



FESTIVE MENUS

PASS AROUND / COCKTAIL PARTY FOOD MENU

£30 FOR 8 PIECES PER PERSON

(SELECT FIVE)

BRUSCHETTA

Mozza Caprese with basil pesto & cherry tomatoes (vegetarian)

BRUSCHETTA

White bean alla Toscana with radicchio & saba (vegan)

BRUSCHETTA

Peperonata with ricotta & oregano (vegetarian)

MARINATED OLIVES

Pecorino (vegetarian)

BREADSTICKS

Truffle butter and Prosciutto di Parma

GARLIC KNOTS

Garlic butter & Parmigiano Reggiano (vegetarian)

SOTTOCENERE AL FORNO

Truffled cheese wrapped in prosciutto with rosemary and saba

DATES

Gorgonzola & pancetta

CARAMELIZED PEARL ONION TART

ALL PIZZAS (supp. £8 per person)

FESTIVE BRUSSELS SPROUTS PIZZA

Panna, red onion, guanciale, chilli flakes, pecorino romano & Parmigiano Reggiano

NANCY'S CHRISTMAS SPICED HOMEMADE HOT CHOCOLATE

FAMILY STYLE MENU

£47 PER PERSON

ANTIPASTI

(SELECT THREE)

BRUSSELS SPROUTS

Prosciutto breadcrumbs & sherry vinaigrette

OLIVES AL FORNO (vegetarian)

MOZZA CAPRESE

Pane bianco (vegetarian)

BRUSCHETTA

White bean alla Toscana with radicchio & saba (vegan)

MEATBALLS AL FORNO

PROSCIUTTO DI PARMA

Mozzarella di Bufala

BRUSCHETTA

Chicken liver, capers, parsley & pancetta

INSALATE

(SELECT ONE)

NANCY'S CHOPPED

Salad iceberg, radicchio, red onion, provolone, salame, cherry tomatoes, ceci, & oregano vinaigrette

INSTALATA MISTA

Radish, cucumber & herbs

RUCOLA, FUNGHI & GRANA PADANO

TRICOLORE

Parmigiano Reggiano & anchovy dressing

LE PIZZE

(SELECT THREE)

FESTIVE BRUSSELS SPROUTS

Panna, red onion, guanciale, chilli flakes, pecorino romano & Parmigiano Reggiano

TOMATO

Sicilian oregano & extra virgin olive oil (vegan)

MARGHERITA

Tomato, mozzarella di bufala & basil

NAPOLETANA

Tomato, mozzarella di bufala, olives, anchovies, chilli flakes & fried capers



SALAME

Tomato, fior di latte & Fresno chillies

BURRATA

Sicilian oregano, cherry tomatoes & extra virgin olive oil

MEAT LOVERS

Salame, fennel sausage, guanciale, tomato, fior di latte

FENNEL SAUSAGE

Panna, fior di latte, red onion & scallions

PIZZA ALLA BENNO

Speck, pineapple, jalapeños, tomato & fior di latte

PRAWN

Aglio e olio, fontina, fior di latte, chilli flakes

FUNGHI MISTI

Fontina, taleggio, fior di latte & thyme

BIANCA

Fontina, sottocenere, fior di latte & sage (Vegetarian)

FUNGHI MISTI

Fontina, Taleggio, fior di latte & thyme

DOLCI

(SELECT TWO; SERVED ALTERNATING)

CHEF'S SELECTION HOUSEMADE GELATO & SORBETTO

BUTTERSCOTCH BUDINO

Rosemary pine nut cookies

ROSEMARY OLIVE OIL CAKE

Olive oil gelato & Maldon sea salt

SEASONAL GELATO PIE

Mint choc chip – Mozza's take on an after 8

NANCY'S CHRISTMAS SPICED HOMEMADE HOT CHOCOLATE

FAMILY STYLE MENU

£67 PER PERSON

ANTIPASTI

(SELECT FOUR)

BRUSSELS SPROUTS

Prosciutto breadcrumbs & sherry vinaigrette

OLIVES AL FORNO (vegetarian)

MOZZA CAPRESE

Pane bianco (vegetarian)

BRUSCHETTA

White bean alla Toscana with radicchio & saba (vegan)

MEATBALLS AL FORNO

PROSCIUTTO DI PARMA

Mozzarella di Bufala

BRUSCHETTA

Chicken liver, capers, parsley & pancetta

INSALATE

(SELECT ONE)

NANCY'S CHOPPED

Salad iceberg, radicchio, red onion, provolone, salame, cherry tomatoes, ceci, & oregano vinaigrette

INSTALATA MISTA

Radish, cucumber & herbs

RUCOLA, FUNGHI & GRANA PADANO

TRICOLORE

Parmigiano Reggiano & anchovy dressing

LE PIZZE

(SELECT FOUR)

FESTIVE BRUSSELS SPROUTS

Panna, red onion, guanciale, chilli flakes, pecorino romano & Parmigiano Reggiano

TOMATO

Sicilian oregano & extra virgin olive oil (vegan)

MARGHERITA

Tomato, mozzarella di bufala & basil

NAPOLETANA

Tomato, mozzarella di bufala, olives, anchovies, chilli flakes & fried capers

SALAME

Tomato, fior di latte & Fresno chillies

BURRATA

Sicilian oregano, cherry tomatoes & extra virgin olive oil

MEAT LOVERS

Salame, fennel sausage, guanciale, tomato, fior di latte

FENNEL SAUSAGE

Panna, fior di latte, red onion & scallions

PIZZA ALLA BENNO

Speck, pineapple, jalapeños, tomato & fior di latte

PRAWN

Aglio e olio, fontina, fior di latte, chilli flakes

FUNGHI MISTI

Fontina, taleggio, fior di latte & thyme

BIANCA

Fontina, sottocenere, fior di latte & sage (Vegetarian)

FUNGHI MISTI

Fontina, taleggio, fior di latte & thyme

DOLCI

(SELECT TWO; SERVED ALTERNATING)

CHEF'S SELECTION HOUSEMADE GELATO & SORBETTO

BUTTERSCOTCH BUDINO

Rosemary pine nut cookies

ROSEMARY OLIVE OIL CAKE

Olive oil gelato & Maldon sea salt

SEASONAL GELATO PIE

Mint choc chip – Mozza's take on an after 8

NANCY'S CHRISTMAS SPICED HOMEMADE HOT CHOCOLATE