

HAPPY HOUR

DRINKS...

Sunday-Thursday | 5-7pm

\$10 WINES BY THE GLASS

spumante sparkling

Prosecco Spumante Brut NV Flor | *Veneto*

bianco white

Pecorino 'Joco' 2020 Fontezoppa | *Marche*

rosato rosé

Paestum Rosato 'Vetere' 2020 San Salvatore | *Campania*

ROSSO red

Montepulciano d'Abruzzo 2019 Fattoria Nicodemi | *Abruzzo*

\$20 WINE FLIGHT

Served in 3oz glasses, so you can sample a variety (and still see straight afterwards)

bianco white

Vernaccia di San Gimignano 'Selvabianca' 2020

Il Colombaio di Santa Chiara | *Toscana*

rosato rosé

Paestum Rosato 'Vetere' 2020 San Salvatore | *Campania*

ROSSO red

Sangiovese IGT 'I Perazzi' 2019 La Mozza | *Toscana*

\$10 COCKTAIL

Negroni

Breckenridge Gin, Campari, Vermouth di Torino

\$5 BIRRA

Peroni Nastro Azzuro Pilsner | 5.1% | *Lazio*



AND BITES TO PAIR

\$5 BITES

Spicy Olives

with Calabrian chili *vg/gf*

Taralli Pugliesi

bite-sized crackers *v*

Mandorle Affumicate

smoked almonds *v*

Grissini di Focaccia

housemade focaccia breadsticks *v*

\$8 BITES

Polpette della Nonna Fritte

crispy beef and pork meatballs, salsa Mediterranea

Bombette

stuffed Pugliese-style pork shoulder, mortadella, caciocavallo cheese

Foccacine Cotto

Rovagnati prosciutto cotto with salsa Mediterranea

Focaccina Mozzarella di Bufala e Rapini

with mozzarella di bufala DOP and broccoli rabe *v*

Focaccina Housemade Roast Beef

with salsa tonnata

GRAN TAGLIERE

28

fettunta, salame Felino, mortadella, prosciutto di Carpegna, giardiniera,
Calabro ricotta, bruschetta with cime di rapa, burrata and spicy olives