



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

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

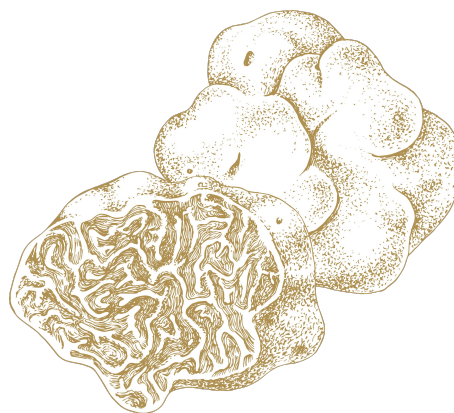
90

### 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

**CAPESANTE CON CREMA DI SPINACI, SPUMA DI PARMIGIANO E LIMONE**

Seared scallops with cream spinach, Parmigiano foam and lemon

26

A  
P  
P  
E  
T  
I  
Z  
E  
R  
S

**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

  
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, FONDATA 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

TIRAMISU DELLA CASA

15

CRÈME CAMEL

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

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T

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  
El Occidental Mezcal  
El Dorado Rum

STEP 2

*Choose  
Coffee Liqueur*

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

STEP 3

*Choose  
Cordial Enhancement*

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

OSTERIA  
CARLINA

Executive Chef EMMANUEL NIESS

“At The Foot Of The Mountains”

TASTING MENU

\$95 / per person

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

T  
A  
S  
T  
I  
N  
G  
  
M  
E  
N  
U





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

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

## THE SPRITZ

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

## THE NEGRONI

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

## THE MARTINIS

<b>Un Torinese all'Islanda</b>	21
<i>Milano Vodka, Bordiga Extra Dry, 64deg. Reykjavik Dist. Dill Aquavit, Saline, Caper Berry</i>	
<b>Song of Sardegna</b>	19
<i>Song Cai Floral Gin, Bordiga Bianco Vermouth, House Giardiniera</i>	
<b>Mrs. Gibson</b>	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

**BY THE GLASS**

**ROSATI**

Sonos Montenidoli <i>Canaiolo</i>	2022	Toscana	21
--------------------------------------	------	---------	----

**SPUMANTI**

Contratto, Alta Langa Pas Dosé Metodo Clasico <i>Pinot Noir, Chardonnay (Metodo Classico)</i>	2019	Piedmont	22
--	------	----------	----

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

**BIANCHI**

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

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
---	------	----------	----

Giovanni Ederle “Donna Francesca” <i>Garganega</i>	2020	Veneto	20
---	------	--------	----

**MACERATI (ORANGE)**

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

Le Formiche, Costa dell’Argentario <i>Ansonica</i>	2021	Toscana	18
---	------	---------	----

OSTERIA  
CARLINA

BY THE GLASS

**ROSSI**

Vignalta, Colli Euganei Rosso Riserva <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	2017	Veneto	26
San Polino Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	2019	Toscana	25
Marziano Abbona, Barolo <i>Nebbiolo</i>	2019	Piedmont	27
Punset, Barbera d'Alba <i>Barbera</i>	2021	Piedmont	16
Pasquale Pelissero 'La Ferma' <i>Freisa</i>	2019	Piedmont	19

**DOLCI**

Lucchetti, Sour Cherry Wine (3oz. pour)	NV	Le Marche	14
Ronchi di Cialla, Picolit di Cialla (3oz. pour)	2015	Friuli Venezia Giulia	18
Marco de Bartoli Vecchio Samperi Marsala (3oz. pour)	NV	Sicily	40

  
OSTERIA  
CARLINA

**WINE BY BOTTLE**

**ROSATI**

13002	Proprieta Sperino, "Rosa della Rosa", <i>Nebbiolo</i>	2022	Alto-Piemonte	74
13003	Sonos Montenidoli, <i>Canaiolo</i>	2022	Toscana	84

**SPUMANTI D'ITALIA**

7004	Nervi-Conterno, Gattinara Spumante	NV	Piemonte	245
7009	Contratto, Alta Langa Pas Dosé Metodo Clasico	2019	Piemonte	95
7010	Tullia Brut Prosecco di Treviso	NV	Veneto	80

