

ANTIPASTI

Olives al Forno · 9

Cauliflower fritti with spicy mint aioli · 10

Fried potatoes with ceci, sage & rosemary · 9

White bean alla Toscana with radicchio & saba · 10

Whole roasted aubergine with chickpea purée and zhug · 14

Meatballs al Forno with toast & herb butter · 14

Arancini alla Bolognese · 13

Asparagus al forno with Speck & Parmigiano Reggiano · 12

Polenta frita with eggplant caponata · 13

Courgette blossom fritti with ricotta · 16

Crispy goat cheese with Umbrian lentils, prosciutto & saba · 13

Pizza frita with Westcombe farms ricotta, Italian seasonings, Pecorino Romano & Parmigiano Reggiano · 14 *(Limited)*

MOZZARELLA

Pane bianco with extra virgin olive oil · 6

Prosciutto di Parma
and Mozzarella di Bufala · 16

Mozza Caprese, burrata, basil pesto
& cherry tomatoes on the vine · 14

Bresaola with smoked burrata · 16

“Nancy’s favourite trio” (to share)
Mozzarella di bufala, pane bianco, cruschi peppers,
semi-dry tomatoes, Cantabrian anchovies · 28

INSALATE

Nancy’s chopped salad: iceberg, radicchio, red onion, provolone,
salami, cherry tomatoes, ceci, & oregano vinaigrette · 16

Caesar with prawns, bagna cauda croutons
& shaved Parmigiano Reggiano · 18

Rucola, funghi & Grana Padano · 13

Insalata mista with radish, cucumbers & herbs · 10

LE PIZZE

MARGHERITA tomato, mozzarella di bufala & basil · 15

SALAME tomato, fior di latte & Fresno chiles · 17

PROSCIUTTO DI PARMA tomato, mozzarella di bufala & rucola · 17

MEAT LOVERS salame, fennel sausage, guanciale,
tomato, fior di latte · 18

PIZZA ALLA BENNO speck, pineapple, jalapeños,
tomato & fior di latte · 17

NAPOLETANA tomato, mozzarella di bufala, olives, anchovies,
chilli flakes & fried capers · 18

COURGETTE BLOSSOM tomato & burrata · 18

‘NDUJA Friggirelli peppers, tomato & smoked scamorza · 17

GOAT CHEESE leeks, scallions, garlic & pancetta affumicata · 17

FUNGHI MISTI fontina, taleggio, fior di latte & thyme · 17

PRAWN aglio e olio, fior di latte, chilli flakes · 18

FENNEL SAUSAGE panna, fior di latte, red onions, scallions · 16

PLT pancetta affumicata, guanciale, onion cream,
roasted tomato, rucola & aioli · 16

PRIMAVERA wild garlic leaves, asparagus,
fior di latte, ricotta & lemon · 17

ARTICHOKE with stracchino, red onion & Taggiasche olives · 17

ADD TO YOUR PIZZA

Anchovies · 2

CackleBean Free Range Egg · 2

Fennel Sausage · 3

Salame · 2

COCKTAILS DELLA CASA

ITALY CALLING

Tanqueray gin, Cocchi di Torino, lime, Sicilian orange bitters · 10.50

ROSEMARY AMERICANO

Select Aperitivo, rosemary Cocchi Americano, grapefruit soda · 10.50

ITALIAN 75

Cocchi Americano, blueberry cordial, Ferrari Blanc de Blancs · 11

FENNEL SOUR

Tanqueray, fennel seed syrup, lemon, egg white, Soave · 11

LA STREGA DI MOZZA

Liquore Strega, Tequila, Mezcal,
orange and lemon juice, egg white · 11.50

PEAR SPRITZ

Crema de Poire, lime, mint cordial,
Prosecco · 11

GIANDUIA OLD FASHIONED

Roasted hazelnut Takamaka Spiced Rum,
coco nib syrup, Angostura Bitters · 11

MOZZA MARTINI

Olive infused gin or vodka, olive brine, dry vermouth,
basil + olive brine oil · 11.50

RED HOOK

Rittenhouse Rye, Punt e Mes, Maraschino · 11.50

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Prosecco, vermouth · 12

MOZZA MOCKTAIL

Seedlip, cranberry juice, lime juice, lemonade · 8

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.

