

## Wines BTG

		5.5oz
<i>Champagne</i>	<i>Nicolas Feuillatte, Cuvee Gastronomique Brut</i>	\$20
<i>Cava Rosé</i>	<i>Raventos, Spain</i>	\$16
<i>Chardonnay</i>	<i>Mer Soleil 'Silver', Monterey, California</i>	\$16
<i>Chardonnay</i>	<i>Mer Soleil 'Reserve', Santa Lucia, California</i>	\$14
<i>Chardonnay</i>	<i>Antinori 'Bramito', Umbria, Italy</i>	\$12
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Ca Donini, Delle Venezie, Italy</i>	\$10
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Emmolo, Napa Valley, California</i>	\$13
<i>Riesling</i>	<i>Gunderloch Jean Baptiste Kabinett, Germany</i>	\$13
<i>Dessert</i>	<i>Tintero Gramela Moscato d'Asti, Italy</i>	\$11
<i>Rosé</i>	<i>Stemmari, Sicily</i>	\$10
<i>Super Tuscan</i>	<i>Banfi, 'Belnero Rosso', Tuscany, Italy</i>	\$23
<i>Nero d'Avola Blend</i>	<i>Planeta 'La Segreta Rosso', Sicily, Italy</i>	\$13
<i>Super Cabernet</i>	<i>Stags Leap 'Artemis', Napa Valley, California</i>	\$25
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Educated Guess, Napa Valley, California</i>	\$16
<i>Merlot</i>	<i>Franciscan Estate, Napa Valley, California</i>	\$14
<i>Pinot Noir</i>	<i>Meiomi, Monterey, California</i>	\$13
<i>Sangiovese Blend</i>	<i>La Mozza, 'I Perazzi', Maremma, Tuscany</i>	\$13

## *Champagne and Sparkling Wine*

<i>Dom Perignon Rosé</i>	<i>Rosé</i>	\$699
<i>Krug Grande Cuvée M/V</i>	<i>Grande Cuvée</i>	\$349
<i>Dom Perignon</i>	<i>Dom Perignon</i>	\$269
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	<i>Blanc de Blanc</i>	\$179
<i>Veuve Clicquot Brut Rosé</i>	<i>Rosé</i>	\$149
<i>Veuve Clicquot Yellow Label Brut</i>	<i>Brut</i>	\$139
<i>Ferghettina Franciacorta Brut, Lombardy</i>	<i>Chard/Pinot Noir</i>	\$129
<i>Nicolas Feuillatte</i>	<i>Cuvée Gastronomique Brut</i>	\$109
<i>Ferrari Brut, Trento DOC</i>	<i>Chardonnay</i>	\$89
<i>Roederer Estate</i>	<i>Anderson Valley</i>	\$69
<i>Raventos Cava Rosé</i>	<i>Spain</i>	\$69
<i>Canella Prosecco di Conegliano, Veneto</i>	<i>Prosecco</i>	\$65
<i>Maschio Prosecco, Veneto</i>	<i>Prosecco</i>	\$49

# White Wines of Italy

## Chardonnay

<i>Querciabella 'Batar' (Biodynamically grown grapes)</i>	<i>Piedmont</i>	<i>\$149</i>
<i>Antinori Cervaro della Sala</i>	<i>Umbria</i>	<i>\$119</i>
<i>Planeta</i>	<i>Sicily</i>	<i>\$99</i>
<i>Pio Cesare 'L'Altro'</i>	<i>Tuscany</i>	<i>\$69</i>
<i>Antinori Castello della Salla 'Bramito'</i>	<i>Umbria</i>	<i>\$55</i>

## Pinot Grigio

<i>Jermann</i>	<i>Collio</i>	<i>\$79</i>
<i>Cantina Terlan</i>	<i>Friuli</i>	<i>\$69</i>
<i>San Angelo</i>	<i>Tuscany</i>	<i>\$69</i>
<i>Zaccagnini</i>	<i>Abruzzi</i>	<i>\$59</i>
<i>Ca Donini</i>	<i>Delle Venzie</i>	<i>\$49</i>

## Indigenous and Other Compelling Italian Whites

<i>Feudi di San Gregorio, Campania</i>	<i>Greco di tufo</i>	<i>\$75</i>
<i>La Viarte, Friuli</i>	<i>Ribolla Gialla</i>	<i>\$69</i>
<i>Monte Shiavo, Marche</i>	<i>Verdicchio</i>	<i>\$65</i>
<i>Planeta, 'La Segreta', Sicily</i>	<i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano</i>	<i>\$59</i>
<i>Donafugata Anthilia, Sicily</i>	<i>Catarratto</i>	<i>\$55</i>
<i>Tintero Gramelo Moscato d'Asti, Piedmont</i>	<i>Moscato (sweet)</i>	<i>\$49</i>
<i>Fantini Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Garganega</i>	<i>\$49</i>
<i>Mandrarossa, Sicily</i>	<i>Fiano</i>	<i>\$49</i>

