

SAVORE Ristorante

In each category wines are listed from full-bodied to light.

Vini Rossi

Red Wines

<i>100 – Amarone “Monte Ca’ Bianca”, Begali ‘01</i>	<i>\$155</i>
<i>101 – Amarone, Marion ‘00</i>	<i>148</i>
<i>102 - La Poja, Allegrini ‘01</i>	<i>199</i>
<i>103 – Barolo, Cascina fontana ‘03</i>	<i>78</i>
<i>104 – Barolo “Bussia, Aldo Conterno ‘01</i>	<i>185</i>
<i>105 – Barolo, Prunotto ‘03</i>	<i>125</i>
<i>106 – Barolo “Vigna Merende”, Scarzello ‘01</i>	<i>109</i>
<i>107 – Brunello di Montalcino, La Fiorita ‘00</i>	<i>126</i>
<i>108 – Brunello di Montalcino, Fonti ‘02</i>	<i>98</i>
<i>109 – Brunello di Montalcino, La Poderina ‘00</i>	<i>99</i>
<i>110 – Brunello di Montalcino, Salicutti ‘02</i>	<i>104</i>
<i>111 – Brunello di Montalcino Riserva, Le Presi ‘01</i>	<i>128</i>
<i>112 – Chianti Classico Riserva, La Sala ‘04</i>	<i>56</i>
<i>113 – Chianti Classico Riserva, Tomaiolo ‘01</i>	<i>43</i>
<i>114 – Cabernet Sauvignon, Marion ‘02</i>	<i>84</i>

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212

SAVORE Ristorante

In each category wines are listed from full-bodied to light.

Vini Rossi

Red Wines

<i>115 – Palazzo Altesi "Super tuscan", Altesino '03</i>	<i>\$72</i>
<i>116 – Barbaresco "cichin", Ada Nada '01</i>	<i>79</i>
<i>117 – Barbaresco "Rabaja", Cortese '99</i>	<i>98</i>
<i>118 – Barbaresco "lori paolin", Casina Luisin '99</i>	<i>78</i>
<i>119 – Daniello "Super tuscan", Trecciano '03</i>	<i>65</i>
<i>120 – Nero D'Avola, Messapicus '04</i>	<i>34</i>
<i>121 – Teroldego, Marion '02</i>	<i>73</i>
<i>122 – Aglianico, Mastroberardino '06</i>	<i>56</i>
<i>123 – Chianti Classico, Coli '05</i>	<i>39</i>
<i>124 – Solengo "Super tuscan", Argiano '03</i>	<i>116</i>
<i>125 – Chianti Colli Senesi, Trecciano '05</i>	<i>31</i>
<i>126 – Chianti Riserva, Vadosi '04</i>	<i>31</i>
<i>127 – Vino Nobile di Montepulciano, Faggeto '03</i>	<i>49</i>
<i>128 – Vino Nobile di Montepulciano, Gaviola '04</i>	<i>42</i>
<i>129 – Merlot, Falasco '06</i>	<i>41</i>

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212

SAVORE Ristorante

In each category wines are listed from full-bodied to light.

Vini Rossi

Red Wines

130 – <i>Rosso Pinceno</i> ”Montepulciano barrique”, Saladini ‘02	\$39
131 – <i>Barbera d’Alba</i> , Cortese ‘01	49
132 – <i>Barbera d’Alba</i> , Hilberg ‘04	46
133 – <i>Dolcetto d’Alba</i> , Ada Nada ‘05	38
134 – <i>Morellino di scansano Riserva</i> , Il Puntone ‘02	36
135 – <i>Cingalino</i> “Super tuscan”, Villa Pillo ‘05	37
136 – <i>Nebbiolo d’Alba</i> , Hilberg ‘03	73
137 – <i>Rosso dei Notri</i> “Super tuscan”, Tua Rita ‘05	41
138 – <i>Cortegiano</i> “Super tuscan”, Sovestro ‘04	46
139 – <i>Rosso di Montalcino</i> , Renieri ‘03	39
140 – <i>Valpolicella</i> “Palazzo della torre”, Allegrini ‘04	49
141 – <i>Valpolicella Classico</i> , Nicolis ‘06	36
142 – <i>Pinot Noir</i> , Mac Murray ‘06	34
143 – <i>Montepulciano d’Abruzzo</i> , Stella ‘06	29
144 – <i>Primitivo del Salento</i> “Majara”, Vinicola Milleuna ‘01	35

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212

SAVORE Ristorante

In each category wines are listed from full-bodied to light.

Vini Bianchi

White Wines

<i>Breg "Anfora", Gravner '01</i>	<i>\$225</i>
<i>Dreams, Jermann '05</i>	<i>148</i>
<i>Manna, Haas '06</i>	<i>88</i>
<i>Ferentano, Falesco '05</i>	<i>71</i>
<i>Mavasia, Ronco del Gnemiz '06</i>	<i>97</i>
<i>Chardonnay "Titanum Barrique", Vignavecchia '07</i>	<i>69</i>
<i>Vintage Tunina, Jermann '05</i>	<i>142</i>
<i>Conudrum "Chardonnay", Conudrun Napa '06</i>	<i>49</i>
<i>Lugana Riserva, Zenato '05</i>	<i>59</i>
<i>Chardonnay doc, Armani '06</i>	<i>34</i>
<i>Leone "Chardonnay & Catarrato", Almerita '05</i>	<i>35</i>
<i>Sauvignon Isonzo, Masut da Rive '05</i>	<i>44</i>
<i>Sauvignon "io", Armani '06</i>	<i>34</i>
<i>Vermentino, Terre di Talamo '06</i>	<i>41</i>
<i>Greco di tufo, Mastroberardino '07</i>	<i>49</i>

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212

SAVORE Ristorante

In each category wines are listed from full-bodied to light.

