

FORNO

OSTERIA & BAR

HYDE PARK | MONTGOMERY

VINO DELLA CASA

	GL	.5L
BIANCO PINOT GRIGIO, VIGNETI DEL SOLE ‘22 VENETO	12	25
ROSSO MONTEPULCIANO D’ABRUZZO, VIGNETI DEL SOLE ‘21	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, ‘21, 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	
SOAVE CLASSICO, GINI ‘22 VENETO	58	
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 ‘21, 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	

* 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

VESPA MARTINI - COGNAC, COINTREAU, TUACA, LEMON JUICE	15
RISE OF ROME - AMARETTO, LEMON JUICE, ORANGECELLO	15
SICILIAN BLOOM - LIMONCELLO, LEMON, BASIL, PROSECCO, SPLASH OF SODA WATER	15
RED SANGRIA - HOUSE RED, BRANDY, ORANGE JUICE, CRANBERRY	15
WHITE SANGRIA - HOUSE PINOT GRIGIO, LIMONCELLO, SIMPLE SYRUP, SODA WATER	15
ITALIAN KISS - TITOS, ITALICUS, CHAMBORD, PINEAPPLE JUICE SPLASH OF GRENADINE	15
ESPRESSO MARTINI PRIVATE LABEL ESPRESSO, BAILEY’S, KAHLUA, TITOS	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 500ML	5
SAN PELLEGRINO ARANCIATA	3.5
SAN PELLEGRINO LIMONATA	3.5

COCKTAIL ANALCOLICO (NON-ALCOHOLIC)

PANOMA - GRAPEFRUIT, MAPLE, LIME, SODA WATER	10
BLUEBERRY GINGER MULE - LIME, GINGER SIMPLE, GINGER BEER	10
SPARKLING LEMON MOJITO - LEMON, MINT, LEMON SAN PELLEGRINO	11

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!

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 ‘20 PIEMONTE		125
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 ‘16 TOSCANA		80
CHIANTI “MONTALBANO RISERVA” ‘21 TOSCANA		85
ROSSO TOSCANO, CIACCI PICCOLOMINI ‘24 TOSCANA		49
ROSSO DI MONTALCINO, DONATELLA CINELLI COLOMBINI ‘16 TOSCANA		75
CABERNET SAUVIGNON, MOCALI ‘22 TOSCANA	13	65
SUPER TUSCAN, ‘AL PASSO’ TOLAINI ‘21 TOSCANA	14	65
SUPER TUSCAN, TENUTA DI TRINORO “LE CUPOLE” CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, ‘22 TOSCANA		120
SUPER TUSCAN, CABERNET, SANGIOVESE BLEND, LE FARNETE “CARMIGNANO RISERVA” ‘20 TOSCANA		90
SUPER TUSCAN DI CARMIGNANO, CAPEZZANA ‘22 TOSCANA		55
BRUNELLO DI MONTALCINO, CAPARZO ‘19 TOSCANA		120
BRUNELLO DI MONTALCINO, “CASANUOVA DELLE CERBAIE” ‘19 TOSCANA		120
AMARONE,CA LA BIONDA SINGLE VINEYARD“RAVAZZOL” ‘16 VENETO		175
VALPOLICELLA RIPASSO, SUPERIORE DOC, CORTEFORTE ‘21 VENETO		65
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