**CHAMPAGNE**

9000	Etienne Sandrin, "A Travers Celles" Extra Brut	NV	Épernay	215
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

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

**WINE BY BOTTLE**

**VINI BIANCHI**

10007	Monte Maletto, “Vecchie Tonneaux” <i>Erbaluce di Caluso</i>	2021	Piemonte	125
10013	Bruno Giacometto, “Autoctono” <i>Erbaluce di Caluso</i>	2020	Piemonte	120
10015	La Masera, “Macaria” <i>Erbaluce di Caluso</i>	2019	Piemonte	120
10016	Ettore Germano, “Herzu” <i>Langhe Riesling</i>	2021	Piemonte	100
10103	Cascina Montagnola, <i>Derthona Timorasso</i>	2020	Piemonte	90
10104	Tenuta San Giacomo, <i>Derthona Timorasso</i>	2021	Piemonte	74
10108	Claudio Mariotto “Cavallina” <i>Colli Tortonesi Timorasso</i>	2019	Piemonte	115
10110	Claudio Mariotto “Pitasso” <i>Colli Tortonesi Timorasso</i>	2020	Piemonte	135
11006	Montenidoli, “Carato” <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	2019	Toscana	150
11008	Fontodi, “Mereggio” <i>Sauvignon Blanc</i>	2021	Toscana	150
11011	Paolo e Lorenzo Marchionni <i>Chardonnay, Trebbiano</i>	2021	Toscana	80
12014	Raccaro, “Rolat”, <i>Friulano</i>	2022	Friuli	92

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

## VINI MACERATI - EXTENDED SKIN CONTACT AND ORANGE WINE

12005	Klanjscek, <i>Riesling Italico (Orange)</i>	2019	Friuli	125
12006	Klanjscek, <i>Ribolla Gialla (Orange)</i>	2018	Friuli	125
12007	Klanjscek, <i>Sauvignon Blanc (Orange)</i>	2019	Friuli	140
12010	Le Due Terre, "Sacrisassi" <i>Ribolla Gialla Friulano</i>	2018	Friuli	150
12012	Zidarich, <i>Vitovska</i>	2019	Friuli	145
12017	Damijan Podversic, <i>Malvasia (Orange)</i>	2018	Friuli	140
10000	Azienda Agricola Summer Wolff "Ette" <i>Baratuciat</i>	2022	Piemonte	75
10012	Daniele Ricci "Rispetto" <i>Sauvignon Blanc (Orange)</i>	2021	Piemonte	80
10101	Daniele Ricci <i>Derthona Timorasso (Orange)</i>	2019	Piemonte	92
10105	Daniele Ricci "Il Giallo di Costa" <i>Timorasso (Orange)</i>	2018	Piemonte	120
10106	Daniele Ricci "San Leto" <i>Timorasso (Orange)</i>	2018	Piemonte	150
11002	Silvio Messina, <i>Trebbiano (Orange)</i>	2021	Toscana	80
11004	Paolo e Lorenzo Marchionni "L'erta" <i>Trebbiano. (Orange)</i>	NV	Toscana	110
11005	Fattoria di Bacchereto "Sassocarlo" <i>Trebbiano (Orange)</i>	2019	Toscana	135
11010	Le Formiche, <i>Ansonica (Orange)</i>	2021	Toscana	90
50011	Paolo Bea "Arboreus" <i>Trebbiano Spoletino (Orange)</i>	2015	Umbria	200

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

## BAROLO e BARBARESCO

21003	Ettore Germano, "Vigna Rionda" Barolo	2017	Serralunga d'Alba	400
21007	Giuseppe Mascarello, "Monprivato" Barolo	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
21022	Poderi Colla "Bussia" Barolo Riserva	2018	Monforte d'Alba	200
21023	Pugnane, "Villero" Barolo	2015	Castiglione Falletto	185
21024	Cascina Fontana, Barolo	2019	Castiglione Falletto	255
21025	Francesco Rinaldi e Figli, Barolo	2019	4 Communes	200

## ROSSI DEL PIEMONTE

20025	Flavio Roddolo 'Bricco Appiani', <i>Cabernet Sauvignon</i>	2009	Langhe	250
20029	Punset, <i>Barbera d'Alba</i>	2021	Alba	80
20030	Braida Bricco Dell'uccellone, <i>Barbera d'Asti</i>	2018	Asti	170
20031	Pasquale Pelissero 'La Ferma', <i>Freisa</i>	2019	Langhe	96
20032	Casavecchia 'Piadvenza', <i>Nebbiolo d'Alba</i>	2018	Alba	107



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

## BRUNELLO DI MONTALCINO

32014	L'Aietta, Brunello di Montalcino	2018	Toscana	280
32015	Biondi-Santi, Brunello di Montalcino Riserva	2010	Toscana	2500
32021	Mocali, Brunello di Montalcino	2018	Toscana	150
32023	Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino	2018	Toscana	475

