

## ANTIPASTI



- Olives al Forno · £8
- Pane bianco with extra virgin olive oil · £5
- Cauliflower fritti with spicy mint aioli · £8
- Farro salad with fresh herbs, Datterini tomatoes & feta · £7
- Fried potatoes with ceci, sage & rosemary · £8
- Meatballs al Forno with toasted baguette & herb butter · £12
- Lamb stracotto with polenta taragna, salsa verde & pecorino · £12
- Arancine alla Bolognese · £9
- Crispy goat cheese with Umbrian lentils, prosciutto & saba · £10
- White bean alla Toscana with radicchio & saba · £7
- Chicken liver with capers, parsley & pancetta · £8

## INSALATE



- Mozza Caprese, burrata, basil pesto & cherry tomatoes on the vine · £12
- Nancy's chopped salad, iceberg, radicchio, red onion, provolone, salami, cherry tomatoes, ceci, & oregano vinaigrette · £15
- Insalata tricolore with anchovy vinaigrette · £11
- Rucola, funghi & Grana Padano · £11
- Mozza Caesar with egg, leek & anchovy crostini · £13
- Insalata mista with radish, cucumbers & herbs · £9

Kindly note that our dishes are prepared in a kitchen where allergens are present throughout.  
We cannot guarantee that any dishes or drinks will be free from trace ingredients.  
Please let your server know before ordering if you have any allergies or intolerances.

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill.

## LE PIZZE



- MARGHERITA** tomato, fior di latte & basil · £12
  - SALAME** tomato, fior di latte & Fresno chiles · £14
  - PROSCIUTTO DI PARMA** tomato, fior di latte & rucola · £14
  - MEAT LOVERS** salame, fennel sausage, guanciale, tomato, fior di latte · £15
  - PIZZA ALLA BENNO** speck, pineapple, jalapeños, tomato & mozzarella · £15
  - NAPOLITANA** tomato, mozzarella di bufala, olives, anchovies, chili flake & fried capers · £15
  - TOMATO** Sicilian oregano & extra virgin olive oil · £10
  - 'NDUJA** Frigatelli peppers, 'nduja, tomato & smoked scamorza · £15
  - BIANCA** fontina, fior di latte, sottocenere & sage · £16
  - FUNGHI MISTI** fontina, taleggio, fior di latte & thyme · £15
  - PRAWN** aglio e olio, fior di latte & lemon · £16
  - GOAT CHEESE** leeks, scallions, garlic & pancetta affumicata · £13
  - FENNEL SAUSAGE** panna, fior di latte, red onions, scallions · £14
  - PLT** pancetta affumicata, guanciale, onion cream, roasted tomato, rucola & aioli · £14
  - AGLIO E OLIO** fontina, fior di latte, parsley & chili flake · £12
  - BRUSSELS SPROUTS** panna, red onion, pancetta, chilli flakes, pecorino romano & parmigiano reggiano · £15
- ADD TO YOUR PIZZA**
- Anchovies · £1
  - CackleBean Free Range Egg · £1
  - Fennel Sausage · £2
  - Salame · £1

## PIATTI



- THURSDAY'S SPECIAL**  
Braised lamb shank with polenta taragna, salsa verde & Taggiasche olives · £16
- FRIDAY'S SPECIAL**  
Chicken Scarpariello with sausage, sprouting broccoli & Fresno chilies · £16
- SATURDAY'S SPECIAL**  
Lasagna al Forno with bolognese, besciamella & Parmigiano · £16

## SALUMI E MOZZARELLA



- Prosciutto di Parma and Mozzarella di Bufala · £14
- Mozzarella di Bufala with Cantabrian anchovies & garlic toast · £15
- Mozzarella di Bufala with basil pesto, salsa romesco & black olive tapenade · £15

### SELECTION OF CURED MEATS

- Speck · £8
- Coppa · £8
- Salami Sardo · £8
- Mortadella · £8
- Bresaola · £8
- Prosciutto di Parma · £10
- Affettati Misti · £17

