

ANTIPASTI

Olives al Forno · 9

Whole roasted aubergine with chickpea purée and zhug · 14

Meatballs al Forno with toast & herb butter · 14

Nancy's panzanella: heirloom tomatoes, celery,
red onion & oregano vinaigrette · 16

White bean alla Toscana with radicchio & saba · 10

Shrimp with melon, mint and chili lime vinaigrette · 15

Farro salad with fresh herbs, Datterini tomatoes & feta · 9

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

Mozzarella di Bufala with basil pesto, salsa romesco
& black olive tapenade · £19

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

'NDUJA Friggirelli peppers, tomato & smoked scamorza · 17

BURRATA Sicilian oregano, cherry tomatoes
& extra virgin olive oil · 17

CORN beech mushrooms, Fresno chiles,
fior di latte & fontina · 18

FUNGHI MISTI fontina, taleggio, fior di latte, thyme
& Grana Padano · 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

ADD TO YOUR PIZZA

Anchovies · 2

CackleBean Free Range Egg · 2

Fennel Sausage · 3

Salame · 2

Grana Padano · 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

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

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

GIANDUIA OLD FASHIONED

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

MOZZA MARTINI

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

CLARIFIED BASIL SMASH

Malfy Rosa Gin, Italicus, Basil Cordial · 12

SOUTHSIDE TWIST

Malfy Rosa Gin, Lillet Rose, Upcycled Mint Cordial · 12

GINGER SPRITZ

Malfy Rosa Gin, Ginger Cordial, Soda, Prosecco · 12

GINOMA

Malfy Rosa Gin, Citrus, London Essence Grapefruit Soda · 12

MOZZA MOCKTAIL

Seedlip 94 Spicy, 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 · 8.5 / 9.5 / 29
Terre di Giumara Grecanico IGT Sicilia Caruso-Minini · 8.5 / 11.5 / 34
Bibi Graetz Toscana IGT Casamatta 2020 · 10 / 11 / 33
Marotti Campi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Luzano · 9 / 12.5 / 36
Li Veli Salento IGT Fiano 2021 · 10.5 / 11.5 / 41
Podere dal Nespole Rubicone IGT Pinot Bianco Dogheria 2020 · 10 / 14.5 / 42
Cantina Mesa Primo Vermentino di Sardegna 2021 · 11 / 15.5 / 46
Naturalmente Bio Catarratto Terre Sicilia DOC · 12 / 16.5 / 48
Alois Lageder Vigneti delle Dolomiti IGT Pinot Grigio Terra Alpina 2020 · 12 / 15 / 52
Bastianich Friuli Colli Orientali DOC Sauvignon Vini Orsone 2021 · 13.5 / 15.5 / 55

Bastianich Friuli Colli Orientali DOC Ribolla Gialla Vini Orsone 2019 · 44
Alois Lageder Alto Adige Chardonnay 2020 · 56
Morgassi Superiore Gavi del Comune di Gavi DOCG Tuffo 2021 · 50
Luigi Valori Abruzzo Organic Pecorino DOC 2021 · 58
Tornatore Etna Bianco 2020 · 60
Ca'Visco Soave Classico Coffe 2018 · £67
Li Veli Salento IGT Verdeca Askos 2020 · 69
Alois Lageder Vigneti delle Dolomiti Manzoni Bianco Biodynamic Forra 2018 · £75
Soave Classico Monte Carbonare Suavia 2018 · 80
Vietti Roero Arneis 2020 · 80
Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Bianco 2017 · 90
Soave Classico Superiore Le Rive Viticola Suavia 2018 · 95
Pojer e Sandri Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Faye 2016 · 110
Colli Orientali del Friuli DOC Terre Alte 2019 · 150
Alois Lageder 'Lowengang' Chardonnay Sudtirolo - Alto Adige · 160
Antinori Umbria IGT Cervaro della Sala 2018 · 180
Gaia & Rey Langhe DOC Chardonnay 2018 · 300

ROSÉ



Marotti Campi Lacrima Rosato IGT Marche 2022 · 8.5 / 13.5 / 40
Luigi Valori Rosato Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2020 · 10 / 17 / 50
Bulgarini Garda Classico DOC Chiaretto 2020 · 14 / 16.5 / 52
Santa Margherita Rosè Tre Venezie IGT 2021 · 55
Lagrein Rosato Alto Adige Alois Lageder 2021 · 60

RED WINE



Masseria Borgo dei Trulli Negroamaro IGP Salento 2021 · 8.5 / 11.5 / 34
Fattorie Melini Chianti DOCG San Lorenzo 2020 · 9 / 10 / 30
Caruso Minini Terre di Giumara Nerello Mascalese Frappato 2021 · 9 / 12.5 / 36
Zensa Puglia IGT Primitivo 2020 2021 · 10 / 13.5 / 40
Bibi Graetz Toscana IGT Casamatta 2019 · 10 / 11 / 35
La Dama Valpolicella Classico · 11.5 / 16 / 48
Naturalmente Bio Perricone Terre Siciliane IGT 2020 · 12 / 17.5 / 50
La Mozza Maremma DOC Sangiovese Il Forte 2018 · 14 / 18 / 55
Alois Lageder Alto Adige DOC Pinot Noir 2020 · 13.5 / 14.5 / 57
La Mozza Maremma DOC Cabernet Sauvignon I Perazzi 2018 · 15 / 20 / 60

