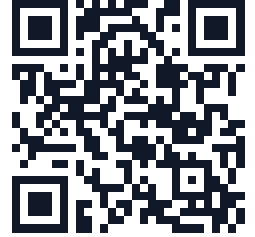


# Barrique

796 Main St 90291-3216 · +13103999010 · Updated: Jan 14, 2026

[View online menu](#)



---

## VINI BIANCHI ~ WHITE WINES 5

---

Ferrari, Brut DOC	\$14.00
Rose of Pinot Noir, Russian River Valley	\$15.00
Sauvignon Blanc, Grave del Friuli Forchir 2017	\$14.00
Greco di Tufo, d'Aione DOCG 2016	\$13.00
Pinot Grigio, "Dessimis" Vie di Romans 2017	\$17.00

---

## VINI ROSSI ~ RED WINES 4

---

Amarone della Valpolicella, Luciano Arduino DOCG 2015	\$20.00
Venegazzu, "Della Casa" Loredan Gasparini 2013	\$18.00
Raboso, Setteanime "Furioso" DOC 2011	\$16.00
Taurasi d'Aione DOCG 2010	\$17.00

---

## VINI DOLCI ~ DESSERT WINES 1

---

Passito di Salina, Cantine Colosi IGT 2009	\$17.00
--	---------

---

## VINI PORTO ~ PORT WINES 2

---

10 Yrs Tawny Port, Quinta de La Rosa	\$15.00
20 Yrs Tawny Port, Quinta de La Rosa	\$20.00

---

## VINI FRIZZANTI ~ SPARKLING WINES 5

---

Ferrari Brut, Ferrari 100% Chardonnay	\$55.00
Raboso Geloso Rose' Setteanime Brut IGT	\$54.00
Champagne Brut Rosè, Chateau de Bligny	\$89.00
Champagne Brut Premier, Louis Roederer	\$99.00
Champagne Brut "Charlie" Charles Heidsieck 1981	\$1,200.00

---

## RED 3

---

<b>Ferrari Brut, Rose' 100% Chardonnay</b>	<b>\$39.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 2012</b>	<b>\$69.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Luigi Righetti DOCG 2013</b>	<b>\$4.00</b>

## **VINI ROSSI IN BOTTIGLIA ~ RED WINE BOTTLES** 147

<b>Barbera, d'Asti Superiore Stella Rossa DOC 2015</b>	<b>\$55.00</b>
<b>Gaja " Sito Moresco" Delle Langhe DOCP 2014</b>	<b>\$115.00</b>
<b>Barbaresco, "San Cristoforo" Pietro Rinaldi DOCG 2013</b>	<b>\$97.00</b>
<b>Barbaresco, Gaja DOCG 1998</b>	<b>\$575.00</b>
<b>Barbaresco, Pio Cesare DOCG 2012</b>	<b>\$128.00</b>
<b>Barbaresco, "Bricco de Neus" Dante Rivetti Riserva DOCG 1988</b>	<b>\$370.00</b>
<b>Barbaresco, Giorgio Pelissero DOCG 1999</b>	<b>\$189.00</b>
<b>Barbaresco, Giorgio Pelissero "Vanotu" DOCG 2008</b>	<b>\$295.00</b>
<b>Gaja Barbaresco DOCP 2013</b>	<b>\$349.00</b>
<b>Barbaresco, Moccagatta DOCG 1997</b>	<b>\$330.00</b>
<b>Barbaresco, Produttori "Montefico" DOCG 2007</b>	<b>\$235.00</b>
<b>Barbaresco, "Ovello" Produttori di Barbaresco DOCG 2013</b>	<b>\$153.00</b>
<b>Barbaresco, "Montefico" Produttori di Barbaresco DOCG 2013</b>	<b>\$156.00</b>
<b>Barbaresco "Pora" Produttori di Barbaresco DOCG 2013</b>	<b>\$149.00</b>
<b>Barbaresco, Marco Bonfante DOCG 2014</b>	<b>\$63.00</b>
<b>Barolo, Marco Bonfante DOCG 2013</b>	<b>\$83.00</b>
<b>Barolo, Marcarini " Brunate" DOCG 2012</b>	<b>\$98.00</b>
<b>Barolo, "Sori Ginestra" Conterno Fantino DOCG 2011</b>	<b>\$149.00</b>
<b>Barolo, "Sori Ginestra" Conterno Fantino DOCG 2012</b>	<b>\$138.00</b>
<b>Barolo, Marchesi di Barolo Riserva DOCG 2006</b>	<b>\$217.00</b>
<b>Barolo, Diego Conterno, Le Coste di Monforte "Single Vineyard" DOCG 2010</b>	<b>\$120.00</b>
<b>Barolo, Diego Conterno DOCG 2013</b>	<b>\$107.00</b>
<b>Barolo, Bric Cenciurio DOCG 2013</b>	<b>\$86.00</b>
<b>Barolo, Pio Cesare DOCG 2013</b>	<b>\$135.00</b>

