

ITALIC

Friday + Saturday 10:30 till 12:30

MEAT & CHEESE BOARD

fiore sardo, testun di capra, martadella

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

SOPPRESSATA

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

15

❖ DRINK SPECIALS ❖

\$3 MORETTI + PERONI BOTTLES

\$5 LIMONCELLO MARTINIS + NEGRONIS

1/2 PRICE VINO

SPARKLING & ROSÉ

Glera Adami 'Garbel'-Prosecco 5/20

Glera Ca' Vittoria Brut Rosé-Veneto 6/24

Moscato 2015 Vietti-Moscato d'Asti 4/16

Grasparossa 2015 Fattoria Moretto-Lambrusco di Castelvefrano 5.5/22

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

WHITE

Pinot Grigio 2015 Alois Lageder-Alto Adige 5/20

Garganega 2014 Gini-Soave Classico 5/20

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

Verdicchio 2016 Santa Barbara-Verdicchio dei Castelli di Jesi 5/20

Chardonnay 2013 Vie di Romans Ciampagnis Vieris-Friuli Isonzo 6/24

RED

Dolcetto 2013 Il Palazzotto 'Sori Santa Lucia' 4.5/18

Sangiovese 2009 La Maialina-Chianti Classico 5.50/22

Primitivo 2015 Cantele-Salentino 4/16

Nebbiolo 2015 Sottimano-Langhe 7/28

Aglianico 2014 Mastroberardino Redimore-Irpinia 7/28