Orange)</i>	2018	Derthona	120
10106	Daniele Ricci, "San Leto" <i>Timorasso (Orange)</i>	2018	Derthona	150
10108	Claudio Mariotto, "Cavallina", <i>Timorasso</i>	2019	Colli Tortonesi	115
10110	Claudio Mariotto, "Pitasso", <i>Timorasso</i>	2020	Colli Tortonesi	135
10112	La Colombera, "Il Montino" <i>Timorasso</i>	2021	Colli Tortonesi	120

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

BIANCHI DELLA TOSCANA

11002	Silvio Messina, <i>Trebbiano (Orange)</i>	2021	Toscana V.D.T	80
11004	Paolo e Lorenzo Marchionni, "L'erta" <i>Trebbiano. (Orange)</i>	NV	Toscana I.G.T	110
11005	Fattoria di Bacchereto, "Terre A Mano", "Sassocarlo", <i>Trebbiano (Orange)</i>	2019	Toscana I.G.T	135
11006	Montenidoli, "Carato" <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	2019	San Gimignano	150
11008	Fontodi, "Mereggio" <i>Sauvignon Blanc, Trebbiano</i>	2021	Toscana I.G.T	150
11010	Le Formiche, <i>Ansonica (Orange)</i>	2021	Costa dell'Argentario	100

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

Bianchi del Friuli

12005	Klanjscek, <i>Riesling Italico (Orange)</i>	2019	Collio	125
12006	Klanjscek, <i>Ribolla Gialla (Orange)</i>	2018	Venezia Giulla I.G.T.	125
12007	Klanjscek, <i>Sauvignon Blanc (Orange)</i>	2019	Collio	140
12010	Le Due Terre, “Sacrisassi” <i>Ribolla Gialla Friulano</i>	2018	Colli Orientali	150
12012	Zidarich, <i>Vitovska</i>	2019	Carso	145
12014	Raccaro, “Rolat”, <i>Friulano</i>	2020	Collio	92
12017	Damijan Podversic, <i>Malvasia (Orange)</i>	2018	Venezia Giulla I.G.T.	140

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

WINE BY BOTTLE

ROSSI DEL PIEMONTE

20000	Altre Vie, "Anfora" <i>Dolcetto d'Alba</i>	2022	Alba	70
20002	La Cascinetta, <i>Ruche di Castagnole</i>	2021	Monferrato	100
20004	Crivelli, <i>Grignolino d'Asti</i>	2021	Asti	60
20005	Poderi Colla, "Costa Bruna", <i>Barbera d'Alba</i>	2021	Alba	76
20006	Cascina Luisin, "Maggiur" <i>Barbera d'Alba</i>	2019	Alba	80
20010	Cavallotto <i>Langhe Nebbiolo</i>	2021	Langhe	120
20011	Flavio Roddolo, <i>Dolcetto d'Alba Superiore</i>	2016	Alba	80
20014	Lano Gianluigi, <i>Langhe Freisa</i>	2019	Langhe	76
20018	Le Piane, Boca <i>Nebbiolo, Croatia, Vespolina</i>	2019	Boca	215
20021	Giuseppe Rinaldi, <i>Dolcetto d'Alba</i>	2021	Alba	220
20025	Flavio Roddolo 'Bricco Appiani', <i>Cabernet Sauvignon</i>	2009	Langhe	250
20026	Bruno Giacosa, <i>Barbera d'Alba</i>	1998	Alba	150
20027	D'Arcy, <i>Langhe Nebbiolo</i>	2021	Langhe	265

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

WINE BY BOTTLE

BAROLO e BARBARESCO

21003	Ettore Germano, "Vigna Rionda" Barolo	2017	Serralunga d'Alba	400
21005	Ettore Germano, "Cerretta" Barolo	2013	Serralunga d'Alba	450
21007	Giuseppe Mascarello, "Monprivato	1996	Monforte d'Alba	2500
21013	Giuseppe Mascarello, "Monprivato" Barolo	2018	Monforte d'Alba	725
21015	Roberto Voerzio, "Casa Nere Fosati" Barolo	2007	La Morra	1,100
21020	Marziano Abbona, Barolo	2019	Monforte d'Alba	120
21016	Roberto Voerzio, "Cerequio" Barolo	2018	La Morra	900
21017	Roberto Voerzio, "Rocche dell' Anuziatta" Barolo	2018	La Morra	900
21018	Roberto Voerzio, "Fosati" Barolo	2018	La Morra	885
21019	Roberto Voerzio, "La Morra" Barolo	2017	La Morra	415
22013	Bruno Rocca, "Curra" Barbaresco	2019	Neive	320

