

VINO DELLA CASA		
	GL	.5L
BIANCO PINOT GRIGIO, VIGNETI DEL SOLE ‘22 VENETO	12	25
ROSSO MONTEPULCIANO D’ABRUZZO, VIGNETI DEL SOLE ‘23	12	25

SPUMANTE BOLLICINE		
PROSECCO, BEDIN, NV VENETO	11	50
MOSCATO, D’ASTI, VIETTI ‘23 PIEMONTE	13	58
LAMBRUSCO, CLETO CHIARLI VIGNETO NV, EMILIA-ROMAGNA		48
CHARDONNAY BLEND, CA DEL BOSCO ‘CUVEE PRESTIGE’ NV LOMBARDIA		90
CONTRATTO PAS DOSE MILLESIMATO, PINOT CHARDONNAY ‘19 PIEMONTE		85

ROSATO ‘TUTTO IL GIORNO’		
TORMARESCA NEGROAMARO ROSE CALAFURIA SALENTO ‘23 PUGLIA		49
SANGIOVESE, LA SPINETTA, IL ROSE DI CASANOVA ‘24 TOSCANA	13	58

BIANCO		
PINOT GRIGIO, GRADIS CIUTTA, ‘22, FRIULI VENEZIA GIULIA		60
* PINOT GRIGIO, TERLAN ‘22 ALTO ADIGE		68
VERDICCHIO, ‘PIGNOCCO’ CASTELLI DI JESI ‘23 MARCHE	12	58
SAUVIGNON BLANC GRECHETTO, ORVIETO, VILLA BARBI ‘22 UMBRIA		45
GRECO-FIANO, VIGNETI DEL VULTURE ‘23 BASILICATA	11	50
CHARDONNAY, VIGNE DEL LAURO ‘23, FRIULI VENEZIA GIULIA	13	60
* VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO FIORE MONTENIDOLI ‘23, TOSCANA		80
SAUVIGNON BLANC, ABBAZIA DI NOVACELLA ‘23, ALTO ADIGE		60
ARNEIS, CHARDONNAY BLEND COCITO, “BEN TURNO” ‘23, PIEMONTE		58
FALANGHINA “IOVINE”, ‘22 CAMPANIA		50
RIESLING CORVE’E, ‘20 TRENTINO	12	58
SAUVIGNON BLANC, VENICA & VENICA RONCO CERO ‘23 TOSCANA		75

WEEKLY SPECIALS

MONDAY PASTA TRIO \$40

TASTINGS OF SPAGHETTINI, BOLOGNESE, & GNOCCHI

ADD A GLASS OF HOUSE WINE FOR \$10

BOLO TUESDAY

TAGLIATELLE BOLOGNESE

FIELD GREEN SALAD & ALLEZ BAKERY BREAD

\$16 EVERY TUESDAY!

*DINE IN ONLY | UPGRADE SALAD TO CAESAR +\$5

WINE-DOWN WEDNESDAY

50% OFF LIMITED BTLs OF WINE

*DINE IN ONLY

LASAGNE VERDI

BOLOGNESE, BECHAMEL, PARMIGIANO REGGIANO

\$25 EVERY THURSDAY!