## SUPERTUSCAN

31003	Monteverdine, "Le Pergole Torte" <i>Sangiovese</i>	2019	Radda	650
31005	Colle Santa Mustiola 'Poggio ai Chiari' <i>Sangiovese</i>	2006	Chiusi	245
31015	Tenuta di Trinoro, 'Le Cupole' Rosso <i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	2021	Siena	130
31010	Azienda Agricola Casale, <i>Sangiovese</i>	2015	Val d'Elsa	165
31014	Ficomontinino "Seraphina" <i>Sangiovese</i>	2019	Chiusi	165
31011	Monteraponi "Baron' Ugo" <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	2018	Radda	280
31012	Podere Le Boncie "Chiesamonti" <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	2020	Castelnuovo Berardenga	180
31013	Podere Le Boncie "Chiesamonti" <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	2019	Castelnuovo Berardenga	180
31016	Felsina "Fontalloro" <i>Sangiovese</i>	2019	I.G.T	180
31017	Antinori, Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2019	Bolgheri	355
31018	Podere Sapaio, "Sapaio" Bolgheri Superiore <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>	2018	Bolgheri	185
31019	Tenuta San Guido, Sassicaia <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2016	Bolgheri Sassicaia	690

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

## ROSSI DI TOSCANA

30000	Podere Le Boncie, “Le Trame” Chianti Classico	2020	Castelnuovo Berardenga	170
30005	Monteraponi, “Il Campitello” Chianti Classico Riserva	2019	Radda	245
30007	Caparsa, “Doccio a Matteo” Chianti Classico Riserva	2017	Radda	140
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
32020	San Polino, Rosso di Montalcino <i>Prugnolo Gentile</i>	2019	Montalcino	125
40007	Capezzana, “Villa di Capezzana”, Riserva <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo</i>	1985	Carmignano	1,100
40011	Capezzana, “Villa di Capezzana”, Riserva <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo</i>	1983	Carmignano	1,100
33018	Stefano Amerighi, Cortona, <i>Syrah</i>	2020	Cortona	105
33019	Podere Concori “Vigna Piazza” <i>Syrah</i>	2018	Garfagnana	120
33020	Fabrizio Dionisio, Cortona “Linfa” Anfora, <i>Syrah</i>	2020	Cortona	135
34002	Piaggia Mauro Vannucci “Poggio de' Colli” <i>Cabernet Franc</i>	2020	Toscana I.G.T.	160

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

## ROSSI DEL NORD

81001	Balgera, “Quigna” Valtellina Riserva, Valgella <i>Nebbiolo</i>	2013	Valtellina	130
81002	Ar Pepe, “Buon Consiglio” Valtellina Riserva, Grumello <i>Nebbiolo</i>	2007	Valtellina	260
81003	Mamete Prevostini, “Botonero” IGT <i>Nebbiolo</i>	2022	Valtellina	82
50014	Le Due Terre, “Sacrisassi” <i>Schioppettino, Refosco</i>	2017	Friuli	150
50015	Le Due Terre <i>Pinot Nero</i>	2018	Friuli	150
50016	Le Due Terre <i>Merlot</i>	2018	Friuli	150

## ROSSI DEL CENTRO/SUD

50018	Antonelli, <i>Sagrantino di Montefalco</i>	2008	Umbria	180
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

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

## OUR COUSINS ACROSS THE BORDER

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

## DOLCI

5600	Ronchi di Cialla, <i>Picolit</i>	2015	Friuli	90
5603	Lucchetti, "Visciola" Sour Cherry Wine	NV	Marche	60

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

## LIQUORI

### Gin

Song Cai Floral 16  
*Vietnam*

Neversink Dry 20  
*Port Chester, NY*

Askur Yggdrasil Nordic Dry 16  
*Iceland*

### Vodka

Milano Green 16  
*Piedmonte*

Titos 16  
*Texas*

Grey Goose 18  
*France*

Reisetbauer Axberg 22  
*Austria*

### 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

Neversink Apple Aperitif 18

Fred Jerbis Bitter '34' 18

### Vermouth

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*

Bordiga, Bianco 15  
*Piemonte*

Vergano Bianco 16  
*Piemonte*

COS Orange 20  
*Sicilia*

COS Rosso 20  
*Sicilia*

### 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

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

## LIQUORI

### Mezcal

El Occidental Oaxaca 16

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

Fratelli Francoli Amaro Noveis 16

Vecchio Amaro del Capo 15

Elisir Novasalus Vino Amaro 16

Vittone Fernet 15

Bordiga, Chiot Montamaro” 16

Tempus Fugit, Fernet di Frate 22

Amaro dell’Etna 16

Alta Gradazione - Amaro Amario 16

### Whisk(e)y, Bourbon & Rye

Kings County Spiced Whiskey 18  
*Brooklyn, NY*

Deadwood Bourbon 16  
*Kentucky*

Knob Creek Straight Bourbon 16  
*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*

Castle & Key, Small Batch Wheated Bourbon  
Whiskey 25  
*Kentucky*

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

## LIQUORI B

### 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  
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

## Birra e Sidro

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

Menabrea, *Blonde Lager* 10  
*Piemonte*

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

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

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

Athletic Brewing, *less than .0.5% alcohol* *Run Wild IPA* 9  
*California*

Domaine Christian Drouin, *Pear Cidre (750ml)* 45  
*France*

## Mocktails \$12

St. Agrestis “Phoney” Negroni

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 Limonata	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