

## ANTIPASTI

**OLIVES AL FORNO** · 9

**MEATBALLS AL FORNO** toast & herb butter · 15

**WHITE BEAN BRUSCHETTA** radicchio & saba · 11

**CHICKEN LIVER BRUSCHETTA** capers, parsley & pancetta · 12

**BUTTERNUT SQUASH BRUSCHETTA** brown butter, bitter greens & pancetta · 12

**MARINATED BABY PEPPERS** with tuna · 13

**CAULIFLOWER FRITTI** spicy mint aioli · 11

**FRIED POTATOES** ceci, sage & rosemary · 10

**ARANCINI** alla Bolognese · 14

## MOZZARELLA

**FETT'UNTA** Pane bianco with extra virgin olive oil · 6

**PROSCIUTTO DI PARMA** and Mozzarella di Bufala · 17

**MOZZA CAPRESE** burrata, basil pesto & cherry tomatoes on the vine · 15

## INSALATE

**NANCY'S CHOPPED SALAD** iceberg, radicchio, red onion, provolone, salame, cherry tomatoes, ceci, & oregano vinaigrette · 17

**RUCOLA** funghi & Grana Padano · 14

**INSALATA MISTA** radish, cucumbers & herbs · 12

**INSALATA TRICOLORE** anchovy vinaigrette & shaved Grana Padano · 15

## LE PIZZE

**BRUSSELS SPROUTS** panna, red onion, guanciale, pecorino romano & parmigiano reggiano · 19

**MARGHERITA** tomato, mozzarella di bufala & basil · 16

**SALAME** tomato, fior di latte & Fresno chiles · 19

**PROSCIUTTO DI PARMA** tomato, mozzarella di bufala & rucola · 19

**MEAT LOVERS** salame, fennel sausage, guanciale, tomato, fior di latte · 20

**PIZZA ALLA BENNO** speck, pineapple, jalapeños, tomato & fior di latte · 19

**NAPOLETANA** tomato, mozzarella di bufala, olives, anchovies, chilli flakes & fried capers · 20

**BUTTERNUT SQUASH** mascarpone, pancetta, sage & pumpkin seeds · 18

**'NDUJA** braised leeks, fior di latte, fontina, egg · 19

**BURRATA** Sicilian oregano, cherry tomatoes & extra virgin olive oil · 19

**FUNGHI MISTI** fontina, taleggio, fior di latte, thyme & Grana Padano · 19

**PRAWN** aglio e olio, fior di latte, fontina, chilli flakes · 20

**FENNEL SAUSAGE** panna, fior di latte, red onions, scallions · 18

**BIANCA** fontina, fior di latte, sottocenere & sage · 18

### ADD TO YOUR PIZZA

Anchovies · 3 - CackleBean Free Range Egg · 2  
Fennel Sausage · 4 - Salame · 3 - Grana Padano · 2

## PIATTI

Best Shared

### RIB-EYE

potato fritti, rosemary 400g · 48

### SALMON AL FORNO

Loch Dart salmon, marinated beans, puntarelle · 30

### POLLO ALLA DIAVOLA SU CROSTONE

spicy roasted chicken on toast · 28

## PASTA AL FORNO

**RADIATORI AL FORNO**  
(GLUTEN FREE OPTION AVAILABLE)  
vodka sauce & Grana Padano · 18  
add burrata · 4

**GNOCCHI ALLA ROMANA**  
beef ragu & gremolata · 21

## VERDURE

**ROASTED CARROTS**  
cumin, coriander and dill yogurt · 9

**BROCCOLINI DI CICCIO**  
lemon mustard vinaigrette · 12

**ROASTED FENNEL**  
salsa verde and chervil · 12

Kindly note that our dishes are prepared in a kitchen where allergens are present throughout.  
We cannot guarantee that any dishes or drinks will be free from trace ingredients.  
Please let your server know before ordering if you have any allergies or intolerances.  
A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill.

