

ITALIC

Friday + Saturday 10:30 till 12:30

PROSCIUTTO & CHEESE BOARD

18-month-aged prosciutto di san daniele, taleggio, gorgonzola dolce, marinated olives, rustic italian bread 18 ^{GF}

late nite pie

SEASONAL FOCACCIA

Daily thick-crust, square pizza with rotating toppings – get it while it lasts!



MUSHROOM

crimini mushrooms, taleggio, oregano

CHERRY TOMATO

basil, mozzarella, parmigiano

SOPPRESSATA

salami, fontina, honey, red chili flakes, basil

ITALIAN SAUSAGE

tomato, chilis, oregano, pecorino, mozzarella, garlic oil

15

❖ DRINK SPECIALS ❖

\$3 PERONI & MORETTI BOTTLES

\$5 LIMONCELLO MARTINIS + NEGRONIS

1/2 PRICE VINO

SPARKLING

Glera Adami 'Garbel'-Prosecco 10/40 (5/20)

Sorbara Cleto Chiarli Vecchia Modena Lambrusco 7/28 (3.5/14)

Glera Ca' Vittoria Brut Rosé-Veneto 10/40 (5/20)

Moscato 2015 Elio Perrone Sourgal-Moscato d'Asti 9/36 (4.5/18)

WHITE & ROSÉ

Pinot Grigio 2015 Gradis'Ciutta-Collio 10/40 (5/20)

Pigato 2014 Punta Crena Ca da Rena-Riviera Ligure di Ponente 10/40 (5/20)

Verdicchio 2014 Bucci Classico-Verdicchio dei Castelli di Jesi 10/40 (5/20)

Garganega 2014 Suavia-Soave Classico 9/36 (4.5/18)

Pinot Bianco | Chardonnay 2015 Terlan Terlaner Classico-Alto Aidge 12/48 (6/24)

Nerello Mascalese 2014 Pietradolce-Etna Rosato 10/40 (5/20)

RED

Barbera 2014 Vietti Tre Vigne-Barbera d'Asti 10/40 (5/20)

Nerello Mascalese 2014 Tascante Ghaia Nera-Sicily 10/40 (5/20)

Nebbiolo 2013 Matteo Correggia-Roero 12/48 (6/24)

Sangiovese 2014 Selvapiana-Chianti Rufina 10/40 (5/20)

Merlot | Cabernet Sauvignon 2014 Meroi Nestri-Colli Orientali 12/48 (6/24)

Montepulciano 2014 Il Feuduccio Fonte Venna-Abruzzo 10/40 (5/20)

Nebbiolo 2011 G.D. Vajra Albe-Barolo 20/80 (10/40)

Aglianico 2013 Mastroberardino Redimore-Irpinia 12/48 (6/24)