

Bacàn

DRINK MENU

Cocktails

We love the classics

Bianco Fresco ~ Prosecco, vermouth bianco, lemon	15
Paradiso/Inferno Spritz ~ Paradiso or Inferno, prosecco, orange	15
Espresso Martini ~ Tito's vodka, Songbird liquor, espresso, polvere di caffè	16
Negroni Classico ~ Greenhook gin, Campari, Antica Formula, orange	16
Daiquiri ~ Haitian rum, lime, demerara simple	16
French Kiss ~ Greenhook gin, Escubac, Pamplermousse, lemon, prosecco, edible flower	17
Manhattan ~ HighWest bourbon, sweet vermouth, angostura, maraschino cherry	16
Gimlet ~ Oola gin or vodka, lime, simple	16
Old Fashioned ~ High West double rye, lemon, prosecco, edible flower	16
Margarita ~ Mezcal or tequila, triple sec, lime	16
Sazerac ~ Cardinal rye, absinth rinse, peychaud's bitters	16

Beer

Threes "Vliet" Pilsner, Barrier "Money" IPA, Threes "Bad Wallpaper" IPA	12
Threes "What Might Have Been" Helles Lager,	
Sunday Beer Light Lager, Peekskill Simple Sour	10

Wines

By the glass

SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene DOCG di Luca Ricci	15
Domaine des deux anes "Limo d'anes" ~ Syrah rosé	16

WHITE

Deispanta ~ Vermentino di Sardegna DOCG Superiore	16
Su'entu "Su'aro" ~ Marnilla bianco	16

ORANGE

Les Vins Pirouettes "Tutti Frutti" ~ Auxerrois blend	16
------------------------------------------------------	----

RED

Quartomoro "CRG" ~ Carignano sardo (chilled)	16
Canu "Porteddu" ~ Cannonau DOC	15

*ASK YOUR SERVER FOR OUR SELECTION OF AMARI, GRAPPA, LIMONCELLO,
APERITIFIVI, DIGESTIVI, SPIRITS, CORDIALS ETC.*

BLOODY MART, MIMOSA AND BELLINI ARE AVAILABLE FOR BRUNCH ON WEEKENDS

Wines

By the bottle

SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene DOCG di Luca Ricci	60
Domaine des deux anses "Limo d'anes" ~ Syrah rosé	64
Swick Wines "City Pop" ~ Gewurtztraminer, Pinot, Reisling	74
Carolina Gatti "Ratatuja" ~ Pinot Blanc, Glera, Chardonnay	64
Champagne Larmandier-Bernier "Latitude" ~ Blanc des Blancs	140

WHITE

Deispanta ~ Vermentino di Sardegna DOCG Superiore	64
Castes Brancas "La Brisa" - Field blend	68
Früg ~ Grüner Veltliner	66
Su'entu "Su'aro" ~ Marnilla bianco	64
De Stefani "Redentore" ~ Pinot Grigio	68
Controvento "Primatraccia" ~ Trebbiano	70
Vater & Sohn "2Naturkinder" ~ Bacchus, Sylvaner	64
Eno-trio "Iddu" ~ Carricante	68
Cristiano Guttarolo Vino Bianco ~ Verdeca, Chardonnay	78

ORANGE

Volcanalia "Battibaleno" ~ Garganega	69
Stekar "Rebula" - Goriska Brda	68
Podere Pradarolo "Vej" Bianco Antico ~ Malvasia	80
Sete 'Nfrascato - Ottonese, Moscatu	76
Denavolo "Dinavolino" ~ Malvasia di Candia, Marsanne, Ortugo	83
Les Vins Pirouettes "Tutti Frutti" ~ Auxerrois blend	64
Podere San Biagio ~ Trebbiano	69
Swick Wines "The Flood" ~ Gewurtztraminer, Chardonnay	76
Nino Barraco "Altomare" ~ Grillo	84

RED

Quartomoro "Orriu" ~ Cannonau	62
Domaine Rimbert "For Me Formidable" - Merlot	64
Flaio ~ Negramaro	63
Dirupi "Ole" - Rosso di Valtellina DOC (Nebbiolo)	66
Mastro di Baglio ~ Nero d'Avola	66
Gianfranco Alessandria ~ Langhe Nebbiolo DOC	70
Canu "Porteddu" ~ Cannonau DOC	62
Agricola Vi.Ni.Ca. "Beat" ~ Tintilia del Molise (chilled)	64
Quartomoro "CRG" ~ Carignano sardo (chilled)	62
La Patience "Vin Rouge" - Carignan, Syrah (chilled)	64
Agricola Macciocca "Monocromo No.2" ~ Cesanese rosato (chilled)	67
Mastro di Baglio "Takkia" ~ Syrah	66
Forti del Vento "299" ~ Dolcetto (chilled)	66
Nero di Orgosa "Vino Rosso" ~ Sangue di Cristo blend (macerated/chilled)	78
Barbacan Rosato IGT ~ Nebbiolo, Field blend (chilled)	86
Alessandro Viola "Sinfonia di Rosso" ~ Nerello Mascalese	88
Gianfranco Alessandria ~ Barolo DOCG	114

DESSERT

De Bartoli Passito di Pantelleria "Bukkuram Sole d'Agosto" 3 oz	16
-----------------------------------------------------------------	----