 O S T E R I A
 C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

ROSSI DI TOSCANA

CHIANTI, VINO NOBILE, e MONTALCINO

30000	Podere Le Boncie, "Le Trame" Chianti Classico	2020	Castelnuovo Berardenga	170
30005	Monteraponi, "Il Campitello" Riserva	2019	Radda	245
30007	Caparsa, "Doccia a Matteo" Chianti Classico Riserva	2017		140
30009	Poggerino, "N'uvo" Chianti Classico	2019	Radda	125
32016	Podere Sanguinetto I e II, Vino Nobile <i>Prugnolo Gentile, Canaiolo, Mammolo</i>	2019	Nobile	135
32017	Salcheto, "Salco Evoluzione", Vino Nobile <i>Prugnolo Gentile</i>	2017	Nobile	230
32018	Cantina Chiacchiera, Vino Nobile <i>Prugnolo Gentile</i>	2017	Nobile	130
32003	Albatreti, Rosso di Montalcino	2019	Montalcino	100
32014	L' Acitta, Brunello di Montalcino	2018	Montalcino	280
32020	San Polino, Rosso di Montalcino	2019	Montalcino	125

 O S T E R I A
 C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

I.G.T. SANGIOVESE

31003	Montevertine, "Le Pergole Torte"	2019	Radda	650
31005	Colle Santa Mustiola 'Poggio ai Chiara'	2006	Chiusi	245
31015	Tenuta di Trinoro, 'Le Cupole' Rosso	2021	Siena	130
31010	Azienda Agricola Casale,	2015	Val d'Elsa	165
31014	Ficomontinino, "Seraphina"	2019	Chiusi	165
31011	Monteraponi, "Baron' Ugo	2018	Radda	280
31012	Podere Le Boncie, "Chiesamonti"	2020	Castelnuovo Berardenga	180
31013	Podere Le Boncie, "Chiesamonti"	2019	Castelnuovo Berardenga	180

Cortona, Syrah della Toscana, e IGT

33008	Fabrizio Dionisio, "Castagnino" Syrah	2021	Cortona	84
33018	Stefano Amerighi, Syrah	2020	Cortona	105
33019	Podere Concori, "Vigna Piezza", Syrah	2018	Garfagnana	120
33020	Fabrizio Dionisio, "Linfa" Syrah	2020	Cortona	135
34002	Piaggia Mauro Vannucci, "Poggio de' Colli" Cabernet Franc	2020	Toscana I.G.T.	160

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

WINE BY BOTTLE

CARMIGNANO e BARCO REALE

40006	Capezzana, “Villa di Trefiano Riserva”, <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo</i>	2018	Carmignano	175
40007	Capezzana, “Villa di Capezzana”, Riserva <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo</i>	1985	Carmignano	1,100
40010	Fattoria di Bacchereto, “Terre A Mano”, <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo</i>	2019	Carmignano	150
40011	Capezzana, “Villa di Capezzana”, Riserva <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo</i>	1983	Carmignano	1,100

 O S T E R I A
 C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

VALTELLINA RISERVA e SUPERIORE

81001	Balgera, “Quigna” Valtellina Riserva, Valgella <i>Chiavennasca</i>	2013	Valtellina	130
81002	Ar Pepe, “Buon Consiglio” Valtellina Riserva, Grumello <i>Chiavennasca</i>	2007	Valtellina	260

