

PIZZAEAST

PORTOBELLO

APERITIVI

Bellini	10
White peach, Prosecco	
Pizza East Bloody Mary	10

COUNTER 7 each | 3 for 18

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

SMALLS

Globe courgettes salsa verde, mint pb	9
Wild rocket 36-month parmesan, Sicilian fennel	11
Burrata DOP pea & broad bean sott'olio v	11
Devon crab bruschetta lemon aioli	12
Lamb meatballs tomato, parmesan, ricotta, focaccia	9

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
Summer black truffle fior di latte, parmesan	23
Spicy sausage mozzarella, broccolini, cream	13
Salami tomato, mozzarella, chilli	15
Prosciutto di San Daniele burrata, rocket, tomato	17

DIPS garlic & herb | basil pesto | Calabrian chilli **pb** 2 each | 3 for 5

DESSERT

Sour cherry pie whipped mascarpone v	7
Chocolate pot caramel, sea salt v	7
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%
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		28	
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	