

ITALIC

Friday + Saturday 10:30 till 12:30

MEAT & CHEESE BOARD

mortadella, ubriaco, pantaleo,
marinated olives, pane olmo 18 ^{GF}

late nite pie

SOPPRESSATA

salami, taleggio, honey, red chili flakes, basil

MUSHROOM

crimini mushrooms, taleggio, oregano

CHERRY TOMATO

basil, mozzarella, parmigiano

ITALIAN SAUSAGE

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

PEPPERONI

parmigiano, mozzarella, fennel pollen

15

❖ DRINK SPECIALS ❖

\$3 MORETTI & PERONI BOTTLES

\$5 LIMONCELLO MARTINIS + NEGRONIS

1/2 PRICE VINO

SPARKLING & ROSÉ

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

Sorbara Cleto Chiarli Vecchia Modena Lambrusco 8/32 (4/16)

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

Moscato 2015 Vietti-Moscato d'Asti 8/32 (4/16)

Sangiovese 2016 Il Poggione Brancato-Toscana 11/44 (5.5/22)

WHITE

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

Arneis 2015 Vietti-Roero 11/44 (5.5/22)

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

Garganega 2014 Suavia-Soave Classico 8/32 (4.5/18)

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)

RED

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

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

Merlot | Cabernet Sauvignon 2014 Meroi Nestri-Colli Orientali 14/56 (7/28)

Montepulciano 2014 Il Feuduccio-Montepulciano d'Abruzzo 10/40 (5/20)

Aglianico 2012 Di Majo Norante Contado-Aglianico del Molise Riserva 10/40 (5/20)

Dolcetto 2015 Paolo Scavino-Dolcetto d'Alba 10/40 (5/20)

Nebbiolo 2014 Paolo Scavino-Langhe 13/52 (6.50/26)