

ANTIPASTI

Olives al Forno · 9

Meatballs al Forno with toast & herb butter · 14

Roasted romanesco cauliflower with chive crème fraîche
and pistacchio crumble · 14

White bean alla Toscana with radicchio & saba · 10

Chicken liver with capers, parsley & pancetta · 10

Cauliflower fritti with spicy mint aioli · 10

Fried potatoes with ceci, sage & rosemary · 9

Arancini alla Bolognese · 13

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

INSALATE

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

Rucola, funghi & Grana Padano · 13

PASTA

Radiatori al Forno: Vodka sauce & Grana Padano · 17

VALENTINES AT PIZZERIA MOZZA

Glass of Prosecco on arrival

ANTIPASTI

Mussels fra diavolo
or

Arancini alla Bolognese

Bisol Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut "Crede" 2020*

INSALATA

Red endive, fennel, Parmigiano-Reggiano
with date-anchovy vinaigrette

or

Iceberg wedge with gorgonzola dressing,
roasted tomatoes & prosciutto breadcrumbs

Bisol Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut "Jeio" NV*

SECONDI

Pizza: Marinated white anchovy, tomato & Fresno chiles
or

Lasagna rotolo with Swiss chard & ricotta

Bisol Prosecco Valdobbiadene Brut Rosé "Jeio" NV*

DOLCI

Butterscotch budino

or

Cannoli di gelato

Bisol Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2020*

£40 per person
£30 *Prosecco pairing

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 Friggitelli peppers, tomato & smoked scamorza · 17

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

CIME DI RAPA slow roasted cherry tomatoes, taggiasche olives,
pecorino romano, anchovies & chilli flakes · 17

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

LONG COOKED BROCCOLI caciocavallo, fior di latte,
onions & chilli flakes · 18

ADD TO YOUR PIZZA

Anchovies · 2 - CackleBean Free Range Egg · 2

Fennel Sausage · 3 - Salame · 2

Grana Padano · 2

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



Terre di Giumara Grecanico IGT Sicilia Caruso-Minini · 8.5 / 11.5 / 34
Marotti Campi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Luzano · 9 / 12.5 / 36
Podere dal Nespoli 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
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 Coffele 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
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
Caruso Minini Terre di Giumara Nerello Mascalese Frappato 2021 · 9 / 12.5 / 36
Zensa Puglia IGT Primitivo 2020 2021 · 10 / 13.5 / 40
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
La Mozza Maremma DOC Cabernet Sauvignon I Perazzi 2018 · 15 / 20 / 60
Alois Lageder Alto Adige DOC Pinot Noir 2020 · 13.5 / 14.5 / 62

Scala Ciro DOC Rosso Classico Superiore Organic 2019 · 50
Cantina Mesa Buio Rosso Carignano del Sulcis 2021 · 60
Li Veli Askos Susumanielo Salento IGT · 64
Castellare Chianti Classico 2020 · 70
Giovanni Rosso Langhe DOC Nebbiolo 2020 · 78
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



Laurent- Perrier La Cuvee Brut NV · 16 / 90
Laurent Perrier Rosé NV · 25 / 150
Laurent Perrier Blanc de Blanc NV · 175

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