*"In Italy food is always served with wine and my belief is that wine should ideally be an extension of the plate as an accompaniment to what you are eating. So here at Taormina, we have assembled a sampling of the best wines to match the flavors and textures of our menu. Please let us know if you have any questions so that we may best find something that suits your palate. What wine will you be ordering with your meal? Salut!"*

*- Roberto Viernes, Master Sommelier*

## California Chardonnay and White Burgundy

<i>Louis Latour Montrachet Grand Cru 2009</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$599</i>
<i>Bouchard Chevalier Montrachet Grand Cru 2011</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$450</i>
<i>Bouchard Pere et Fils Corton Charlemagne Grand Cru 2015</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$249</i>
<i>Tyler 'Sanford &amp; Benedict Vineyard'</i>	<i>Santa Rita Hills</i>	<i>\$119</i>
<i>Darioush 'Signature'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$109</i>
<i>Stag's Leap Wine Cellars 'Karia'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Mer Soleil Reserve</i>	<i>Monterey</i>	<i>\$89</i>
<i>Bouchard Pere et Fils Pouilly Fuisse</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$85</i>
<i>Patz &amp; Hall</i>	<i>Sonoma Coast</i>	<i>\$79</i>
<i>Trefethen</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$75</i>
<i>Sonoma Cutrer</i>	<i>Sonoma</i>	<i>\$69</i>

## Sauvignon Blanc

<i>Illumination</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Jolivet Sancerre</i>	<i>Loire Valley</i>	<i>\$75</i>
<i>Selene 'Hyde Vineyard'</i>	<i>Carneros</i>	<i>\$65</i>
<i>Domaine du Salvard Cheverny</i>	<i>Loire Valley</i>	<i>\$59</i>
<i>Emmolo</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$55</i>
<i>Esk Valley</i>	<i>Marlborough</i>	<i>\$49</i>

## Pinot Grigio

<i>Elk Cove</i>	<i>Willamette Valley, Oregon</i>	<i>\$65</i>
<i>Luna Vineyards</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$55</i>

## Riesling and Blends

<i>JJ Christoffel Urziger Wurzgarten Kabinett (Sweeter)</i>	<i>Mosel</i>	<i>\$69</i>
<i>Gunderloch Jean Baptiste Kabinett</i>	<i>Rheinhessen</i>	<i>\$49</i>
<i>Conundrum</i>	<i>California</i>	<i>\$45</i>

# Red Wines of Italy

## Sicily

<i>Planeta 'Santa Cecilia'</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$99
<i>Antichi Vinai Etna Rosso</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	\$89
<i>Zisola</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$75
<i>Duca di Salaparuta Passo Delle Mule</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$65
<i>Planeta 'La Segreta Rosso'</i>	<i>Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Cab Franc</i>	\$59
<i>Mandrarossa</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$49

## Tuscany - Brunello & Chianti

<i>Luce Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$209
<i>Gaja Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$199
<i>Antinori 'Pian Delle Vigne' Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$179
<i>Ciacci Piccolomini Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$139
<i>Col d'Orcia Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$129
<i>Antinori Marchesi Chianti Classico Riserva</i>	<i>Sangiovese Blend</i>	\$95
<i>Val di Suga Rosso di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$89
<i>Querciabella Classico (Biodynamically grown grapes)</i>	<i>Sangiovese Blend</i>	\$79
<i>Caparzo Rosso di Montalcino</i>	<i>Sangiovese</i>	\$68
<i>Banfi Chianti Classico Riserva</i>	<i>Sangiovese</i>	\$65
<i>Rocca Delle Macie Chianti Classico</i>	<i>Sangiovese</i>	\$65

## Super Tuscans

<i>Antinori 'Solaia' 2013</i>	<i>Cab Sauv, Merlot, Cab Franc</i>	\$479
<i>Sassicaia 2014</i>	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	\$399
<i>Ornellaia 2008</i>	<i>Cab Sauv, Merlot, Cab Franc</i>	\$329
<i>Luce 2010</i>	<i>Merlot, Sangiovese</i>	\$270
<i>Luce 2013</i>	<i>Merlot, Sangiovese</i>	\$240
<i>Antinori 'Tignanello'</i>	<i>Sangiovese, Cab Sauv</i>	\$189
<i>Banfi 'Summus'</i>	<i>Sangiovese, Cab Sauv, Syrah</i>	\$129
<i>Banfi 'Belnero'</i>	<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	\$105
<i>Arcanum Il Fauno</i>	<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet</i>	\$99
<i>Querciabella 'Mongrana'</i>	<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	\$79
<i>Tenuta Il Ghizzano 'Il Ghizzano' (Organic grown grapes)</i>	<i>Sangiovese and Merlot</i>	\$65
<i>Marchesi Mazzei 'Badiola'</i>	<i>Sangiovese and Merlot</i>	\$59

