

# ITALIC

Friday + Saturday 10:30 till 12:30

## late nite pie

### BROCCOLI

marinated cherry tomato, mozzarella, 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

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

Chardonnay 2013 Jermann-Venezia Giulia 7/28

### RED

Dolcetto 2012 G. D. Vajra Coste & Fossati Dolcetto d'Alba 5/20

Barbera 2013 Scarpa-Barbera d'Asti 6/24

Sangiovese 2015 Selvapiana-Chianti Rufina 5/20

Primitivo 2015 Cantele-Salentino 4/16

Montepulciano 2012 Il Feuduccio Santa Maria d'Orni-Montepulciano d'Abruzzo 5/20

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

Nebbiolo 2015 Sottimano-Langhe 7/28