Scala Ciro DOC Rosso Classico Superiore Organic 2019 · 50
Cantina Mesa Buio Rosso Carignano del Sulcis 2021 · 60
Talenti Rosso di Montalcino DOC 2019 · 61
Pinot Noir Alto Adige Alois Lageder 2020 · 62
Li Veli Askos Susumanielo Salento IGT · 64
Nicolis Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 'Seccal' 2017 · 67
Castellare Chianti Classico 2020 · 70
Vietti Barbera d'Alba DOC Tre Vigne 2020 · 70
Giovanni Rosso Langhe DOC Nebbiolo 2020 · 78
Vietti Dolcetto d'Alba DOC Tre Vigne 2020 · 83
Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2018 · 85
Tornatore Pietrarizzo Etna Rosso 2017 · 89
Castellare Chianti Classico Riserva DOCG 2019 · 90
Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Rosso 2015 · 99
Rocca di Frassinello Maremma Toscana DOC 2016 · 120
Giovanni Rosso Barolo DOCG 2017 · 120
Talenti Brunello di Montalcino DOCG 2017 · 140
Vietti Barbera d'Asti Superiore La Crena 2020 · 140
Alois Lageder Krafuss Pinot Noir Biodynamic 2019 · 150
Quintarelli Giuseppe Primofiore Veneto IGP 2019 · 150
Paolo Conterno Barolo DOCG Ginestra 2016 · 190
Isole e Olena Toscana IGT Cepparello 2015 · 260
Bibi Graetz Toscana IGT Testamatta 2019 · 260
Podere Aldo Conterno Barolo DOCG Bussia Cicala 2012 · 300
Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri DOC Superiore Ornellaia 2008 · 400

SPARKLING WINE



Bisot Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Jeio NV · 60
Ferrari Trento DOC Blanc de Blancs Maximum NV · 17 / 90
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

Pojer e Sandri Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Faye 2016 · 22
Soave Classico Superiore Le Rive Viticola Suavia 2018 · 22
Antinori Umbria IGT Cervaro della Sala 2018 · 30
Alois Lageder 'Lowengang' Chardonnay Sudtirolo - Alto Adige · 33

RED

Giovanni Rosso Langhe DOC Nebbiolo 2020 · 18
Giovanni Rosso Barolo DOCG 2017 · 21
Vietti Barbera d'Asti Superiore La Crena 2020 · 33
Querciabella Toscana IGT Camartina 2003 · 33
Quintarelli Giuseppe Valpolicella Classico Superiore DOP 2014 · 34
Bibi Graetz Toscana IGT Testamatta 2019 · 36

BEER



Treehouse Lager, *Draught beer* · 3 / 5.75
Mozza Pilsner, *Draught beer* · 3.25 / 6.25
Beer 0 % · 4
Ichnusa · 5
Peroni Red Label · 5
Birra Moretti · 5
Peroni Gran Riserva · 9

DOLCI



AFFOGATO WITH CHAI GELATO · 7

BUTTERSCOTCH BUDINO · 9

AMALFI LEMON GELATO PIE · 12

Champagne vinegar sauce & crème fraîche

ROSEMARY OLIVE OIL CAKE · 11

with olive oil gelato & maldon sea salt

THE MOZZA SUNDAE · 11

vanilla gelato, chocolate sauce,

caramel sauce, cherries & nuts

CHOOSE UP TO 3 FLAVOURS · 8

GELATO & SORBETTO

Vanilla

Cookies and Cream

Passion Fruit

Pistacchio

Coconut

Caramel

Olive oil

Chai

Strawberry

VINI DA DOLCE



Nicolis Recioto della Valpolicella Classico 2017 50cl · 12 / 55

Castellare di Castellina San Niccolo Vinsanto del

Chianti Classico 2015 37.5cl · 66

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.

DIGESTIVI



Cynar · 8

Averna · 9

Amaro Montenegro · 9

Amaro Ramazzotti · 11

Amaro Lucano Anniversario · 12

Cocchi Dopo Teatro Vermouth Amaro · 13

Cinzano Amaro Savoia / Bot.1970s · 30

Amaro Ramazzotti / Bot.1950s · 50

GRAPPA



Nardini Grappa Bianca · 12

Tosolini Grappa di Merlot · 13

Tosolini Grappa di Chardonnay · 14

Capovilla Grappa di Bassano 2015 · 18

Nardini Grappa Riserva 3 y/o · 19

Capovilla Grappa di Barolo 2009 · 20

Tosolini 2001 Grappa / Oloroso Sherry Cask · 22

Capovilla Grappa di Brunello 2010 · 25

Nonino Picolit Grappa · 30