<b>Barolo, "Sori " Cantine Gomba DOCG 1999</b>	<b>\$275.00</b>
<b>Barolo, "Boschetti" Cantine Gomba DOCG 2000</b>	<b>\$232.00</b>
<b>Barolo, Pira "Marenca" Liugi Pira DOCG 1998</b>	<b>\$268.00</b>
<b>Barolo, Castelletto Mauro Veglia DOCG 1998</b>	<b>\$259.00</b>
<b>Barolo, Rocche dei Manzoni "Vigna d'La Roul" DOCG 2000</b>	<b>\$265.00</b>
<b>Barolo, "Cannubi" Damilano DOCG 2013</b>	<b>\$157.00</b>
<b>Barolo, Borgogno Riserva Fossati DOCG 2010</b>	<b>\$229.00</b>
<b>Barolo, Borgogno Riserva DOCG 1998</b>	<b>\$268.00</b>
<b>Barolo, Borgogno Riserva DOCG 1988</b>	<b>\$1,075.00</b>
<b>Barolo, Borgogno Riserva DOCG 1985</b>	<b>\$975.00</b>
<b>Barolo, Borgogno Riserva DOCG 1982</b>	<b>\$875.00</b>
<b>Barolo, Borgogno Riserva DOCG 1961</b>	<b>\$2,389.00</b>
<b>Barolo, Seghesio DOCG 1997</b>	<b>\$255.00</b>
<b>Barolo, Seghesio DOCG 1996</b>	<b>\$255.00</b>
<b>Barolo, Giacomo Grimaldi DOCG 2000</b>	<b>\$270.00</b>
<b>Barolo, Luigi Einaudi DOCG 1997</b>	<b>\$328.00</b>
<b>Gaja, "Contesia" Barolo DOCP 2013</b>	<b>\$449.00</b>
<b>Gaja, "Sorì di San Lorenzo" Langhe DOC 1998</b>	<b>\$825.00</b>
<b>Gaja, "Costa Russi" Langhe DOC 1993</b>	<b>\$625.00</b>
<b>Gaja, "Sorì di San Lorenzo" Langhe DOC 1999</b>	<b>\$1,250.00</b>
<b>Gaja, "Costa Russi" Langhe DOC 1999</b>	<b>\$1,250.00</b>
<b>Gaja, "Sorì Tildin" Langhe DOC 1999</b>	<b>\$1,250.00</b>
<b>Sperss, Gaja, Langhe DOC 2009</b>	<b>\$585.00</b>
<b>Sperss, Gaja, Langhe DOC 2010</b>	<b>\$510.00</b>
<b>Sperss, Gaja, Langhe DOC 2011 487</b>	<b>\$487.00</b>
<b>Bricco della Bigotta, Braida Barbera d'Asti 2013</b>	<b>\$159.00</b>
<b>Bricco dell'Uccellone Braida Barbera B'asti 2014</b>	<b>\$149.00</b>
<b>Boca, "Campo delle Piane" Cantina la Meridiana DOC 2009</b>	<b>\$139.00</b>