## ANTIPASTI



**MEATBALLS AL FORNO** toast & herb butter · 15

**WHITE BEAN BRUSCHETTA** radicchio & saba · 11

**CHICKEN LIVER BRUSCHETTA** capers, parsley & pancetta · 12

**BUTTERNUT SQUASH BRUSCHETTA** brown butter, bitter greens & pancetta · 12

**MARINATED BABY PEPPERS** with tuna · 13

**CAULIFLOWER FRITTI** spicy mint aioli · 11

**FRIED POTATOES** ceci, sage & rosemary · 10

**ARANCINI** alla Bolognese · 14

## MOZZARELLA



**FETT'UNTA** Pane bianco with extra virgin olive oil · 6

**PROSCIUTTO DI PARMA** and Mozzarella di Bufala · 17

**MOZZA CAPRESE** burrata, basil pesto & cherry tomatoes on the vine · 15

## INSALATE



**NANCY'S CHOPPED SALAD** iceberg, radicchio, red onion, provolone, salame, cherry tomatoes, ceci, & oregano vinaigrette · 17

**RUCOLA** funghi & Grana Padano · 14

**INSALATA MISTA** radish, cucumbers & herbs · 12

**INSALATA TRICOLORE** anchovy vinaigrette & shaved Grana Padano · 15

## LE PIZZE



**BRUSSELS SPROUTS** panna, red onion, guanciale, pecorino romano & parmigiano reggiano · 19

**MARGHERITA** tomato, mozzarella di bufala & basil · 16

**SALAME** tomato, fior di latte & Fresno chiles · 19

**PROSCIUTTO DI PARMA** tomato, mozzarella di bufala & rucola · 19

**MEAT LOVERS** salame, fennel sausage, guanciale, tomato, fior di latte · 20

**PIZZA ALLA BENNO** speck, pineapple, jalapeños, tomato & fior di latte · 19

**NAPOLETANA** tomato, mozzarella di bufala, olives, anchovies, chilli flakes & fried capers · 20

**BUTTERNUT SQUASH** mascarpone, pancetta, sage & pumpkin seeds · 18

**'NDUJA** braised leeks, fior di latte, fontina, egg · 19

**BURRATA** Sicilian oregano, cherry tomatoes & extra virgin olive oil · 19

**FUNGHI MISTI** fontina, taleggio, fior di latte, thyme & Grana Padano · 19

**PRAWN** aglio e olio, fior di latte, fontina, chilli flakes · 20

**FENNEL SAUSAGE** panna, fior di latte, red onions, scallions · 18

**BIANCA** fontina, fior di latte, sottocenere & sage · 18

### ADD TO YOUR PIZZA

Anchovies · 3 – CackleBean Free Range Egg · 2  
Fennel Sausage · 4 – Salame · 3 – Grana Padano · 2

## PIATTI

Best Shared



### RIB-EYE

potato fritti, rosemary 400g · 48

### SALMON AL FORNO

Loch Dart Salmon, marinated beans, puntarelle · 30

### POLLO ALLA DIAVOLA

roasted on toast · 28

## PASTA AL FORNO



### RADIATORI AL FORNO (GLUTEN FREE OPTION AVAILABLE)

Vodka sauce & Grana Padano · 18

Add Burrata · 4

### GNOCCHI ALLA ROMANA

Beef ragu & gremolata · 21

## VERDURE



### ROASTED CARROTS

cumin, coriander and dill yogurt · 9

### BROCCOLINI DI CICCIO

lemon mustard vinaigrette · 12

### ROASTED FENNEL

salsa verde and chervil · 12

Kindly note that our dishes are prepared in a kitchen where allergens are present throughout.  
We cannot guarantee that any dishes or drinks will be free from trace ingredients.  
Please let your server know before ordering if you have any allergies or intolerances.  
A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill.

**WHITE WINE**  
250ml / Bottle



- Terre di Giunara Grecanico IGT 2021 · 11.5 / 34
- Marotti Campi Verdicchio Classico Superiore · 12.5 / 36
- Poderi dal Nespole Rubicone IGT Pinot Bianco 2018 · 13.5 / 42
- Cantina Mesa Primo Vermentino di Sardegna 2022 · 14 / 44
- Naturalmente Bio Catarratto Terre Sicilia DOC 2021 · 15 / 46
- Alois Lageder IGT Pinot Grigio Terra Alpina 2022 · 13.5 / 42
- Bastianich DOC Sauvignon Vini Orsone 2023 · 15.5 / 50
- Morgassi Superiore Gavi del Comune di Gavi DOCG Tuffo 2021 · 45
- Soave Classico Monte Carbonare Suavia 2018 · 50
- Li Veli Salento IGT Verdeca Askos 2022 · 55
- Alois Lageder Manzoni Bianco Biodynamic Forra 2018 · 60
- Luigi Valori Abruzzo Organic Pecorino DOC 2021 · 65
- Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Bianco 2017 · 75
- Soave Classico Superiore Le Rive Viticola Suavia 2018 · 80
- Pojer e Sandri Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Faye 2016 · 85
- Colli Orientali del Friuli DOC Terre Alte 2019 · 100
- Antinori Umbria IGT Cervaro della Sala 2018 · 180
- Gaia & Rey Langhe DOC Chardonnay 2018 · 300

