

PIZZAEAST

PORTOBELLO

NHS
TRACK AND TRACE



BRUNCH

N'duja toastie	taleggio, honey	6
Green eggs	avocado, sourdough, pesto, chilli v	11
Baked eggs arrabiata	pecorino fresco, sourdough	11
Scrambled eggs	tomato costoluto fiorentino, Tuscan sausage	12
Buttermilk hotcake	whipped mascarpone, summer berries	10

SMALLS

Nocellara olives	pb	4
Friggitelli peppers	oregano, chilli pb	7
Butter lettuce	castelfranco, avocado, shallot dressing pb	10
Burrata DOP	pea & broad bean sott'olio v	11
Devon crab bruschetta	Flor sourdough, aioli	12
Lamb meatballs	parmesan, ricotta, focaccia	8

WOOD OVEN

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

PIZZA

Buffalo mozzarella	pomodoro, basil v	11
Baby artichoke	cauliflower, courgette, mint, chilli pb	13
Spicy sausage	mozzarella, broccolini, cream	13
Salami	tomato, mozzarella, chilli	14
Prosciutto di San Daniele	burrata, rocket, tomato	16

DIPS garlic & herb | basil pesto | pecorino & chilli 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

@PIZZAEASTPORTOBELLO

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		42	
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 15		95	

SKIN CONTACT

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

BEER All draught beer in served 2/3 pint glasses

Posh Lager 4.1%	all at 5	
Work IPA 5.4%		
Easy Pale Ale 3.8%		
Peroni 5.1% btl		
Taunton Cider 4% btl		
Peroni 0 0% btl		

COCKTAILS

ALL 10

Aperol Spritz		
Aperol, Prosecco, soda, olive		
Rose Spritz		
Cocchi Rosa, Rose, Grapefruit, lemon		
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	8.5	25	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	

ROSE

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	

NON-ALCOHOLIC

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