

PIZZAEAST

PORTOBELLO

APERITIVO

Bellini 9
White peach, Prosecco

COUNTER

7 each | 3 for 18

Prosciutto di San Daniele | Bresaola | Mortadella
Taleggio DOP | Robiola Tre Latti | Pecorino Sardo

SMALLS

Nocellara olives pb	4
Friggitelli peppers oregano, Calabrian chilli dip pb	7
Burrata DOP pea & broad bean sott'olio v	11
Devon crab bruschetta lemon aioli	12
Lamb meatballs tomato, parmesan, ricotta, focaccia	8

SALADS + VEGETABLES

Butter lettuce castelfranco, avocado, shallot dressing pb	10
Kady's chopped fennel salami, egg, radicchio, taggiasca olives, oregano	12
Wild rocket 36-month parmesan, Sicilian fennel	10
New season asparagus anchovy, capers, Fontodi olive oil	12

WOOD OVEN

Lasagne verde summer squash, caprino fresco, spinach v	17
Salt-baked salmon fregola sarda, peas, broad beans, aioli	21
Wood-fired chicken tomato panzanella, basil	19

PIZZA

Buffalo mozzarella pomodoro, basil v	11
Baby artichoke cauliflower, courgette, mint, chilli pb	13
Summer black truffle fior di latte, parmesan	23
Salami tomato, mozzarella, chilli	14
Prosciutto di San Daniele burrata, rocket, tomato	16
Spicy sausage mozzarella, broccolini, cream	13
Veal meatball prosciutto, cream, sage, lemon	14

DIPS garlic & herb | basil pesto | Calabrian chilli **pb**

2 each | 3 for 5

DESSERTS

Chocolate budino caramel, sea salt v	7
Limoncello meringue pie v	8
Gelato Mint & stracciatella Cookies & cream v	2
Sorbet Wild strawberry pb Amalfi lemon pb	2

PIZZAEAST

PORTOBELLO

SPARKLING

Prosecco Treviso DOC	Luna Argenta, NV	8	38
Franciacorta ‘Cuvee Royale’ Brut	18		55
Champagne Collet Brut NV		12	58
Ruinart Brut NV			75

WHITE

Trebbiano	Villa Rossi, Emilia Romagna	18	6.5	16	24
Grillo	Angelo, Sicily	18			26
Pinot Grigio ‘Dolomiti’	Terre del Noce	18			29
Pinot Bianco	Quercus, Goriska Brda	18	8	22	32
Sauvignon Blanc	Ca’ di Alte, Veneto	18	8.5	25	34
Gambellara Classico Monopolio	Veneto	19			35
Vermentino	I Fiori, Pala, Sardegna	19			36
Gavi di Gavi	La Contessa, Piemonte	18	9.5	27	39
Chardonnay	Cycles Gladiator, California	18	10	28	40
Riesling	Firestone, California	19			42
Lugana	Catulliano, Pratello, Lombardia	19			44
Verdicchio	Terre Silvate, Marche	19			45
Pecorino	La Valentina, Abruzzi	19			47
Falanghina	Villa Matilde, Campania	19			49
Greco di Tufo	Tenute Altavilla, Campania	19			55
Arneis Roero	Valfaccenda, Piemonte	18			58
Chardonnay ‘Bramito del Cervo’	Umbria	19			60
Cervaro della Sala	Antinori, Umbria	19			95

SKIN CONTACT

Farnea Sinto	Colli Euganei, Vento	19			
Zibibbo	Barraco, Sicily	17			

BEER

DRAUGHT All draught beer served in 2/3 pint glasses

Posh Lager	4.1%				
Work IPA	5.4%				
Easy Pale Ale	3.8%				
BOTTLE					
Peroni	5.1%				
Taunton Cider	4%				
Peroni 0	0%				

125ml glass bottle

COCKTAILS

ALL 10

Aperol Spritz	
Aperol, Prosecco, soda, olive	
Negroni	
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso	
Rosaria	
Verde Momento Mezcal, Campari, Blood orange, soda	

RED

Sangiovese	Villa Rossi, Emilia Romagna	18	6.5	16	24
Primitivo	Visconti della Rocca, Puglia	18			27
Barbera	Ricossa, Vistamonti, Piemonte	18			29
Nero d’avola	Arancio, Sicily	19	8	22	32
Bardolino	Corte Giara, Veneto	18			34
Monopolio Merlot	Veneto	18			35
Montepulciano d’Abruzzo	Abruzzo	17	9	26	36
Petite Sirah	Guenoc, CA	17			38
Pinot Noir	Cycles Gladiator, California	17	10	28	40
Aglianico	L’Atto, Basilicata	19			42
Valpolicella Ripasso	Terrapieno, Veneto	16			48
Chianti Rufina	Selvapiana, Toscana	18	12.5	34	50
Zinfandel	Sebastiani, Sonoma, CA	17			52
Il Bruciato	Guado al Tasso, Bolgheri	18			69
Nebbiolo	Olek Bondonio, Langhe	18			80
Othello	Moueix, Napa Valley	15			95
Barolo Vajra	Corino Giuliano, Piemonte	16			115
Tignanello	Antinori, Toscana	17			165

bottle

ROSE

glass carafe bottle

Pinot Grigio	Ponte Pietra, Veneto	19	7	19	27
Lady A	Provence IGP	18	9.5	27	39
Scalabrone di Guado Al Tasso	Bolgheri	18			48

all at 5

NON-ALCOHOLIC

Martini Vibrante		6
slim tonic, grapefruit		
Press Green Ginger		5
San Pellegrino Aranciata Limonata		all 3
Elderflower	cucumber, soda	
House made lemonade		