**ROSÉ**  
250ml / Bottle



- Marotti Campi Lacrima Rosato IGT Marche 2022 · 12.5/35
- Luigi Valori Rosato Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2019 · 13/38
- Santa Margherita Rosè Tre Venezie IGT 2022 · 45
- Lagrein Rosato Alto Adige Alois Lageder 2022 · 55

**SPARKLING WINE**



- Bisol Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Jeio NV · 10/50
- Ferrari Trento DOC Blanc de Blancs Maximum NV · 15 / 75
- Ferrari Trento DOC Rose Maximum NV · 90

**RED WINE**  
250ml / Bottle



- Masseria Borgo dei Trulli Negroamaro IGP 2022 · 11.5 / 34
- Caruso Minini Nerello Mascalese Frappato 2020 · 12.5 / 36
- Zensa Puglia IGT Primitivo 2022 · 13.5 / 40
- Nicolis Valpolicella Classico 2019 · 14 / 46
- Naturalmente Bio Perricone Terre Siciliane IGT 2020 · 14 / 46
- La Mozza Maremma DOC Sangiovese 2019 · 15 / 48
- La Mozza Maremma DOC Cabernet Sauvignon 2018 · 15.5 / 50
- Alois Lageder Alto Adige DOC Pinot Noir 2021 · 15.5 / 50
- Scala Ciro DOC Rosso Classico Superiore Organic 2021 · 50
- Cantina Mesa Buio Rosso Carignano del Sulcis 2021 · 58
- Li Veli Askos Susumanielo Salento IGT 2020 · 60
- Castellare Chianti Classico 2022 · 68
- Giovanni Rosso Langhe DOC Nebbiolo 2021 · 75
- Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2018 · 80
- Castellare Chianti Classico Riserva DOCG 2021 · 89
- Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Rosso 2015 · 90
- Giovanni Rosso Barolo DOCG 2018 · 100
- Talenti Brunello di Montalcino DOCG 2018 · 110
- Alois Lageder Krafuss Pinot Noir Biodynamic 2019 · 120
- Paolo Conterno Barolo DOCG Ginestra 2016 · 190
- Bibi Graetz Toscana IGT Testamatta 2019 · 260
- Poderi Aldo Conterno Barolo DOCG Bussia Cicala 2012 · 300
- Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri DOC Superiore Ornellaia 2008 · 400

**CHAMPAGNE**



- Laurent-Perrier La Cuvee Brut NV · 16 / 90
- Laurent-Perrier Rosé NV · 25 / 150
- Laurent-Perrier Blanc de Blanc NV · 175

In accordance w/ the weights & measures act 1995 the measure for sale of spirits in these premises is 50ml. we also serve 25ml measures on all spirits & 175ml measures on all wines by the glass.

**COCKTAILS DELLA CASA**



**BEES AND BETROOT**

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

**ROSEMARY AMERICANO**

- Select Aperitivo, Rosemary Cocchi Americano, Tonic Water · 12

**APEROL SPRITZ**

- Aperol, Jeio Organic Prosecco, Soda Water · 12

**NEGRONI**

- Sapling Gin, Bitter, Sweet Vermouth · 12

**HUGO SPRITZ**

- Fair Elderflower, Jeio Organic Prosecco, Mint Cordial, Soda Water · 12

**ROSE LEMONADE (0%)**

- Homemade Rose Cordial, London Essence Soda Water · 8

**BEER**



- Treehouse Lager, Draught beer · 3.25 / 6
- Mozza Pilsner, Draught beer · 3.50 / 6.50
- Beer 0 % · 4.50
- Ichnusa · 6
- Peroni Red Label · 6
- Birra Moretti · 6
- Peroni Gran Riserva · 10



## WHITE WINE

250ml / Bottle



Terre di Giumara Grecanico IGT 2021 · 11.5 / 34  
Marotti Campi Verdicchio Classico Superiore · 12.5 / 36  
Poderi dal Nespole Rubicone IGT Pinot Bianco 2018 · 13.5 / 42  
Cantina Mesa Primo Vermentino di Sardegna 2022 · 14 / 44  
Naturalmente Bio Catarratto Terre Sicilia DOC 2021 · 15 / 46  
Alois Lageder IGT Pinot Grigio Terra Alpina 2022 · 13.5 / 42  
Bastianich DOC Sauvignon Vini Orsone 2023 · 15.5 / 50