<b>Boca, "Campo delle Piane" Cantina la Meridiana DOC 1990</b>	<b>\$285.00</b>
<b>Boca, "Campo delle Piane" Cantina la Meridiana DOC 1985</b>	<b>\$290.00</b>
<b>Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri Superiore DOC 1995</b>	<b>\$795.00</b>
<b>Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri Superiore DOC 1997</b>	<b>\$985.00</b>
<b>Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri Superiore DOC 2013</b>	<b>\$415.00</b>
<b>Solaia, Tenuta Marchesi Antinori, Bolgheri Superiore DOC 2012</b>	<b>\$580.00</b>
<b>Solaia, Tenuta Marchesi Antinori, Bolgheri Superiore DOC 1995</b>	<b>\$728.00</b>
<b>Nectar Dei, Cantine Nittardi IGT 2012</b>	<b>\$139.00</b>
<b>Tenuta Argentiera, Bolgheri Superiore DOC 2013</b>	<b>\$157.00</b>
<b>Livina Maria Tenuta Argentiera, Bolgheri Superiore DOCG 2012</b>	<b>\$410.00</b>
<b>Giorgio Bartolomeus Tenuta Argentiera, Bolgheri Superiore DOCG 2012</b>	<b>\$395.00</b>
<b>L'Alberello Grattamacco Bolgheri Superiore DOC 2013</b>	<b>\$148.00</b>
<b>Podere Sapaio, Bolgheri Superiore DOC 2011</b>	<b>\$165.00</b>
<b>Podere Sapaio, "Volpola" Bolgheri Superiore DOC 2015</b>	<b>\$79.00</b>
<b>Vigna d'Aceo, Castello dei Rampolla 2011</b>	<b>\$375.00</b>
<b>Baffonero Rocca di Fassinello 2013</b>	<b>\$370.00</b>
<b>Flaccianello La Pive Cantine Fontodi 2007</b>	<b>\$450.00</b>
<b>Flaccianello La Pive Cantine Fontodi 2013</b>	<b>\$265.00</b>
<b>Guado al Taso, Marchesi Antinori, Bolgheri DOC 2013</b>	<b>\$268.00</b>
<b>Tignanello, Marchesi Antinori IGT 2014</b>	<b>\$215.00</b>
<b>Pergolaia, Caiarossa IGT 2006</b>	<b>\$83.00</b>
<b>Le Sughere, Rocca di Fassinello DOC 2013</b>	<b>\$59.00</b>
<b>La Rocca, Rocca di Fassinello DOC 2013</b>	<b>\$98.00</b>
<b>Chianti Classico, Verrazzano DOCG 2014</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Chianti Classico Castello dei Rampolla 2015</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Chianti Classico Riserva, Terrono DOCG 1997</b>	<b>\$98.00</b>
<b>Chianti Classico Riserva, "Vigneto Rancia" Berardenga DOCG 1995</b>	<b>\$159.00</b>
<b>Chianti Classico Riserva, "Vigna del Sorbo" Fontodi DOCG 1995</b>	<b>\$275.00</b>

<b>Fontalloro, Berardenga 1995</b>	<b>\$275.00</b>
<b>Chianti Classico Riserva, "Vigneto Rancia" Berardenga DOCG 1987</b>	<b>\$490.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Poggio Antico "Altero" DOCG 1997</b>	<b>\$355.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Lisini DOCG 1997</b>	<b>\$345.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Siro Pacenti DOCG 1997</b>	<b>\$420.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Fuligni DOCG 1997</b>	<b>\$331.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Ciacci Piccolomini DOCG 1998</b>	<b>\$330.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Vigna Spuntali "Tenimenti Angelini" DOCG 1997</b>	<b>\$335.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, "Massimino" Villa e Prata Riserva DOCG 2010</b>	<b>\$263.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, "Massimino" Villa e Prata Riserva DOCG 2007</b>	<b>\$295.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Castiglion del Bosco DOCG 2012</b>	<b>\$89.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra DOCG 1998</b>	<b>\$395.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra DOCG 2000</b>	<b>\$289.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra DOCG 2004</b>	<b>\$219.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra DOCG 2012</b>	<b>\$155.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 1980</b>	<b>\$425.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 1987</b>	<b>\$495.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 1990</b>	<b>\$415.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 1991</b>	<b>\$395.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 1995</b>	<b>\$329.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 1997</b>	<b>\$459.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 1998</b>	<b>\$385.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia DOCG 2013</b>	<b>\$120.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia Riserva DOCG 1980</b>	<b>\$375.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia Riserva Poggio al Vento DOCG 2008</b>	<b>\$315.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia Riserva Poggio al Vento DOCG 2010</b>	<b>\$295.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Biondi Santi "Il Greppo" DOCG 1998</b>	<b>\$515.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Riserva "Madonna delle Piane" Val di Cava 2010</b>	<b>\$650.00</b>

