

Caravaggio A la Carte October 2018

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

Antipasti

Zuppa di Lenticchie e Zucca con Pancetta Croccante Umbrian lentil and butternut squash soup with crispy pancetta	£ 7.60
Insalata di Fregola Sarda, Verdurine Grigliate, Misticanza e Scaglie di Parmigiano salad of sardinian fregola, grilled vegetables, wild leaves and parmesan shavings	£10.00
Treccia di Bufala con Pomodori Semi Secchi, Salvia in Tempura e Tapenade di Olive Nere platted buffalo mozzarella with semi dried tomatoes, fresh sage in tempura and black olive tapenade	£11.00
Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli e Caprino delle Langhe Dorato carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine nuts and warm Langhe goat's cheese	£9.90
Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale con Panna Acida al Rafano Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	£11.75
Brioche Calda con Funghi Misti, Uovo di Anatra in Camicia e Fonduta di Taleggio warm brioche with mixed wild mushrooms, poached duck egg and taleggio fondue	£12.00
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Pera al Vino Bianco 18 month cured Gran Riserva Parma ham with white wine poached pear	£14.50
Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed Emulsione al Limone octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots, mango and a lemon emulsion	£15.00
Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese alla Senape in Grani, Valeriana e Scaglie di Parmigiano seared Scotch beef carpaccio with a grain mustard mayonnaise, lamb's lettuce and Parmesan shavings	£13.95

Pasta

	ST	MC
Spaghetti alla Sorrentina spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil	£9.50	£14.00
Risotto al Radicchio di Treviso e Gorgonzola Treviso radicchio and gorgonzola risotto	£12.00	£16.50
Penne al Ragù Toscano penne with a Tuscan sausage ragù	£10.80	£15.30

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

Risotto con Gamberi e Cipollotti	£11.50	£16.00
risotto with tiger prawns and spring onion		
Pappardelle al Cacao con Ragù di Cinghiale	£11.80	£16.30
homemade cocoa pappardelle with a wild boar ragù		
Ravioli alla Zucca al Burro e Salvia con Mandorle Tostate	£11.50	£16.00
pumpkin filled homemade ravioli in a butter and sage sauce with toasted almonds		

Pesce

Filetto di Salmone al Forno con Ragù di Ceci e Calamaretti	£19.00
oven baked fillet of Stornaway salmon with a chickpea and baby squid ragù	
Trancio di Tonno Grigliato con Borlotti, Porri Stufati e Pomodorini Pachino Confit	£22.00
grilled tuna steak with borlotti beans, braised leeks and cherry tomato confit	
Filetto di Branzino su Letto di Radicchio Rosso Saltato con Lardo di Colonnata e Fagioli Neri	£20.50
fillet of seabass with sautéed radicchio, Colonnata lard and black beans	
Saltimbocca di Coda di Rospo con Verza alla Vicentina	£22.50
monkfish saltimbocca with creamed braised cabbage	

Carne

Petto di Anatra e Pastinaca Glassati al Miele con Lenticchie Umbre	£19.50
glazed breast of Gressingham duck and parsnips with Umbrian lentils	
Giambonetto di Coniglio Farcito con Carote, Cipolline e Fonduta al Taleggio	£19.30
stuffed leg of Chanctonbury rabbit with carrots, baby onions and a Taleggio fondue	
Fegato di Vitello alla Griglia con Pancetta Croccante e Gateau di Patate e Salsiccia Toscana	£19.25
grilled calf's liver with crisp pancetta and a Tuscan sausage and potato gateau	
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 Lionesi e Carciofi Fritti	£21.50
roasted and glazed chump of Welsh lamb with Lyonnaise potatoes and fried artichokes	
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 Patate Ponte Nuovo e Salsa alla 'Nduja Calabrese	£23.00
grilled Surrey Farm sirloin steak with thick cut chips and Calabrian 'Nduja sauce	

Contorni

Patate	£4.75
choice of hand-cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes	
Insalata di Rucola con Parmigiano	£5.00
rocket salad with shaved parmesan	

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

Spinaci al Burro buttered spinach	£5.00
Funghi Trifolati sautéed mixed wild mushrooms with shallots, parsley and garlic	£6.50
Zucchine Fritte deep-fried courgettes	£5.00
Broccoli alla Calabrese Calabrian style broccoli with chilli and garlic	£4.70
Radici Invernali Glassate al Miele e Soy honey and soy glazed winter root vegetables	£4.70
Insalate choice of 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 brûlée 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 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 wildberries confit Aleatico Tikò '13 Mocavero (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