Vini Bianchi

White Wines

<i>San Paolo Superiore "100% Verdicchio", Pievalta '04</i>	<i>\$58</i>
<i>Terre di Tufi, Teruzzi & Puthod '05</i>	<i>54</i>
<i>Arneis, San Giuliano '07</i>	<i>68</i>
<i>Gavi "La Meirana", Broglia '06</i>	<i>41</i>
<i>Gavi "La Rocca", Coppo '05</i>	<i>44</i>
<i>Verdicchio, Colonnara '04</i>	<i>27</i>
<i>Pinot Grigio "Monte Ca'Bianca", Gnemiz '06</i>	<i>56</i>
<i>Pinot Grigio, Tramin '07</i>	<i>42</i>
<i>Pinot Grigio, Valbella '06</i>	<i>34</i>
<i>Pinot & Toi, Maculan '06</i>	<i>33</i>
<i>Falanghina, Mastroberardino '07</i>	<i>43</i>
<i>Sancerre "La porte du Caillou", Henri Bourgeois '07</i>	<i>45</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano, San Quirico '05</i>	<i>29</i>
<i>Riesling, La Versa '07</i>	<i>32</i>
<i>Soave, Allegrini '06</i>	<i>30</i>

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212

SAVORE Ristorante

In each category wines are listed from full-bodied to light.

Vini Frizzante

Champagne & Sparking Wines

<i>La Grande Dame, Ponsardin</i>		<i>\$395</i>
<i>Veuve Cliquot, Ponsardin</i>	<i>“Half Bottles”</i>	<i>48</i>
<i>Cuvee Moncuit, Pierre Moncuit</i>		<i>98</i>
<i>Prosecco “Zeta Cuvee”, Zardetto ‘01</i>		<i>52</i>
<i>Prosecco “Brut”, Terra Serena</i>		<i>38</i>
<i>Prosecco di Conegliano “Brut”, Zardetto</i>		<i>49</i>
<i>Veuve Cliquot, Ponsardin</i>	<i>“By Glass”</i>	<i>18</i>
<i>Prosecco, Ombra</i>	<i>“By Glass”</i>	<i>12</i>
<i>Lambrusco reggiano “Dry”, Ermete Medici’06</i>		<i>38</i>
<i>Lambrusco doc “Sweet”, Ermete Medici’06</i>		<i>38</i>
<i>Spumante Nebbiolo, Erpacrife’03</i>		<i>81</i>

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212

SAVORE Ristorante

Winter Sale 2008-09

Vini Rossi

Red Wines

<i>Morellino di Scanzano Riserva, Baroncini '01</i>	<i>\$31</i>
<i>Brunello di Montalcino, Fattoria la Lecciaia '01</i>	<i>76</i>
<i>Barbaresco, San Giuliano '00</i>	<i>64</i>
<i>Anfiteatro, Montefili '01</i>	<i>79</i>
<i>Terresicci, Cantina Dolanova '02</i>	<i>39</i>
<i>Solengo, Argiano '02</i>	<i>81</i>
<i>Rosso Pinceno, Saladini Palastrì '02</i>	<i>41</i>
<i>Sagrantino di Montefalco, Tiburzi '03</i>	<i>77</i>
<i>Barbaresco "Rabaja", Cascina Luisin '99</i>	<i>78</i>
<i>La Grola, Allegrini '01</i>	<i>41</i>

Vini Bianchi/ White Wines

<i>Blanc de Rosis, Mario Schioppetto '03</i>	<i>53</i>
<i>Arneis, Giacosa '06</i>	<i>52</i>
<i>Sauvignon, Tramin '07</i>	<i>41</i>
<i>Greco di Tufo, Vigna-Alta '07</i>	<i>36</i>

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212

SAVORE Ristorante

In each category wines are listed from full-bodied to light.

Half Bottles

Vini Rossi

Red Wines

<i>Amarone Classico, Nicolis '00</i>	<i>\$63</i>
<i>Brunello di Montalcino, Mastrojanni '01</i>	<i>47</i>
<i>Chianti Classico Riserva, Tomaiolo '03</i>	<i>21</i>
<i>Pinot Noir, Wild Horse '06</i>	<i>29</i>

Vini Bianchi/White Wines

<i>Puligny Montrachet, Louis Latour '05</i>	<i>48</i>
<i>Pouilly Fuisse, Louis Latour '06</i>	<i>42</i>
<i>Chardonnay "L'Ardeche", Louis Latour '06</i>	<i>18</i>
<i>Sancerre, Guy Saget '07</i>	<i>29</i>

Executive chef Francesca Bergamini

Chef Edilberto Soriano

200 Spring Street . New York . 10012 . Tel: 212.431.1212