<b>Brunello di Montalcino, Riserva "Madonna delle Piane" Val di Cava 2006</b>	<b>\$850.00</b>
<b>Brunello di Montalcino, Costantini DOCG 2011</b>	<b>\$154.00</b>
<b>Gelsaia, Raboso Cantine Cecchetto del Piave DOCG 2003</b>	<b>\$127.00</b>
<b>Venegazzu', "Capo di Stato" Conte Loredan Gasparini DOCG 2012</b>	<b>\$128.00</b>
<b>Venegazzu', "Della Casa" Conte Loredan Gasparini DOCG 2012</b>	<b>\$72.00</b>
<b>Valpolicella, Superiore Ripasso "Valpo" Fasoli Gino DOCG Biodynamic 2014</b>	<b>\$89.00</b>
<b>Valpolicella Ripasso, Luciano Arduino DOC 2015</b>	<b>\$58.00</b>
<b>Valpolicella Ripasso, Speri Classico Superiore 2015</b>	<b>\$59.00</b>
<b>Valpolicella Ripasso, Sterza DOC 2015</b>	<b>\$59.00</b>
<b>Valpolicella Superiore, Dal Forno Romano DOC 2006</b>	<b>\$315.00</b>
<b>Valpolicella Superiore, Dal Forno Romano DOC 2005</b>	<b>\$290.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Sartori DOCG 2009</b>	<b>\$128.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Cinque Stelle Michele Castellani DOCG 2011</b>	<b>\$165.00</b>
<b>Amarone, "Le Pergole Vece" Carrina le Salette 2012</b>	<b>\$259.00</b>
<b>Amarone, " Sant'Urbano" Cantine Speri 2012</b>	<b>\$136.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Luciano Arduino DOC 2014</b>	<b>\$95.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Sterza DOC 2012</b>	<b>\$95.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Fornaser Monte Faustino DOCG 2001</b>	<b>\$190.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Recioto Bertani DOC 1968</b>	<b>\$990.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Recioto Bertani DOC 1972</b>	<b>\$825.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Recioto Bertani DOC 1980</b>	<b>\$790.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Recioto Bertani DOC 1981</b>	<b>\$980.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Giuseppe Quintarelli 1997</b>	<b>\$1,450.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, "Alteo" Fasoli Gino DOCG Biodynamic 2011</b>	<b>\$159.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Dal Forno Romano DOC 2004</b>	<b>\$1,080.00</b>
<b>Albarone, Marco Bonfante DOC 2012</b>	<b>\$115.00</b>
<b>Bricco Dell' Uccellone Braida DOCG 2015</b>	<b>\$159.00</b>
<b>Bricco della Bigotta Braida DOCG 2015</b>	<b>\$149.00</b>

<b>Gonzaga, Terre San Leonardo IGT 2014</b>	<b>\$59.00</b>
<b>Guerriere di Gonzaga, Tenuta San Leonardo IGT 2011</b>	<b>\$135.00</b>
<b>Guerriere di Gonzaga, Tenuta San Leonardo IGT 2010</b>	<b>\$145.00</b>
<b>Guerriere di Gonzaga, Tenuta San Leonardo IGT 2000</b>	<b>\$295.00</b>
<b>Schioppettino di Cialla Ronchi di Cialla 2011</b>	<b>\$129.00</b>
<b>Syrah, Planeta "Maroccoli" IGT 2011</b>	<b>\$67.00</b>
<b>Cerasuolo di Vittoria, Planeta DOCG 2014</b>	<b>\$58.00</b>
<b>Palari Farro Rosso di Sicilia 2009</b>	<b>\$139.00</b>
<b>Montepulciano d'abruzzo Cantine Valentini 2012</b>	<b>\$780.00</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo Casala Vecchio DOC 2016</b>	<b>\$63.00</b>
<b>Taurasi d'Aione 2010</b>	<b>\$67.00</b>

