# Happy Hour Menu

The Aperitivo Hour is the best happy hour

From signature cocktails to a curated bar menu, our combinations celebrate authentic flavors and regional ingredients.

SIGNATURE COCKTAILS | WINES BY QUARTINO | BEERS | SCOTCH | PREMIUM SPIRITS | APERITIVO ITALIANO

## Signature Cocktails

### Picante Di Zucca

Spice Margarita - Agave, Tequila, Line and Chilly Pepper

### Recuerdos

Campante mezcal, Ginger beer, lime, syrup

### Smoking Gentleman

Smoke Old Fashion - Brown sugar, Diplomatico Rum, Angostura, Kentucky Chip, Wood Barrel

### Waku

Canaima Gin, Ginger Root, basil, lime, syrup

## Wines By Quartino

### Bubbles

Caposaldo, Prosecco DOC

### Red

Lamole di lamole chianti classico Chianti Classico DOCG

Proemio Reserve Malbec, Mendoza

### White & Rose

Pighin, Sauvignon Blanc, Friuli DOC 2018

Guida, Pinot Grigio, Friuli DOC

Whispering Angel, Cotes de Provence, France 2019

## Beers

Viola lager 5.3 draft

Viola pale ale 6.9 draft

## Scotch

GLASS & BOTTLES

Old Parr 12 years

Buchanan's 12 years

## Premium Spirits Selection

Tito's

The Botanist Gin

Maestro Dobel Silver

Diplomatico Reserva Exclusive

# The Aperitivo Italiano

Enjoy our selected collection of Italian Aperitifs and Vermouths served on the rocks, with soda, or your preferred style

### Americano
Carpano Red Vermouth, Campari, soda water

### Aperol Spritz
Aperol, soda water, prosecco

### Bellini
Peach puree, prosecco

### Bicicletta
Vermentino wine, Campari, Soda water

### Garibaldi
Orange juice, Campari

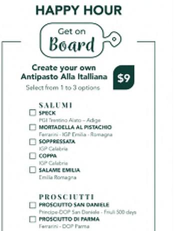
### Hugo
ST Germaine Eldeflower liquor, Prosecco, soda, mint

### La Dolce Vita
Fresh raspberry, peach puree', Prosecco

### Negroni
The Botanist Gin, Carpano Red vermouth, Campari

### Negroni Sbagliato
Campari, Carpano red vermouth, prosecco

SALUMI & PROSCIUTTI | FORMAGGI | PER PEZZO | DAL MARE AND VERDURINE



**HAPPY HOUR**

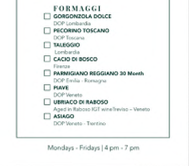
Get on Board

**Create your own Antipasto Alla Italliana** **$9**

Select from 1 to 3 options

SALUMI
- ☐ **SPECK**
  PGI Trentino Alato – Adige
- ☐ **MORTADELLA AL PISTACHIO**
  Ferrarini - IGP Emilia - Romagna
- ☐ **SOPPRESSATA**
  IGP Calabria
- ☐ **COPPA**
  IGP Calabria
- ☐ **SALAME EMILIA**
  Emilia Romagna

PROSCIUTTI
- ☐ **PROSCIUTTO SAN DANIELE**
  Principe-DOP San Daniele - Friuli 500 days
- ☐ **PROSCIUTTO DI PARMA**
  Ferrarini - DOP Parma



FORMAGGI

☐ **GORGONZOLA DOLCE**
DOP Lombardia
☐ **PECORINO TOSCANO**
DOP Toscana
☐ **TALEGGIO**
Lombardia
☐ **CACIO DI BOSCO**
Firenze
☐ **PARMIGIANO REGGIANO 30 Month**
DOP Emilia - Romagna
☐ **PIAVE**
DOP Veneto
☐ **UBRIACO DI RABOSO**
Aged in Raboso IGT wineTreviso – Veneto
☐ **ASIAGO**
DOP Veneto - Trentino

Mondays - Fridays | 4 pm - 7 pm

# Salumi & Prosciutti

### Bresaola Di Manzo

“Bresaola” with parmesan shaved and arugula

### Coppa

IGP Calabria

### Mortadella Al Pistacchio

Ferrarini - IGP Emilia - Romagna 4,50

### Piatto Misto Di Salumi

Selezione di 3
Speck | Mortadella Al Pistacchio | Coppa

### Porchetta Alla Romana

Homemade pork roasted with fresh herbs

### Prosciutto Di Parma

Ferrarini - DOP Parma

### Prosciutto San Daniele

Principe - DOP San Daniele - Friuli 500 days

### Salame Emilia

Emilia Romagna

### Soppressata

IGP Calabria

### Speck PGI

Trentino Alato – Adige

## Formaggi

| | |
|---|---|
| Asiago<br>DOP Veneto -Trentino | Cacio Di Bosco<br>Firenze |
| Gorgonzola Dolce<br>DOP Lombardia | Parmigiano Reggiano 30 Month<br>DOP Emilia - Romagna |
| Pecorino Toscano<br>DOP Toscana | Piave<br>Dopveneto |
| Taleggio<br>Lombardia | Ubriaco Di Raboso<br>Aged in Raboso IGT wine Treviso-Veneto |

## Per Pezzo

Arancini Di Riso Con Ragu Bolognese
Crispy risotto balls stuffed with bolognese Ragu and mozzarella

Fiori Di Zucca Ripieni Di Mozzarella
Fried zucchini flower stuffed with mozzarella cheese

Polpette Con Pomodoro E Ricotta (2 Pieces)
Meatballs served over San Marzano tomato sauce with ricotta cheese

# Dal Mare & Verdurine

**Antipasto Misti Di Verdurine**

Carciofi, melanzana, zucchine e oliva

**Crudo Di Pesce Del Giorno**

Fresh raw fish of the day marinated with lemon, fresh herb vinaigrette