



pizza

MARGHERITA (V) |

rosso gargano tomato, fior di latte, basil, EVOO
optional + double smoked ham +

BUFALA (V) |

rosso gargano tomato, fior di latte, basil, fresh mozzarella di bufala, EVOO

PROSCIUTTO |

rosso gargano tomato, fior di latte, basil, fresh mozzarella di bufala, EVOO

SOPPRESSA |

rosso gargano tomato, fior di latte, mild soppressa, smoked provola, ligurian olives, rocket walnut pesto

CACCIATORE |

rosso gargano tomato, fior di latte, peperonata, hot cacciatore

FUNGHI (V) |

fior di latte, mixed italian funghi, pecorino truffle fondue, rosemary & thyme

CAPPRICCIOSA |

rosso gargano tomato, fior di latte, double smoked ham, funghi, roman artichoke, olives, EVOO

antipasti

ANTIPASTO GRAZING BOX |

perfect for sharing

includes parma prosciutto, mild soppressa, hot calabrese, porchetta, mozzarella di bufala, assorted Italian cheeses, olives, basil, EVOO, sea salt, wood fired focaccia

dolci

TIRAMISU (V) |

home made traditional tiramisu

CANNOLI (V) |

two sicilian cannoli with ricotta, pistachio & hazelnut & grues de cacao

SWEET PIZZA (V) |

wood fired focaccia, nutella, crushed nuts

GLUTEN FREE PIZZA BASES +
(HOME MADE)

VEGAN MOZARELLA + \$

(V) = VEGETARIAN

EVOO = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Our traditional hand stretched sourdough bases are hand crafted by our experienced Pizzaiolo, using only the finest imported ingredients and freshest local produce.