

STUZZICHINI

NANCY'S FAVORITE TRIO

tasting of bufala mozzarella & garlic-rubbed
pane bianco · 22

ARANCINI

alla Bolognese · 8

PIZZA ENDS

Grana Padano, parsley & passato · 10

POTATO CHIPS & ONION DIP

homemade crisps · 10

LOVE STICKS

grissini dipped in truffle butter &
wrapped in prosciutto di Parma · 6

CAULIFLOWER FRITTI

Calabrian mint aioli · 8

OLIVES AL FORNO

confit garlic, citrus · 6

SALTED ALMONDS

6

APERITIVI

SAVOIA ORANCIO - TURINO

flavors of saffron, red fruit & cinnamon · 9

BEEYOU BITTER HONEY - LONDON

honey, chinotto · 9

CYNAR - MILANO

bittersweet artichoke · 9

MONTENEGRO - BOLOGNA

vanilla, cola & orange zest · 9

VAULT COASTAL - SAFFRON WALDEN

champagne, oysters & amalfi lemon · 9

COCKTAILS

BEEYOU & BEETROOT

Sapling Gin, Beesou Bitter Honey, Purple Beetroot Cordial · 12

ROSEMARY AMERICANO

Select Aperitivo, rosemary, Cocchi Americano, grapefruit soda · 12

NEGRONI

Sapling Gin, Campari, Cocchi Vermouth Di Torino · 12

APEROL SPRITZ

Aperol, Jeio Organic Prosecco, soda water · 12

HUGO SPRITZ

Fair Elderflower, Jeio Organic Prosecco, Mint Cordial, soda water · 12

ORANGE WINE 75

Savoia Orancio, Citrus Cordial, Ginger Ale · 12

VINI

BIANCHI

Terre di Giumara Grecanico IGT Sicilia Caruso-Minini · 11.5 / 34
Marotti Campi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Superiore Luzano · 12.5 / 36
Poderi dal Nespole Rubicone IGT Pinot Bianco Dogheria 2020 · 14.5 / 42
Cantina Mesa Primo Vermentino di Sardegna 2021 · 15.5 / 46
Naturalmente Bio Catarratto Terre Sicilia DOC · 16.5 / 48
Alois Lageder Vigneti delle Dolomiti IGT
Pinot Grigio Terra Alpina 2020 · 15 / 52
Bastianich Friuli Colli Orientali DOC Sauvignon Vini Orsone 2021 · 15.5 / 55

ROSSO

Caruso Minini Terre di Giumara Nerello Mascalese Frappato 2021 · 12.5 / 36
Masseria Borgo Dei Trulli Negroamaro IGP Salento 2021 · 11.5 / 34
Zensa Puglia IGT Primitivo 2021 · 13.5 / 40
La Dama Valpolicella Classico · 16 / 48
Naturalmente Bio Perricone Terre Siciliane IGT 2020 · 17.5 / 50
La Mozza Maremma DOC Sangiovese Il Forte 2018 · 18 / 55
La Mozza Maremma DOC Cabernet Sauvignon I Perazzi 2018 · 20 / 60
Alois Lageder Alto Adige DOC Pinot Noir 2020 · 14.5 / 62

ROSÉ

Marotti Campi Lacrima Rosato IGT Marche 2022 13.5 / 40
Luigi Valori Rosato Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2020 · 17 / 50

CHAMPAGNE & FRIZZANTE

Laurent- Perrier La Cuvee Brut NV · 16 / 90
Laurent Perrier Rosé NV · 25 / 150
Ferrari Trento DOC Blanc de Blancs Maximum NV · 17 / 90

BEER

Treehouse Lager, Draught beer · 3 / 5.75
Mozza Pilsner, Draught beer · 3.25 / 6.25
Peroni Red Label · 5
Birra Moretti · 5



APERITIVO MENU

Available 4.30pm - 7pm daily



4-5 LANGHAM PLACE
MARYLEBONE · LONDON
@PIZZERIAMOZZALONDON