WHITE WINE



Lamberti Soave DOC Ca'Preella 2021 · 7.5 / 8.5 / 27
Marmora Vermentino di Sardegna DOC 2021 · 8 / 9 / 29
Poderi dal Nespole Rubicone IGT Pinot Bianco Dogheria 2020 · 8.5 / 9.5 / 31
Bibi Graetz Toscana IGT Casamatta 2020 · 9 / 10 / 31
Li Veli Salento IGT Fiano 2021 · 9.5 / 10.5 / 39
Alois Lageder Vigneti delle Dolomiti IGT Pinot Grigio Terra Alpina 2020 · 11 / 12 / 48
Bastianich Friuli Colli Orientali DOC Sauvignon Vini Orsone 2021 · 12.5 / 14.5 / 52

Bastianich Friuli Colli Orientali DOC Ribolla Gialla Vini Orsone 2019 · 44
Alois Lageder Alto Adige Chardonnay 2020 · 55
Morgassi Superiore Gavi del Comune di Gavi DOCG Tuffo 2020 · 59
Tornatore Etna Bianco 2020 · 64
Li Veli Salento IGT Verdeca Askos 2020 · 69
Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Bianco 2017 · 85
Quintarelli Giuseppe Veneto IGT Bianco Secco 2020 · 99
Pojer e Sandri Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Faye 2016 · 110
Colli Orientali del Friuli DOC Terre Alte 2019 · 150
Antinori Umbria IGT Cervaro della Sala 2018 · 180
Gaia & Rey Langhe DOC Chardonnay 2018 · 300

ROSÉ



Poderi dal Nespole Rubicone IGT Sangiovese Rosato Filarino 2021 · 8 / 9 / 29
Bulgarini Garda Classico DOC Chiaretto 2020 · 13 / 15.5 / 50

RED WINE



Fattorie Melini Chianti DOCG San Lorenzo 2020 · 8 / 9 / 28
Zensa Puglia IGT Primitivo 2020 · 8.5 / 9.5 / 30
Bibi Graetz Toscana IGT Casamatta 2019 · 9 / 10 / 33
Nicolis Valpolicella DOC Classico 2019 · 9.5 / 10.5 / 36
La Mozza Maremma DOC Sangiovese Il Forte 2018 · 9.5 / 10.5 / 40
La Mozza Maremma DOC Cabernet Sauvignon I Perazzi 2018 · 11 / 12 / 45
Alois Lageder Alto Adige DOC Pinot Noir 2020 · 12.5 / 13.5 / 55

Giovanni Rosso Barbera d'Alba DOC Donna Margherita 2018 · 50
Talenti Rosso di Montalcino DOC 2019 · 61
Giovanni Rosso Langhe DOC Nebbiolo 2018 · 73
La Mozza Maremma Aragone 2011 · 75
Vietti Dolcetto d'Alba DOC Tre Vigne 2020 · 83
Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2018 · 85
Castellare Chianti Classico Riserva DOCG 2019 · 90
Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Rosso 2015 · 99
Nicolis Amarone Della Valpolicella Classico DOCG 2015 · 110
Rocca di Frassinello Maremma Toscana DOC 2016 · 120
Giovanni Rosso Barolo DOCG 2017 · 130
Talenti Brunello di Montalcino DOCG 2017 · 140
Quintarelli Giuseppe Primofiore Veneto IGP 2019 · 150
Produttori del Barbaresco Barbaresco DOCG Riserva Pora 2014 · 180
Paolo Conterno Barolo DOCG Ginestra 2016 · 190
Quintarelli Giuseppe Valpolicella Classico Superiore DOP 2014 · 230
Isole e Olena Toscana IGT Cepparello 2015 · 260
Bibi Graetz Toscana IGT Testamatta 2019 · 260
Querciabella Toscana IGT Camartina 2003 · 280
Poderi Aldo Conterno Barolo DOCG Bussia Cicala 2012 · 300
Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia DOC 2014 · 360
Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri DOC Superiore Ornellaia 2008 · 400

SPARKLING WINE



Bisot Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Jeio NV · 50
Ferrari Trento DOC Blanc de Blancs Maximum NV · 17 / 80
Ferrari Trento DOC Rose Maximum NV · 100

CHAMPAGNE



Moët & Chandon Impérial Brut NV · 75
Ruinart Rosé NV · 175
Ruinart Blanc de Blanc NV · 185

CORAVIN MOMENTS 125ML



WHITE

Quintarelli Giuseppe Veneto IGT Bianco Secco 2020 · 18
Pojer e Sandri Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Faye 2016 · 22
Antinori Umbria IGT Cervaro della Sala 2018 · 30

RED

Giovanni Rosso Barolo DOCG 2017 · 21
Querciabella Toscana IGT Camartina 2003 · 33
Quintarelli Giuseppe Valpolicella Classico Superiore DOP 2014 · 34
Bibi Graetz Toscana IGT Testamatta 2019 · 36

BEER



Beer 0 % · 4
Ichnusa · 5
Peroni Red Label · 5
Birra Moretti · 5
Menabrea Blonde · 5
Peroni Gran Riserva · 9