

Wines By The Glass

		5.5oz
<i>Champagne</i>	<i>Nicolas Feuillatte, Champagne</i>	\$22
<i>Sparkling Rosé</i>	<i>J Vineyards, Russian River Valley</i>	\$20
<i>Chardonnay</i>	<i>Mer Soleil Reserve, Santa Barbara</i>	\$16
<i>Chardonnay</i>	<i>Antinori 'Bramito', Umbria</i>	\$14
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Ca Donini, Veneto</i>	\$10
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Trinity Hill, Hawke's Bay</i>	\$13
<i>Riesling</i>	<i>Blufeld, Mosel</i>	\$13
<i>Moscato</i>	<i>Tintero Gramela Moscato d'Asti, Piedmont</i>	\$11
<i>Rosé</i>	<i>Stemmari, Sicily</i>	\$10
<i>Super Tuscan</i>	<i>Banfi, 'Belnero Rosso', Tuscany</i>	\$23
<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Tornatore 'Etna Rosso', Sicily</i>	\$15
<i>Nero d'Avola Blend</i>	<i>Corvo, Sicily</i>	\$13
<i>Chianti Classico</i>	<i>Pigro, Tuscany</i>	\$14
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Bonanza, Napa Valley</i>	\$16
<i>Merlot</i>	<i>Franciscan Estate, Napa Valley</i>	\$14
<i>Pinot Noir</i>	<i>Meiomi, Monterey</i>	\$13

Champagne and Sparkling Wine

<i>Dom Perignon Rosé</i>	<i>Champagne</i>	\$699
<i>Krug Grande Cuvée NV</i>	<i>Champagne</i>	\$349
<i>Dom Perignon Prestige Cuvée</i>	<i>Champagne</i>	\$269
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	<i>Champagne</i>	\$179
<i>Veuve Clicquot Brut Rosé</i>	<i>Champagne</i>	\$149
<i>Veuve Clicquot Yellow Label Brut</i>	<i>Champagne</i>	\$139
<i>Ferghettina Franciacorta Cuvée Brut</i>	<i>Lombardy</i>	\$129
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve</i>	<i>Champagne</i>	\$109
<i>J Vineyards Brut Rosé</i>	<i>Russian River</i>	\$99
<i>Ferrari Brut</i>	<i>Trentino-Alto Adige</i>	\$89
<i>Roederer Estate Brut</i>	<i>Anderson Valley</i>	\$69
<i>Canella Prosecco di Conegliano</i>	<i>Veneto</i>	\$65
<i>Maschio</i>	<i>Veneto</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>Frescobaldi 'Pomino'</i>	<i>Tuscany</i>	<i>\$79</i>
<i>Antinori Castello della Sala 'Bramito'</i>	<i>Umbria</i>	<i>\$59</i>

Pinot Grigio

<i>Jermann</i>	<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	<i>\$79</i>
<i>La Viarte</i>	<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	<i>\$75</i>
<i>Cantina Terlan</i>	<i>Trentino-Alto Adige</i>	<i>\$69</i>
<i>San Angelo</i>	<i>Tuscany</i>	<i>\$69</i>
<i>Zaccagnini</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>\$59</i>
<i>Ca Donini</i>	<i>Delle Venezie</i>	<i>\$45</i>

Indigenous and Other Compelling Italian Whites

<i>Feudi di San Gregorio, Campania</i>	<i>Greco di tufo</i>	<i>\$75</i>
<i>Monte Shiavo, Marche</i>	<i>Verdicchio</i>	<i>\$65</i>
<i>Donafugata Anthilia, Sicily</i>	<i>Catarratto</i>	<i>\$55</i>
<i>Mandrarossa, Sicily</i>	<i>Fiano</i>	<i>\$49</i>
<i>Tintero Gramelo Moscato d'Asti, Piedmont</i>	<i>Moscato</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 2016</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$249</i>
<i>Tyler 'Sanford & Benedict Vineyard'</i>	<i>Santa Rita Hills</i>	<i>\$119</i>
<i>Stag's Leap Wine Cellars 'Karia'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Bouchard Pere et Fils 'Pouilly Fuisse'</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$89</i>
<i>Patz & Hall</i>	<i>Sonoma</i>	<i>\$85</i>
<i>Trefethen</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$79</i>
<i>Sonoma Cutrer</i>	<i>Sonoma</i>	<i>\$75</i>
<i>Mer Soleil Reserve</i>	<i>Santa Barbara</i>	<i>\$69</i>

