

Caravaggio A la Carte

Cestino di Pane Artigianale	£3.50
Italian rustic bread selection with extra virgin olive oil	
Olive Marinate	£3.25
large green marinated olives	

Antipasti

Zuppa di Piselli con Eglefino Affumicato	£7.60
cream of garden pea soup with smoked haddock	
Insalata di Carciofini con Nido di Radici e Ricotta Salata	£10.80
artichoke and root vegetable salad with Sicilian salted ricotta cheese	
Burratina Pugliese con Pomodori Variegati e Basilico	£12.00
Apulian burratina with heritage tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil dressing	
Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli e Caprino delle Langhe Dorato	£9.50
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	£11.25
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
Asparagi al Vapore con Uova di Quaglia in Salsa Olandese al Pepe Rosa	£10.50
steamed asparagus with quail eggs and Hollandaise sauce and pink peppercorns	
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Melone	£14.50
18 month cured Gran Riserva Parma ham with melon	
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 Maionese alla Senape in Grani, Valeriana e Scaglie di Parmigiano	£13.95
seared Scotch beef carpaccio with a grain mustard mayonnaise, lamb's lettuce and aged Parmesan shavings	

Pasta

	ST	MC
Spaghetti alla Sorrentina	£9.40	£13.90
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
Risotto allo Zafferano con Asparagi e Stracchino	£10.00	£14.50
saffron risotto with asparagus and stracchino cheese		
Penne al Ragù Toscano	£10.40	£14.90
penne with a Tuscan sausage ragù		
Risotto con Gamberi e Cipollotti	£11.20	£15.70
risotto with tiger prawns and spring onion		
Taglioni al Limone con Vellutata di Zucchine ed il Suo Fiore	£11.00	£15.50
homemade lemon tagliolini with a courgette velouté sauce and courgette flower		

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Please note that this menu is subject to change.

Ravioli di Erbette e Ricotta al Burro e Salvia £11.50 £16.00
fine herb and ricotta filled ravioli with a butter and fresh sage sauce

Pesce

Filetto di Salmone Arrosto con Asparagi e Vellutata allo Zafferano £18.95
roasted fillet of Stornoway salmon with poached asparagus and saffron velouté

Trancio di Tonno Grigliato con Caponatina Siciliana e Pomodorini Pachino Confit £22.00
grilled tuna steak with Sicilian caponata and a Pachino cherry tomato confit

Filetto di Branzino con Insalatina di Finocchio ed Aneto, Patate Novelle Prezzemolate e Mangiatutto Saltati £20.50
fillet of seabass with a fennel and dill salad, parsley new potatoes and sautéed mangetout

Saltimbocca di Coda di Rospo con Insalatina Tiepida di Fave e Piselli £22.00
monkfish saltimbocca with seasoned Parma ham, broad beans and garden pea salad

Carne

Petto di Anatra al Pepe Nero, Salsa di More e Patata Fondente £19.00
breast of Gressingham duck with crushed black peppercorns, blackberry scented jus and fondant potato

Giambonetto di Coniglio Farcito con Carote, Cipolline e Fonduta al Taleggio £18.90
stuffed leg of Chanctonbury rabbit with carrots, baby onion and a Taleggio fondue

Fegato di Vitello alla Griglia con Pancetta Croccante e Cipolla Dolce al Cartoccio £19.25
grilled calf's liver with crisp pancetta and 'cartoccio' roasted sweet onions

Scaloppa di Vitello alla Caravaggio £19.80
sautéed veal escalope topped with spinach, buffalo mozzarella and semi dried tomatoes and a touch of parmesan

Noce di Agnello Glassata con Patate Schiacciate al Basilico e Salsa Vergine £21.50
roasted and glazed chump of Welsh lamb with basil crushed potatoes and sauce vierge

Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico £24.80
veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes

Controfiletto di Manzo alla Griglia con Millefoglie di Patate e Salsa alla 'Nduja Calabrese £23.00
grilled Surrey Farm sirloin steak with potato millefeuille and Calabrian 'nduja sauce

Contorni

Patate £4.50
choice of hand-cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes

Insalata di Rucola con Parmigiano £5.00
rocket salad with shaved parmesan

Spinaci al Burro £4.90
buttered spinach

Carciofi Fritti fried artichokes Roman style	£6.00
Zucchine Fritte deep-fried courgettes	£4.90
Broccoli alla Calabrese Calabrian style broccoli with chilli and garlic	£4.70
Piselli Saltati con Scalogno e Salvia pan fried garden peas with shallot and sage	£4.70
Insalate choice of Heritage tomato and basil, mixed or green salad	£4.50
Dolci	
Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto Di Novara traditional Tiramisu with Novara sponge biscuit Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2006 Patricius (Tokaj, Hungary) Gls 50ml £8.00	£7.75
Crema Bruciata al Vin Santo con Uva Passa Vin Santo crème brulèe with raisins Vin Santo 2011 Barbi (Tuscany) Gls 50ml £6.00	£7.75
Tarte Tatin di Mele con Gelato alla Vaniglia apple tarte tatin with Madagascan vanilla ice cream I Capitelli 2015 Anselmi (Veneto) Gls 50ml £8.00	£8.00
Tortino al Formaggio al Lime con Salsa al Frutto della Passione e Lamponi cheese cake with a passion fruit and raspberry coulis Passito di Noto 2017 Planeta (Sicily) Gls 50ml £6.50	£7.75
Tortino al Cioccolato Amaro e Salsa al Lampone bitter chocolate tart with a wildberry confit Aleatico di Puglia 2012 Francesco Candido (Apulia) Gls 50ml £5.50	£8.50
Capresina al Limone Amalfitano e Cioccolato con Tartara di Fragole Amalfi lemon and white chocolate caprese cake with a strawberry tartare Moscato d'Asti Moncucco 2016 Fontanafredda (Piedmont) Gls 50ml £4.50	£7.75
Gelati o Sorbetti Misti selection of homemade ice cream or sorbet	£7.00