## Veneto- Amarone and Valpolicella

<i>Giuseppe Quintarelli Amarone 2003</i>	<i>Corvina, Rondinella</i>	\$899
<i>Bertani Amarone 2007</i>	<i>Corvina, Rondinella</i>	\$219
<i>Righetti Amarone 'Rori'</i>	<i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	\$89
<i>Bertani Valpolicella Ripasso</i>	<i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	\$65

## *King and queen of Italian Wine*

### *Piedmont-Barolo & Barbaresco*

<i>Gaja Barbaresco 2010</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$459</i>
<i>La Spinetta Barbaresco 'Gallina' 2007</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$349</i>
<i>La Spinetta Barolo 'Campe' 2007</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$299</i>
<i>La Spinetta Barbaresco 'Starderi' 2007</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$279</i>
<i>Pio Cesare Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$159</i>
<i>Prunotto Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$149</i>
<i>Villadoria Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$115</i>
<i>Villadoria Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$89</i>
<i>Fontanafredda 'Ebbio'</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$69</i>

## *Other Delicious Red Wines*

### *Pinot Noir and Red Burgundy*

<i>Perrot Minot Chambertin Clos de Beze, Grand Cru 2014</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$799</i>
<i>Meo Camuzet Clos de Vougeot 2014</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$349</i>
<i>Kosta Browne 'Gap's Crown'</i>	<i>Russian River</i>	<i>\$199</i>
<i>Bouchard Chambolle Musigny</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$129</i>
<i>Etude</i>	<i>Carneros</i>	<i>\$105</i>
<i>Fil by Master Sommelier Roberto Viernes</i>	<i>Willamette Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Costa de Oro 'Gold Coast Vineyard'</i>	<i>Santa Maria Valley</i>	<i>\$95</i>
<i>Belle Glos 'Las Alturas'</i>	<i>Santa Lucia Highlands</i>	<i>\$79</i>
<i>Meiomi</i>	<i>Monterey</i>	<i>\$59</i>
<i>Votre Sante</i>	<i>California</i>	<i>\$49</i>

### *Merlot*

<i>Twomey (by Silver Oak)</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$115</i>
<i>Northstar</i>	<i>Columbia Valley</i>	<i>\$79</i>
<i>Provenance</i>	<i>Rutherford</i>	<i>\$65</i>
<i>Franciscan</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$59</i>
<i>Ancient Peaks</i>	<i>Paso Robles</i>	<i>\$49</i>
<i>Paso Creek</i>	<i>Paso Robles</i>	<i>\$49</i>

## *Cabernet Sauvignon and Bordeaux Blends*

<i>Chateau Latour 1st Growth, Pauillac 2007</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$1,700</i>
<i>Chateau Margaux 1st Growth, Margaux 2006</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$1,100</i>
<i>Colgin Red IX Estate 2010</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$699</i>
<i>Chateau Cos d'Estoumel, 2nd Growth, St Estephe 2009</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$679</i>
<i>Opus One 2012</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$419</i>
<i>Joseph Phelps 'Insignia' 2013</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$399</i>
<i>Chateau Pichon Lalande 2eme Cru Pauillac 2012</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$329</i>
<i>Stag's Leap Fay 2006</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$239</i>
<i>Darioush 'Signature'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$209</i>
<i>Joseph Phelps</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$165</i>
<i>Caymus</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$155</i>
<i>Groth Family</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$129</i>
<i>Jordan</i>	<i>Alexander Valley</i>	<i>\$120</i>
<i>Silver Oak</i>	<i>Alexander Valley</i>	<i>\$119</i>
<i>Stags Leap Winery</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$115</i>
<i>Chateau de Pez, St. Estephe</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$109</i>
<i>Stags Leap Wine Cellars 'Artemis'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Pine Ridge</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$89</i>
<i>Intrinsic</i>	<i>Columbia Valley</i>	<i>\$85</i>
<i>Justin</i>	<i>Paso Robles</i>	<i>\$79</i>
<i>Educated Guess</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$65</i>

## *Shiraz, Syrah, Grenache & Zinfandel*

<i>Betts &amp; Scholl Hermitage 2006</i>	<i>Rhone Valley, France</i>	<i>\$189</i>
<i>Erna Schein Syrah</i>	<i>Mendocino, California</i>	<i>\$180</i>
<i>Mollydooker Shiraz 'Carnival of Love'</i>	<i>McLaren Vale, Australia</i>	<i>\$139</i>
<i>Piedlong</i>	<i>Chateauneuf du Pape, France</i>	<i>\$95</i>
<i>Seghesio 'Old Vines' Zinfandel</i>	<i>Sonoma, California</i>	<i>\$89</i>
<i>Qupe Syrah</i>	<i>Central Coast, California</i>	<i>\$75</i>
<i>JL Colombo Cotes du Rhone 'Les Abeilles'</i>	<i>Rhone, France</i>	<i>\$65</i>
<i>Layer Cake Shiraz</i>	<i>South Eastern, Australia</i>	<i>\$59</i>