#### **NOT ITALIAN RED WINES** 14

---

<b>Ribera del Duero, "Vega Sicilia" Cosecha, Spain 2001</b>	<b>\$510.00</b>
<b>Urbina Gran Reserva Rioja, Spain 1994</b>	<b>\$105.00</b>
<b>Chateau Pichon Longueville Pauillac, Grand Cru Classe 1985</b>	<b>\$875.00</b>
<b>Chateau Lafite, Rothschild Pauillac, Premier Grand Cru 1988</b>	<b>\$1,800.00</b>
<b>Grand Vin de Chateau Latour, Premier Grand Cru 1982</b>	<b>\$3,600.00</b>
<b>Urraca, Malbec Single Vineyard, Mendoza Argentina 2013</b>	<b>\$55.00</b>
<b>Urraca, Primera Reserva Single Vineyard, Mendoza Argentina 2008</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Urraca, Gran Reserva, "Famiglia Langley" Mendoza Argentina 2010</b>	<b>\$75.00</b>
<b>Gevrey-Chambertin Faiveley Domaine 2013</b>	<b>\$125.00</b>
<b>Chenas Steshane Aviron 2012</b>	<b>\$58.00</b>
<b>Pinot Noir Joseph Jewel 2014</b>	<b>\$75.00</b>
<b>Pinot Noir George Vintage XII 2014</b>	<b>\$149.00</b>
<b>Quintessa Rutherford, Napa Valley 2006</b>	<b>\$495.00</b>
<b>San Simeon Storm Watch Estate Reserve, Paso Robles 2013</b>	<b>\$135.00</b>

#### **ANTIPASTI** 5

---

<b>Capesante alla Griglia con Fonduta</b>	<b>\$29.00</b>
Pan Seared Scallops served in a bed of a Parmesan Fondue with shaved Black Truffle	
<b>Insalata di Crescione, Pecorino, Cuori di Palma e Mandorle Tostate</b>	<b>\$18.00</b>
Watercress Salad with Pecorino Cheese, Hearts of Palm and Roasted Almonds in a Balsamic Dressing	
<b>Polipo alla Griglia con Patate, Fagiolini e Aioli Dressing</b>	<b>\$23.00</b>
Grilled Octopus served with Smoked potato, Green Beans and an Aioli Dressing	
<b>Tartara di Tonno con Caramello di Balsamico*</b>	<b>\$22.00</b>
Diced Ahi Tuna Served With Capers Avocado Red Onions and Caramelized Balsamic Vinegar	
<b>Prosciutto e Burrata</b>	<b>\$22.00</b>
18-Months Black Label Prosciutto di Parma and Burrata Cheese	

## PASTE 5

<b>Paccheri alla Norma</b>	<b>\$29.00</b>
Artisan Paccheri Pasta Served with Sicilian Norma Sauce, Basil Pesto topped with Dry Ricotta Cheese	
<b>Tagliolini Rossi con Ragù di Quaglia in Fonduta di Taleggio</b>	<b>\$33.00</b>
Home-Made Red Beet Tagliolini Pasta in a Marsala Quail Ragù served on a bed of Taleggio Cheese Fondue	
<b>Tagliatelle al Cioccolato con Ragù di Cinghiale all' Amarone</b>	<b>\$31.00</b>
Home-Made Cacao Tagliatelle with an Amarone Wild Boar Ragù	
<b>Linguine Nere All' Aragosta con Funghi di Selva</b>	<b>\$39.00</b>
Home-Made Black Ink Linguine sautéed with Lobster and Wild Mushrooms	
<b>Pappardelle con Ragù di Coniglio Prugne e Porcini</b>	<b>\$30.00</b>
Homemade Pappardelle noodle served with Rabbit Ragù Prunes and Porcini Sauce	

## SECONDI 4

<b>Branzino alla Griglia Servito con Cucuzza e Menta</b>	<b>\$39.00</b>
Grilled Mediterranean Sea Bass served on a bed Braised Sicilian Cucuzza with a Blood Orange Reduction	
<b>Dry-Aged Controfiletto con Puré di Patate Viola e Salsa Pepeverde</b>	<b>\$43.00</b>
12 oz. Grilled Dry Aged Striploin served with a Mashed Purple Sweet Potato and a creamy Green Pepper Sauce	
<b>Filetto di Bue al Barolo Tartufato</b>	<b>\$55.00</b>
Pan Seared Beef Filet Mignon served with a Barolo Truffle Butter Sauce	
<b>Petto d'Anatra in Campana di Fumo con Cipolle Caramellate</b>	<b>\$43.00</b>
Duck Breast lightly Smoked served with Caramelized Onion and an aged Balsamic Vinegar	