VINTAGE, RARE, & WORLDLY

50000	Château De La Tour, Clos Vougeot	1976	Bordeaux	1255
50001	Château Pontent Clazure, St.Emilion Grand Cru Classé	1966	Bordeaux	375
50002	Château Pontent Clazure, St.Emilion Grand Cru Classé St.Emilion	1976	Bordeaux	350
50003	Château Greysac, Medoc	1998	Bordeaux	360
50004	Château Greysac, Medoc	1991	Bordeaux	300
50007	Château Brane-Cantenac Margaux Grand Cru Classé	1988	Bordeaux	550
50008	La Pousse D’or, Pommard 1er Cru	1979	Bourgogne	655
50010	Charles Lachaux, Cotes de Nuits	2021	Bourgogne	450
50011	Paolo Bea, “Arboreus” <i>Trebbiano Spoletino</i> (Orange)	2015	Umbria	200
50012	Paolo Bea, “Pipparello” Montefalco Rosso Riserva <i>Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino</i>	2018	Umbria	250
50013	COS, Cerasuolo di Vittoria della Bastonaca <i>Nero D’avola, Frappato</i>	2019	Sicilia	180
50014	Le Due Terre, “Sacrisassi” <i>Schioppettino</i> , <i>Refosco</i>	2017	Friuli	150

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

VINTAGE, RARE, & WORLDLY

50015	Le Due Terre <i>Pinot Nero</i>	2018	Friuli	150
50016	Le Due Terre <i>Merlot</i>	2018	Friuli	150
50018	Antonelli, <i>Sagrantino di Montefalco</i>	2008	Umbria	180

DOLCI

5600	Ronchi di Cialla, <i>Picolit</i>	2015	Friuli	90
5602	Antonelli, <i>Passito di Sagrantino</i>	2016	Umbria	125
5603	Lucchetti, “Visciola” Sour Cherry Wine	NV	Le Marche	60

