

PIZZAEAST

PORTOBELLO

NHS
TRACK AND TRACE



COUNTER

7 each | 3 for 18

Prosciutto di San Daniele | Bresaola | Mortadella

Taleggio DOP | Robiola Tre Latti | Pecorino Sardo

SMALLS

Wild rocket 36-month parmesan, Sicilian fennel 10

Burrata DOP pea & broad bean sott'olio v 10

New season asparagus anchovy, capers, Fontodi olive oil 12

Devon crab bruschetta lemon aioli 12

MAINS

All served with slow cooked peas, roast carrots, Tuscan potatoes

Chargrilled Dexter beef sirloin horseradish 24

Wood-fired spatchcock chicken salsa verde 20

Salt baked salmon aioli 20

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 | Calabrian chilli pb 2 each | 3 for 5

DESSERT

PE apple pie custard v 7

Chocolate budino caramel, sea salt v 7

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, Veneto 19		57
Zibibbo Barraco, Sicily 17		65

BEER

DRAUGHT All draught beer served in 2/3 pint glasses

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

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	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	

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