

ITALIC

Friday + Saturday 10:30 till 12:30

MEAT & CHEESE BOARD

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

late nite pie

PADRON PEPPER

red onion, smoked scamorza, basil

EGGPLANT

lemon ricotta, sicilian capers, parsley

CHERRY TOMATO

basil, mozzarella, parmigiano

ITALIAN SAUSAGE

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

PEPPERONI

parmigiano, mozzarella, fennel pollen

SOPPRESSATA

salami, fontina val d'aosta, honey, red chili flakes, basil

15

❖ DRINK SPECIALS ❖

\$3 MORETTI & PERONI BOTTLES

\$5 LIMONCELLO MARTINIS + NEGRONIS

SUMMER SPECIAL: COMPLIMENTARY BUBBLES!

1/2 PRICE VINO

SPARKLING & ROSÉ

Glera Adami 'Garbel'-Prosecco 5/20

Sorbara Cleto Chiarli Vecchia Modena Lambrusco 4.5/18

Glera Ca' Vittoria Brut Rosé-Veneto 6/24

Moscato 2015 Vietti-Moscato d'Asti 4/16

Montepulciano 2016 La Valentina-Cerasuolo d'Abruzz 4.5/18

WHITE

Pinot Grigio 2015 Alois Lageder-Alto Adige 5/20

Arneis 2015 Vietti-Roero 6/24

Pinot Bianco | Chardonnay 2015 Terlan Terlaner Classico-Alto Adige 7/28

Garganega 2014 Gini-Soave Classico 5/20

Pigato 2014 Punta Crena Ca da Rena-Riviera Ligure di Ponente 5/20

Verdicchio 2014 Bucci Classico-Verdicchio dei Castelli di Jesi 5/20

RED

Barbera 2014 Vietti Tre Vigne-Barbera d'Asti 5/20

Sangiovese 2014 Selvapiana-Chianti Rufina 5/20

Gaglioppo 2014 Librandi- Cirò Rosso Classico 5/20

Dolcetto 2015 Paolo Scavino-Dolcetto d'Alba 5/20

Nebbiolo 2014 Scavino-Langhe 7/28

Merlot | Cabernet Sauvignon 2014 Meroi Nestri-Colli Orientali 8/32

Montepulciano 2014 Il Feuduccio-Montepulciano d'Abruzzo 5/20

Aglianico 2014 Mastroberardino Redimore-Irpinia 7/28