Sauvignon Blanc

<i>Kenzo Estate 'Asatsuyu'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$149</i>
<i>Illumination</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Jolivet Sancerre</i>	<i>Loire Valley</i>	<i>\$75</i>
<i>Les Deux Tours</i>	<i>Loire Valley</i>	<i>\$69</i>
<i>Trinity Hill</i>	<i>Hawke's Bay</i>	<i>\$49</i>

Pinot Grigio

<i>Elk Cove</i>	<i>Willamette Valley</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>Blufeld</i>	<i>Mosel</i>	<i>\$59</i>
<i>Conundrum</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$49</i>

Red Wines of Italy

Sicily

<i>Planeta 'Santa Cecilia'</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$99
<i>Masseria Setteporte 'Etna Rosso'</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	\$89
<i>Zisola</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$79
<i>Duca di Salaparuta Passo Delle Mule</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$75
<i>Tornatore 'Etna Rosso'</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	\$69
<i>Corvo</i>	<i>Nero d'Avola, Merlot</i>	\$59
<i>Mandrarossa</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$49
<i>Stemmari Rose</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$45

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>Banfi Chianti Classico Riserva</i>	<i>Sangiovese</i>	\$69
<i>Pigro Chianti Classico</i>	<i>Sangiovese Blend</i>	\$65

Super Tuscans

<i>Antinori 'Solaia' 2014</i>	<i>Cab Sauv, Merlot, Cab Franc</i>	\$479
<i>Sassicaia</i>	<i>Cab Sauv, Cab Franc</i>	\$399
<i>Luce 'Della Vite'</i>	<i>Sangiovese, Merlot</i>	\$260
<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, Cab Sauv, Merlot</i>	\$105
<i>Arcanum Il Fauno</i>	<i>Merlot, Cab Franc, Cab Sauv</i>	\$99
<i>Querciabella 'Mongrana'</i>	<i>Sangiovese, Merlot, Cab Sauv</i>	\$79
<i>Tenuta Il Ghizzano 'Il Ghizzano' (Organic grapes)</i>	<i>Sangiovese, Merlot</i>	\$65

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 'Roari'</i>	<i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	\$89
<i>Bertani Valpolicella</i>	<i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	\$65

Piedmont - Barolo & Barbaresco

<i>La Spinetta Barbaresco 'Starderi' 2007</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$329</i>
<i>Fontanafredda Barolo 'La Rosa' 2008</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$229</i>
<i>Pio Cesare Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$159</i>
<i>Prunotto Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$149</i>
<i>Prunotto Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$129</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</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$349</i>
<i>Kosta Browne 'Gap's Crown'</i>	<i>Russian River</i>	<i>\$229</i>
<i>Morlet 'En Famille'</i>	<i>Sonoma</i>	<i>\$199</i>
<i>Bouchard Pere et Fils 'Chambolle-Musigny'</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$159</i>
<i>Etude</i>	<i>Carneros</i>	<i>\$109</i>
<i>Jermann 'Red Angel'</i>	<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	<i>\$99</i>
<i>Belle Glos 'Las Alturas'</i>	<i>Santa Lucia Highlands</i>	<i>\$89</i>
<i>Costa de Oro 'Gold Coast Vineyard'</i>	<i>Santa Maria Valley</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>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 Estate Cariad 2014</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$799</i>
<i>Chateau Cos d'Estournel, 2nd Growth, St Estephe 2009</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$679</i>
<i>Opus One 2015</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$529</i>
<i>Joseph Phelps 'Insignia'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$399</i>
<i>Kenzo Estate 'Rindo'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$250</i>
<i>Dariosh '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>Silver Oak</i>	<i>Alexander Valley</i>	<i>\$149</i>
<i>Groth Family</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$139</i>
<i>Orin Swift 'Palermo'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$129</i>
<i>Jordan</i>	<i>Alexander Valley</i>	<i>\$119</i>
<i>Chateau de Pez</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$109</i>
<i>Stag's Leap Wine Cellars 'Artemis'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Justin</i>	<i>Paso Robles</i>	<i>\$89</i>
<i>Intrinsic</i>	<i>Columbia Valley</i>	<i>\$79</i>
<i>Bonanza</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$69</i>

Shiraz, Syrah, Grenache & Zinfandel

<i>Betts & Scholl Hermitage 2006</i>	<i>Rhone, France</i>	<i>\$189</i>
<i>Erna Schein Syrah 2006</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>