OSTERIA
CARLINA

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

LIQUORI
Vermouth

Gin

Song Cai Floral 16
Vietnam

Portofino 18
Liguria, IT

Neversink 20
Port Chester, NY

Fred Jerbis, “43” 20
Friuli, IT

Askur Yggdrasil Nordic Dry 16
Iceland

Neversink Reserve 22
Port Chester, NY

Bitter Aperitivi

Forthave Red, Aperitivo 16

Liquore delle Sirene, Bitter 16

Silvio Carta, “Bitterroma” Rosso 16

Silvio Carta, “Aspide” Spritz 15

St. Agrestis, “Paradiso” Vino Bitter 18

Silvio Carta, “Bitterroma” Bianco 15

Italicus, Rosolio di Bergamotto 16

Yellow Chartreuse 20

COS, Bitter Vino 20

Fred Jerbis Rosolio di Bergamotto 16

Forthave Yellow, Genepy 16

Bordiga Rosso 15
Piemonte

Fred Jerbis, “25” Rosso 18
Piemonte

William Hinton Moot 15
Portugal

Bodegas Barbadillo Original Ataman 16
Jerez-Xeres-Sherry, Spain

Borgosan Daniele Santon Bianco 16
Piemonte

Bresca Dorado, Bianco 16
Sardegna

Bordiga, Bianco 15
Piemonte

Vergano Bianco 16
Piemonte

COS Orange 20
Sicilia

COS Rosso 20
Sicilia

Vodka

Milano Green 16
Piedmonte

Titos 16
Texas

Grey Goose 18
France

Reisetbauer Axberg 22
Austria

Tequila e Agave

La Gran Senora Blanco 16

Casco Viejo Blanco 16

Casamigos Blanco 18

Don Julio Blanco 20

Santanera, Blanco 5 year 35

La Gritona, Reposado 16

Casamigos Anejo 20

Tequila 123, “3” Anejo 20

Gran Coramino Anejo 40

Tlamati, Deer Pechuga 80

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

LIQUORI

Mezcal

El Occidental Oaxaca 16

Agave de Cortes, Anejo 20

OAX Original, (Black Label)
Arroqueno 30

OAX Original, (White
Label) Tobla 35

OAX Original, (Red
Label) Tepeztate 50

Madre Mezcal 16

Madre Mezcal Clay Pot 35

Amari

Pasubio Vino Amaro 15

Cardamaro 15

Forthave, "Marseille" 16

Elisir Novasalus Vino Amaro 16

St. Agrestis 18

Vittone Fernet 15

Bordiga, Chiot Montamaro" 16

Tempus Fugit, Fernet di Frate 22

Fratelli Francoli, "Noveis" 16

Amaro dell'Etna 16

Whisk(e)y, Bourbon & Rye

Kings County Spiced Whiskey 18
BK, NY

Deadwood Bourbon 16
Kentucky

Knob Creek Straight Bourbon 16
Kentucky

Stellum Straight Bourbon, 20
Kentucky

Old Forester "1870" Original Batch Bourbon 30
Kentucky

Puni Distillery "Gold" Malt Whiskey 30
Lombardia, IT

Puni Distillery 5yr "Vina" Marsala Casks Malt
Whiskey 35
Lombardia, IT

Fort Hamilton, Double Rye 16
Brooklyn

Barrell Bourbon "Seagrass" Rye Whiskey 25
Kentucky

Barrell Bourbon, "GD Vajra Barrel" Whiskey 30
Kentucky

Ichiro's Malt & Grain Whisky 45
Japan

Iwai Mars "45" Whisky 18
Japan

Nobushi Whiskey 22
Japan

Sazerac, Rye 18
Kentucky

Castle & Key, Small Batch Straight Bourbon Whiskey 22
Kentucky

Castle & Key, Small Batch Wheated Bourbon Whiskey 25
Kentucky

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

LIQUORI

Rum

Worthy Park 109 Jamaica Rum 18
El Dorado Blanco 3 year 16
Capovilla Rhum Rhum 30
El Dorado Demerara 12 year 18
JM Rhum, Rhum Agricole Blanc 18

Scotch

Johnnie Walker Black 18
Johnnie Walker Blue 80
Kamet, Single Malt 18
India
Glenallachie 15yr 20
Port Askaig Single Malt 20

Cordials e Digestivi

Bernard, Abricot 20
Caffo, Amaretto 15
Forthave "Brown", Coffee 16
St. George, N.O.L.A. style Coffee 15
Apologue, Aronia Berry 15
Il Gusto di Amalfi, Finocchietto 15
Renato Vicario, Coffee 15
Renato Vicario, Nocino 15
Bordiga Maraschino 15
Caffo, Limoncino dell'Isola 15
Fred Jerbis Cassis 18
Fred Jerbis Sour Cherry 18

Grappa e Distillati

Marolo, Grappa di Gewurztraminer 20
Marolo, Grappa di Barolo 22
Marolo, Grappa di Brunello 22
Marolo, Grappa di Camomilla 18
Capovilla, Grappa di Bassano 20
Capovilla, Grappa Riserva di Sigaro 45
Capovilla, Albicocche 30
Capovilla, Pear Williams 30
Occhipinti, Grappa di Frappato 25
Laurant Cazottes, Tomato Distillate 30

O S T E R I A
C A R L I N A

Beverage Director WILLIAM BERNSTEIN

Birra

Birra Baladin, “Nazionale”, *Blonde Ale* 12
Piemonte

Menabrea, *Blonde Lager* 10
Piemonte

Grimm “Wavetable”, *North East IPA* 12
Brooklyn, New York

Threes Brewing, “Logical Conclusions”, *Hazy IPA* 12
Brooklyn, New York

O.E.C. Brewing, “First Class” *Belgian Style Extra Hoppy Ale* 14
Connecticut

Grimm “Cross-stitch”, *Vienna Style Lager* 12
Brooklyn, New York

O.E.C. Brewing, *Dubbel Ale brewed w/Raisins* 14
Connecticut

Mocktails \$12

St. Agrestis “Phoney” Negroni

St. Agrestis “Amaro Falso”

Pomegranate, Lemon, Simple, Egg White

Ginger Beer, Lime, Agave

Giffard’s Grenadine, Lime, Ginger Beer, Black
Lava Salt, Amarena e Caramelle allo Zenzero

Giffard’s Orgeat, Grapefruit, Lime, Egg White,
Nutmeg shave

BIBITE e CAFFETTERIA

San Pellegrino Limonta	7
Coke	7
Diet Coke	7
Sprite	7
Ginger Ale	7
Ginger Beer	7
San Pellegrino Aranciata	7
Club Soda	6
Espresso	5
Tea	4
Lurisia Bolle Sparkling	8
Lurisia Stille	8