

PIZZAEAST

PORTOBELLO

NHS
TRACK AND TRACE



COUNTER

Nocellara olives **pb**
Prosciutto di San Daniele | Bresaola | Mortadella
Taleggio DOP | Robiola Tre Latti | Pecorino Sardo

3 for 18

4
7
7

APERITIVO

Bellini 10
White peach, Prosecco

SMALLS

Burrata DOP pea & broad bean sott'olio **v** 11
Globe courgettes salsa verde, mint **pb** 9
Summer truffle arancini taleggio, parmesan 12
Calabrian chilli potatoes parsley **pb** 5
Devon crab bruschetta lemon aioli 13
Beef fillet carpaccio horseradish 14
Lamb meatballs tomato, parmesan, ricotta, focaccia 9

SALADS

Butter lettuce castelfranco, avocado, shallot dressing **pb** 11
Wild rocket parmigiano reggiano vacche rosse, Sicilian fennel 11
Kady's chopped fennel salami, egg, radicchio, pecorino sardo, taggiasca olives 13

WOOD OVEN

Lasagne beef ragu, parmesan 17
Salt-baked salmon fregola sarda, peas, broad beans, aioli 21
Wood-fired chicken datterini tomato, cucumber, basil 19

PIZZA

Buffalo mozzarella pomodoro, basil **v** 11
Baby artichoke cauliflower, courgette, mint, chilli **pb** 13
Wild mushroom yellow datterini, caciocavallo, chilli, marjoram **v** 15
Summer black truffle fior di latte, parmesan 23
Sicilian anchovy pomodoro, black olives, lilliput capers 13
Salami pomodoro, mozzarella, chilli 15
Prosciutto di San Daniele burrata, rocket, tomato 17
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 pot caramel, sea salt **v** 7
Limoncello meringue pie **v** 8
Gelato Mint & stracciatella | Amarena cherry **v** 2
Sorbet Coconut **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	60
Ruinart Brut NV		80

WHITE

Trebbiano Villa Rossi, Emilia Romagna 18	6.5	16	25
Grillo Angelo, Sicily 18		27	
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	35
Gambellara Classico Monopolio Veneto 19		36	
Vermentino I Fiori, Pala, Sardegna 19		37	
Gavi di Gavi La Contessa, Piemonte 18	9.5	27	39
Chardonnay Cycles Gladiator, CA 18	10	28	41
Riesling Firestone, CA 19		43	
Lugana Catulliano, Pratello, Lombardia 19		45	
Verdicchio di Matelica Bisci, Marche 20	11.5	32	46
Pecorino La Valentina, Abruzzi 19		48	
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

Cerruti Fol, Piemonte 18		46	
Garganega Monteforche, Vento 18		50	
Farnea Sinto, Colli Euganei, Vento 19		57	

BEER

DRAUGHT All draught beer served in 2/3 pint glasses

Moretti 4.6 %	all at 5
Work IPA 5.4%	
Aspall Suffolk Cyder 5.5 %	

BOTTLE

Peroni 5.1%	all at 5
Taunton Cider 4%	

COCKTAILS

ALL 10

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda, olive
Rose Spritz Cocchi Rosa, Rose, grapefruit, lemon
Salvia Colada Gran Centario Plata, Mezcal, pineapple, coconut, sage
Vermouth & Soda Vergano White Red

RED

Sangiovese Villa Rossi, Emilia Romagna 18	6.5	16	25
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 (av. chilled)		34	
Monopolio Merlot Veneto 18	8.5	25	35
Montepulciano d'Abruzzo ABRUZZO 17	9	26	36
Petite Sirah Guenoc, CA 17		39	
Pinot Noir Cycles Gladiator, CA 17	10	28	41
Aglianico L'Atto, Basilicata 19		44	
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	
Barbaresco Prunotto Piedmont 18		80	
Othello Moueix, Napa Valley, CA 15		95	
Barolo Vajra Corino Giuliano, Piemonte 16		125	
Tignanello Antinori, Toscana 17		175	

ROSE

Pinot Grigio Ponte Pietra, Veneto 19	7	19	28
Lady A Provence IGP 18	9.5	27	39
Lady K Coteaux d'Aix en Provence, France 20	16	45	65

NON-ALCOHOLIC

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