

Caravaggio A la Carte

Cestino di Pane Artigianale	£3.50
Italian rustic bread selection with extra virgin olive oil	
Olive Marinate	£3.00
large green marinated olives	

Antipasti

Zuppa di Verdure alla Genovese con Pesto	£7.60
Genovese style mix vegetable soup with a touch of basil pesto	
Insalatina di Granchio con Cetrioli, Pomodoro Semisecco ed Olio al Limone	£14.00
hand picked Cornish crab salad with cucumber, semi-dry tomatoes and lime oil dressing	
Mozzarella di Bufala Campana con Pomodori Variegati e Codimento al Balsamico	£10.00
Campana buffalo mozzarella with Heritage tomatoes and balsamic dressing	
Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli e Caprino delle Langhe Dorato	£8.90
carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine nuts and warm Langhe goat's cheese	
Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale con Panna Acida al Rafano	£10.50
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
Asparagi al Vapore con Uova di Quaglia e Salsa Olandese	£10.00
poached asparagus with fried quail's eggs and Hollandaise sauce	
Prosciutto di Parma Gran Riserva Galloni con Pera al Prosecco	£14.25
24 month cured Gran Riserva Parma ham with Prosecco poached pear	
Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed Emulsione al Limone	£14.80
octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots, mango and a lemon emulsion	
Carpaccio di Manzo Scottato con Salsa Senape in Grani, Valeriana e Scaglie di Parmigiano	£13.75
seared Scotch beef carpaccio with a light grain mustard mayonnaise, lamb's lettuce and aged parmesan shavings	

Pasta	ST	MC
Spaghetti alla Sorrentina	£9.20	£13.70
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
Risotto ai Carciofi, Fave, Menta e Pecorino Nero Toscano	£10.50	£15.00
artichoke, broad bean and fresh mint risotto with Tuscan Pecorino cheese		
Penne al Ragù Toscano	£10.30	£14.80
penne with a Tuscan sausage ragù		
Risotto con Frutti di Mare	£12.00	£16.50
mixed seafood risotto		

Tagliolini al Limone Amalfitano, Salsa di Zucchina ed il Suo Fiore	£10.50	£15.00
handmade egg tagliolini scented with Amalfi lemon, courgette flower and its sauce		
Ravioli Verdi al Branzino ed Erbe Fini con Burro al Limone	£11.50	£16.00
homemade spinach ravioli with sea bass and fine herbs, lemon and butter sauce		
Pappardelle al Cacao con Ragu di Cinghiale al Profumo di Cannella	£13.00	£17.50
homemade cocoa pappardelle with a cinnamon scented wild boar ragu		

Pesce

Filetto di Salmone Arrosto in Crosta di Senape ed Erbe Fini con Fagiolini allo Scalogno		£18.75
roasted fillet of Stornoway salmon with a mustard and fine herb crust, fine beans and shallots		
Trancio di Tonno Grigliato con Fagioli Canellini Speziati, Cipollotti e Pesto di Pomodoro		£22.50
grilled tuna steak with spiced cannellini beans, spring onion and tomato pesto		
Trancio di Merluzzo Avvolto nella Pancetta con Broccoli alla Calabrese, Pomodorini ed Olive Nere		£20.50
butter and sage fillet of Atlantic cod wrapped in pancetta with spicy broccoli, cherry tomatoes and black olives		
Coda di Rospo al Burro e Salvia con Asparagi e Riduzione di Liquirizia		£22.00
sautéed monkfish in butter and fresh sage with poached Asparagus and liquorish reduction		

Carne

Petto di Anatra Caramellato, Patata Fondente, Salsa al Vino Rosso e Prugna		£19.00
glazed breast of Gressingham duck with potato fondant, red wine sauce and roasted plum		
Giambonetto di Coniglio Farcito con Carote, Cipolline e Fonduta al Taleggio		£18.50
stuffed leg of Chanctonbury rabbit with carrots, baby onion and a Taleggio fondue		
Fegato di Vitello al Burro e Salvia con Purea di Patate		£18.50
sautéed calf's liver in butter and fresh sage with mashed potatoes		
Scaloppine di Vitello Grattinate con Asparagi, Parmigiano e Petali di Pomodoro		£19.80
gratinated veal escalopes with asparagus, aged parmesan and tomato petals		
Costolette di Agnello Grigliate con Patate, Carciofi e Menta		£21.00
grilled Welsh lamb cutlets with sautéed potatoes, artichokes and fresh mint		
Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico		£24.50
veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes		
Controfiletto di Manzo ala Griglia con Patate Ponte Nuovo e Bernese		£23.00
grilled Surrey Farm sirloin steak with thick cut chips and bernaise sauce		

Contorni

Patate choice of hand-cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes	£4.50
Insalata di Rucola con Parmigiano rocket salad with shaved parmesan	£5.00
Spinaci al Burro buttered spinach	£4.80
Fagiolini al Burro e Mandorle fine beans with butter and almonds	£4.50
Zucchine Fritte deep-fried courgettes	£4.75
Broccoli alla Calabrese Calabrian style broccoli with chilli and garlic	£4.50
Piselli allo Scalogno sautéed peas with shallots	£4.50
Insalate choice of tomato and basil, mixed or green salad	£4.50

Caravaggio Dessert Menu

Dolci

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara traditional tiramisu with Novara sponge biscuit	£7.50
<i>Tockaji 5 Puttonyos '13 Royal Tockaji</i>	<i>Gls 50ml £4.50</i>
Crema Bruciata alla Cannella cinnamon crème brûlée	£7.75
<i>Muscat de Beaumes-deVenise '13 Paul Jaboulet Aîné (Rhône)</i>	<i>Gls 50ml £4.00</i>
Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole millefeuille with Chantilly cream and strawberries	£8.00
<i>Moscato d'Asti '15 Prunotto (Piedmont)</i>	<i>Gls 50ml £2.50</i>
Pastiera Napoletana con Coulis di Arancia classic Neapolitan ricotta cheese and candied fruit with an orange coulis	£7.50
<i>Dindarello '15 Maculan (Veneto)</i>	<i>Gls 50ml £5.00</i>
Piramide di Bignole alla Crema Pasticcera con Gelato alla Vaniglia e Salsa al Cioccolato Fondente Calda profiteroles pyramid filled with crème pâtisserie, vanilla ice cream and warm dark chocolate sauce	£8.50
<i>Muscat de Beaumes-deVenise '13 Paul Jaboulet Aîné (Rhône)</i>	<i>Gls 50ml £4.00</i>
Caprese al Cioccolato e Salsa alla Vaniglia chocolate Caprese cake with vanilla sauce	£7.50
<i>Moscadello di Montalcino Florus '13 Banfi (Tuscany)</i>	<i>Gls 50ml £5.00</i>
Gelati o Sorbetti Misti	£6.50

selection of homemade ice cream or sorbet

Formaggi

Selezione di Formaggi Italiani con Miele e Grissini selection of Italian cheese with mountain honey and grissini	£9.50
Pecorino e Grappa matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Chardonnay Riserva	£15.00