FORNO

OSTERIA & BAR

HYDE PARK | MONTGOMERY

ROSSO		GL	BTL
BARBERA D’ASTI, TRE VIGNE, VIETTI ‘22 PIEMONTE			60
NEBBIOLO BLEND BARBERA DOLCETTO, G.D. VAJRA, “LANGHE ROSSO”, ‘23 PIEMONTE			60
DOLCETTO, COZZO MARIO DOGLANI ‘MADONNA DELLE GRAZIE’ ‘22 PIEMONTE			55
* BARBERA D’ALBA, CPir PRIVATE LABEL ‘22 PIEMONTE	14		65
NEBBIOLO, ANTONIOLO “GATTINARA RISERVA” ‘18, PIEMONTE			140
BARBARESCO, PRODUTTORI DEL BARBARESCO ‘21 PIEMONTE			125
BARBARESCO, PAITIN ‘SERRA’ ‘17,’19 PIEMONTE			120
BAROLO, CORDERO DI MONTEZEMOLO “MONFALLETTO” ‘20, PIEMONTE			140
* CHIANTI IN FIASCO, FATTORIA DI PIAZZANO ‘23 TOSCANA			50
* CHIANTI CLASSICO, NICOLA’S PRIVATE LABEL ‘22, TOSCANA			70
CHIANTI, FORNO’S PRIVATE LABEL ‘23, TOSCANA	13		58
CHIANTI RISERVA, LANCIOLA ‘18 TOSCANA			80
CHIANTI “MONTALBANO RISERVA” ‘21 TOSCANA			85
ROSSO TOSCANO, CIACCI PICCOLOMINI ‘24 TOSCANA			49
ROSSO DI MONTALCINO, LA COLOMBINA ‘23 TOSCANA			68
CABERNET SAUVIGNON, MOCALI ‘22 TOSCANA	13		65
SUPER TUSCAN, ‘AL PASSO’ TOLAINI ‘21 TOSCANA	15		68
SUPER TUSCAN, TENUTA DI TRINORO “LE CUPOLE” CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, ‘22 TOSCANA			120
SUPER TUSCAN TZINGARELLA CABERNET, MERLOT, CABERNET FRANC, COLORINO, ‘22 TOSCANA			95
BRUNELLO DI MONTALCINO, CAPARZO ‘19 TOSCANA			120
BRUNELLO DI MONTALCINO, “CASANUOVA DELLE CERBAIE” ‘17 TOSCANA			120
AMARONE,CA LA BIONDA SINGLE VINEYARD“RAVAZZOL” ‘18 VENETO			175
VALPOLICELLA RIPASSO, SUPERIORE DOC, CORTEFORTE ‘21 VENETO			70
PINOT NOIR, THE PINOT PROJECT ‘22 CA	13		58
PINOT NOIR, GROSJEAN ‘23 VALLEE D’AOSTA			80
NERO D’AVOLA, COLOSI ‘23 SICILIA			60
NERELLO MASCALESE, PIETRADOLCE, ETNA ROSSO ‘23 SICILIA			75
LAGREIN, “KURTATSCH”, ‘21 TRENTINO ALTO ADIGE			60
AGLIANICO, VIGNETI DEL VULTURE PIPOLI ‘20 BASILICATA			50
NEGROAMARO, COSIMO TAURINO “NOTARPANARO ROSSO” ‘13 PUGLIA			60
SANGIOVESE CRU, ISOLE E OLENA ‘CEPPARELLO’ 18 TOSCANA			210

* SELECTED BY CHEF CRISTIAN

*STANDARD POURS ARE 1.5OZ, WHILE ‘NEAT’ AND ‘ON THE ROCKS’ POURS ARE 2OZ. KINDLY NOTE THAT PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE.

COCKTAIL DELLA CASA	
ITALIAN 77 - BEEFEATER, ELDERFLOWER, PROSECCO, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP	15
RUBY ROMA - TITOS, APEROL, ELDERFLOWER, GRAPEFRUIT JUICE, LEMON JUICE, EGG WHITES	16
ROSMARINO AFFUMICATO NEGRONI - HENDRICKS, CAMPARI, ANTICA VERMOUTH	16
SPEZIATO OLD FASHIONED - BULLEIT RYE, SMOKE CINNAMON BITTERS, MAPLE SYRUP	15
CREMA AL BOURBON ESPRESSOTINI - MAKER’S MARK, PRIVATE LABEL ESPRESSO, BOURBON CREAM	15

COCKTAIL CLASSICI	
APEROL SPRITZ	13
NEGRONI	13
CAMPARI & SODA	13
PHONY NEGRONI (NON-ALCOHOLIC) ORANGE	11

BIRRA	
BIRRA MORETTI - LAGER 4.6%	7
PERONI DRAFT	8
MILLER LITE	5
MICH ULTRA	5
HEINEKEN ZERO (NON-ALCOHOLIC)	7
STELLA ARTOIS - PALE LAGER 5%	7

BEVANDE ITALIANE IMPORTATE	
SAN BENEDETTO SWEETENED PEACH TEA	5
SAN BENEDETTO SWEETENED GREEN TEA	5
ACQUA SURGIVA NATURALE 500ML	5
ACQUA SURGIVA FRIZZANTE 1L	10
SAN PELLEGRINO ARANCIATA	3.5
SAN PELLEGRINO LIMONATA	3.5

ANALCOLICO (NON-ALCOHOLIC)	
MAPLE CRANBERRY PUNCH - CRANBERRY JUICE, ORANGE JUICE, MAPLE SYRUP, GINGER BEER	11
GRAPEFRUIT ROSEMARY TONIC - GRAPEFRUIT JUICE, TONIC, ROSEMARY	11
NA SANGRIA	11
MIONETTO PROSECCO	11
ZACCAGNINI MONTEPULCIANO	GL 10 BTL 40