**WHITE WINE**



- Lamberti Ca'Preella Soave 2020 · £36
- Marmora Vermentino di Sardegna DOC 2018 · £40
- Bastianich Vini Orsone Ribolla Gialla 2018 · £44
- Dogheria Pinot Bianco Rubicone IGT Poderi dal Nespole 2018 · £45
- Bibi Graetz Casamatta Bianco IGT Toscana Bianco 2019 · £47
- Li Veli Fiano Puglia 2020 · £48
- Bastianich Vini Orsone Sauvignon Blanc 2019 · £52
- Etna Bianco Tornatore 2019 · £52
- Alois Lageder Terra Alpina Pinot Grigio Dolomiti IGT 2019 · £60
- Alois Lageder Chardonnay Alto Adige 2020 · £60
- Morgassi Superiore Tuffo Gavi del Comune di Gavi DOCG 2018 · £62
- Tornatore Etna Bianco 2019 · £67
- Cortese Colli Tortonesi Oltretorrente 2019 · £68
- Li Veli Askos Verdeca Salento 2020 · £69
- Soave Classico Ca'Visco Coffele 2018 · £72
- Vietti Roero Arneis 2020 · £75
- Alois Lageder Forra Manzoni Bionco Biodynamic 2018 · £80
- Bastianich Vespa Bianco 2016 · £85
- Bianco Secco IGP Quintarelli 2019 · £99
- Verdicchio Classico Riserva 2016 · £100
- Bianco Faye, Pojer & Sandri 2016 · £110
- Terre Alte 2018 · £150
- Antinori Cervaro della Sala 2016 · £180
- Gaia & Rey Langhe Chardonnay 2018 · £300

**ROSÉ**



- Filarino Sangiovese Rosato Rubicone 2020 · £36
- Lagrein Rosato Alto Adige Alois Lageder 2019 · £50
- Bulgarini Garda Classico Chiacetto DOC · £55

**RED WINE**



- Fattorie Melini San Lorenzo Chianti DOCG 2020 · £36
- Zensa Primitivo IGP Puglia 2020 · £45
- Romagna Nespole Sangiovese 2019 · £46
- Bibi Graetz Casamatta IGT Toscana Rosso 2019 · £47
- Valpolicella Classico Nicolis 2019 · £48
- La Mozza I Perazzi Cabernet Sauvignon 2018 · £53
- Roma Rosso Castello Torre in Pietra 2018 · £59
- Giovanni Rosso Donna Margherita Barbera d'Alba 2018 · £60
- Pinot Noir Alto Adige Alois Lageder 2018 · £68
- Valpolicella Classico Superiore Seccal 'Ripasso' Nicolis 2016 · £70
- Giovanni Rosso Langhe Nebbiolo 2018 · £73
- La Mozza Aragone 2011 · £77
- Li Veli Pezzo Morgana Salice Salentino DOC 2017 · £78
- Rosso di Valtellina Umo, Boffalora 2017 · £82
- Vietti Dolcetto d'Alba Tre Vigne 2018 · £83
- Vino Nobile di Montepulciano Boscarelli 2017 · £85
- Castellare Chianti Classico Riserva 2018 · £90
- Bastianich Vespa Rosso 2015 · £99
- Nicolis Amarone della Valpolicella Classico 2015 · £110
- Rocca di Frassinello 2016 · £120
- Amarone della Valpolicella Classico, La Giarretta 2016 · £130
- Talenti Brunello di Montalcino 2016 · £140
- Primofiore IGP Quintarelli 2018 · £150
- Barbaresco Pora Barbaresco Riserva 2014 · £180
- Barolo Ginestra Riserva Paolo Conterno 2013 · £190
- Valpolicella Classico Superiore DOP Quintarelli 2013 · £230
- Isole e Olena Cepparello 2015 · £260
- Bibi Graetz Testamatta Rosso 2018 · £260
- Querciabella Camartina 2017 · £280
- Barolo Cicala 2012 · £300
- Sassicaia 2014 · £360
- Ornellaia 2008 · £400

**SPARKLING WINE**



- Villa Cialdini Lambrusco Grasparossa · £60
- Jeio Brut Bio Organic Brut Prosecco Superiore · £60
- Ferrari Maximum Blanc de Blanc NV · £80
- Ferrari Maximum Rosé NV · £100

**CHAMPAGNE**



- Moët & Chandon Impérial Brut NV · £85
- Runart Rosé NV · £175
- Ruinart Blanc de Blanc NV · £185

**CORAVIN MOMENTS 125ML**



**WHITE**

- Bianco Secco IGP Quintarelli 2019 · £16.5
- Bianco Faye, Pojer & Sandri 2016 · £19
- Antinori Cervaro della Sala 2016 · £30

**RED**

- Barolo Ginestra Riserva Paolo Conterno 2013 · £31
- Querciabella Camartina 2017 · £33
- Valpolicella Classico Superiore DOP Quintarelli 2013 · £34
- Bibi Graetz Testamatta Rosso 2018 · £36

**BEER**



- Peroni Red Label · £6
- Birra Moretti · £6
- Menabrea Blonde · £6
- Peroni Gran Riserva · £9