Morgassi Superiore Gavi del Comune di Gavi DOCG Tuffo 2021 · 45  
Soave Classico Monte Carbonare Suavia 2018 · 50  
Li Veli Salento IGT Verdeca Askos 2022 · 55  
Alois Lageder Manzoni Bianco Biodynamic Forra 2018 · 60  
Luigi Valori Abruzzo Organic Pecorino DOC 2021 · 65  
Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Bianco 2017 · 75  
Soave Classico Superiore Le Rive Viticola Suavia 2018 · 80  
Pojer e Sandri Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Faye 2016 · 85  
Colli Orientali del Friuli DOC Terre Alte 2019 · 100  
Antinori Umbria IGT Cervaro della Sala 2018 · 180  
Gaia & Rey Langhe DOC Chardonnay 2018 · 300

## ROSÉ

250ml / Bottle



Marotti Campi Lacrima Rosato IGT Marche 2022 · 12.5/35  
Luigi Valori Rosato Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2019 · 13/38  
Santa Margherita Rosè Tre Venezie IGT 2022 · 45  
Lagrein Rosato Alto Adige Alois Lageder 2022 · 55

## SPARKLING WINE



Bisol Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Jeio NV · 10/50  
Ferrari Trento DOC Blanc de Blancs Maximum NV · 15 / 75  
Ferrari Trento DOC Rose Maximum NV · 90

## RED WINE

250ml / Bottle



Masseria Borgo dei Trulli Negroamaro IGP 2022 · 11.5 / 34  
Caruso Minini Nerello Mascalese Frappato 2020 · 12.5 / 36  
Zensa Puglia IGT Primitivo 2022 · 13.5 / 40  
Nicolis Valpolicella Classico 2019 · 14 / 46  
Naturalmente Bio Perricone Terre Siciliane IGT 2020 · 14 / 46  
La Mozza Maremma DOC Sangiovese 2019 · 15 / 48  
La Mozza Maremma DOC Cabernet Sauvignon 2018 · 15.5 / 50  
Alois Lageder Alto Adige DOC Pinot Noir 2021 · 15.5 / 50

Scala Ciro DOC Rosso Classico Superiore Organic 2021 · 50  
Cantina Mesa Buio Rosso Carignano del Sulcis 2021 · 58  
Li Veli Askos Susumanielo Salento IGT 2020 · 60  
Castellare Chianti Classico 2022 · 68  
Giovanni Rosso Langhe DOC Nebbiolo 2021 · 75  
Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2018 · 80  
Castellare Chianti Classico Riserva DOCG 2021 · 89  
Bastianich Venezia Giulia IGT Vespa Rosso 2015 · 90  
Giovanni Rosso Barolo DOCG 2018 · 100  
Talenti Brunello di Montalcino DOCG 2018 · 110  
Alois Lageder Krafuss Pinot Noir Biodynamic 2019 · 120  
Paolo Conterno Barolo DOCG Ginestra 2016 · 190  
Bibi Graetz Toscana IGT Testamatta 2019 · 260  
Poderi Aldo Conterno Barolo DOCG Bussia Cicala 2012 · 300  
Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri DOC Superiore Ornellaia 2008 · 400

## CHAMPAGNE



Laurent-Perrier La Cuvee Brut NV · 16 / 90  
Laurent-Perrier Rosé NV · 25 / 150  
Laurent-Perrier Blanc de Blanc NV · 175

In accordance w/ the weights & measures act 1995 the measure for sale of spirits in these premises is 50ml. we also serve 25ml measures on all spirits & 175ml measures on all wines by the glass.

## COCKTAILS DELLA CASA



### BEES AND BEETROOT

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

### ROSEMARY AMERICANO

Select Aperitivo, Rosemary Cocchi Americano, Tonic Water · 12

### APEROL SPRITZ

Aperol, Jeio Organic Prosecco, Soda Water · 12

### NEGRONI

Sapling Gin, Bitter, Sweet Vermouth · 12

### HUGO SPRITZ

Fair Elderflower, Jeio Organic Prosecco,  
Mint Cordial, Soda Water · 12

### ROSE LEMONADE (0%)

Homemade Rose Cordial, London Essence Soda Water · 8

## BEER



Treehouse Lager, Draught beer · 3.25 / 6  
Mozza Pilsner, Draught beer · 3.50 / 6.50  
Beer 0 % · 4.50  
Ichnusa · 6  
Peroni Red Label · 6  
Birra Moretti · 6  
Peroni Gran Riserva · 10