

ITALIC

Friday + Saturday 10:30 till 12:30

MEAT & CHEESE BOARD

la tur, testun di capra, salami cotto,
marinated olives, pane olmo 18 ^{GF}

late nite pie

BROCCOLI

marinated cherry tomato, smoked scamorza, roasted garlic

EGGPLANT

lemon ricotta, sicilian capers, parsley

CHERRY TOMATO

basil, mozzarella, parmigiano

ITALIAN SAUSAGE

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

SOPPRESSATA

salami, fontina, honey, red chili flakes, basil

15

❖ DRINK SPECIALS ❖

\$5 LIMONCELLO MARTINIS + NEGRONIS

\$3 MORETTI BOTTLES

1/2 PRICE VINO

SPARKLING & ROSÉ

Glera Alice Daman-Prosecco 5/20
Glera Ca' Vittoria Brut Rosé-Veneto 6/24
Moscato 2015 Vietti-Moscato d'Asti 4/16
Sorbara Cleto Chiarli Vecchia Modena Lambrusco 4.5/18
Montepulciano 2016 La Valentina-Cerasuolo d'Abruzzo 4.5/18

WHITE

Pinot Grigio 2014 Alois Lageder 'Porer'-Alto Adige 6/24
Garganega 2014 Gini-Soave Classico 5/20
Verdicchio 2016 Santa Barbara-Verdicchio dei Castelli di Jesi 5/20
Ribolla Gialla 2014 la Viarte-Friuli Colli Orientali 6/24
Pinot Bianco 2015 Lageder Haberle-Alto Adige 6/24
Chardonnay 2013 Jermann-Venezia Giulia 7/28

RED

Sangiovese 2015 Selvapiana-Chianti Classico 5/20
Primitivo 2015 Cantele-Salentino 4/16
Merlot | Cabernet Sauvignon 2014 Meroi Nestri-Colli Orientali 8/32
Nebbiolo 2015 Sottimano-Langhe 7/28
Aglianico 2013 Terredora Dipaolo-Campania 5/20