

# Caravaggio A la Carte

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

## Antipasti

---

<b>Zuppa di Farro Biologico con Verdure, Guanciale Senese e Crostini di Pane</b>	<b>£7.60</b>
organic spelt soup with vegetables, Tuscan cured pork cheek and croutons	
<b>Insalata di Cariofini e Chiodini a Crudo con Pera, Valeriana, Condimento Agli Agrumi e Fiocchi di Pecorino Romano</b>	<b>£10.70</b>
raw baby artichokes and Chiodini mushroom salad with pear, lamb's lettuce, citrus dressing and Roman pecorino shavings	
<b>Burratina Pugliese con Polpa di Melanzane Arrosto, Pesto di Pomodori e Bruschetta Agliata</b>	<b>£12.00</b>
Apulian burratina with an aromatic aubergine caviar, sun blushed tomato pesto and a garlic sour dough bruschetta	
<b>Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli e Caprino delle Langhe Dorato</b>	<b>£9.00</b>
carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine nuts and warm Langhe goat's cheese	
<b>Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale con Panna Acida al Rafano</b>	<b>£10.70</b>
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
<b>Brioche con Funghi Trifolati, Uovo di Anatra in Camicia e Fonduta al Taleggio</b>	<b>£11.00</b>
warm brioche with mixed wild mushrooms, soft poached duck egg and a Taleggio cheese fondue	
<b>Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Sott'Aceti della Casa</b>	<b>£14.50</b>
18 month cured Gran Riserva Parma ham with homemade pickles	
<b>Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed Emulsione al Limone</b>	<b>£14.80</b>
octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots, mango and a lemon emulsion	
<b>Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano, Trevisano e Ruculetta</b>	<b>£13.95</b>
seared Scotch beef carpaccio with a light parmesan mayonnaise, Trevisano radicchio and rocket	

## Pasta

---

	<b>ST</b>	<b>MC</b>
<b>Spaghetti alla Sorrentina</b>	<b>£9.40</b>	<b>£13.90</b>
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
<b>Risotto al Prosecco Jeio e Tartufo Nero</b>	<b>£14.50</b>	<b>£19.00</b>
Jeio prosecco risotto with seasonal black truffle		
<b>Penne al Ragù Toscano</b>	<b>£10.40</b>	<b>£14.90</b>
penne with a Tuscan sausage ragù		

<b>Risotto con Gamberi e Cipollotti</b>	<b>£11.20</b>	<b>£15.70</b>
risotto with tiger prawns and spring onion		
<b>Paglia e Fieno in Salsa di Funghi Selvatici ed Erbette</b>	<b>£10.50</b>	<b>£15.00</b>
homemade 'paglia e fieno' egg tagliolini with a wild mushroom sauce and fresh herbs		
<b>Ravioli Verdi alla Fonduta di Fontina Valdostana, Salsa alla Zucca Gocce di Balsamico Invecchiato</b>	<b>£11.50</b>	<b>£16.00</b>
homemade spinach ravioli with a Fontina fondue filling, pumpkin sauce and aged balsamic drops		
<b>Pappardelle al Cacao con Ragu di Capriolo al Profumo di Cannella</b>	<b>£13.00</b>	<b>£17.50</b>
homemade cocoa pappardelle with a cinnamon scented venison ragú		

## **Pesce**

---

<b>Filetto di Salmone Arrosto in Crosta di Senape ed Erbette con Riso Venere Speziato</b>		<b>£18.95</b>
roasted fillet of Stornoway salmon with a mustard and herbs crust, spiced black Venere wild rice		
<b>Trancio di Tonno Grigliato con Caponatina di Zucca, Borlotti e Tapenade Di Olive Liguri</b>		<b>£22.50</b>
grilled tuna steak with a pumpkin and borlotti beans caponata, ligurian olive tapenade		
<b>Filetto di Branzino e Gamberi in Salsa al Vermouth e Porri Stufati</b>		<b>£20.50</b>
fillet of sea bass and tiger prawns with a vermouth sauce and braised leeks		
<b>Saltimbocca di Coda di Rospo al Parma, Burro e Salvia e Verza Cappuccio Alla Vicentina</b>		<b>£22.00</b>
monkfish saltimbocca in butter and fresh sage, Parma Ham and braised Savoy Cabbage		

## **Carne**

---

<b>Petto di Anatra all'Arancio e Grand Marnier con Patata Dolce Fondente</b>		<b>£19.00</b>
orange and Grand Marnier breast of Gressingham duck with sweet potato fondant		
<b>Giambonetto di Coniglio Farcito con Carote, Cipolline e Fonduta al Taleggio</b>		<b>£18.90</b>
stuffed leg of Chanctonbury rabbit with carrots, baby onion and a Taleggio fondue		
<b>Fegato di Vitello alla Griglia con Pancetta Croccante e Pomodoro alla Provenzale</b>		<b>£18.70</b>
grilled calf's liver with crisp pancetta and a Provencale tomato		
<b>Scaloppa di Vitello alla Caravaggio</b>		<b>£19.80</b>
sautéed veal escalope topped with spinach, buffalo mozzarella and semi dried tomatoes and a touch of parmesan		
<b>Noce di Agnello Glassata con Aglio, Rosmarino e Verza alla Piemontese</b>		<b>£21.50</b>
Roasted and glazed Chump of Welsh lamb with garlic, rosemary and Piedmontese style cabbage		
<b>Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico</b>		<b>£24.80</b>
veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes		
<b>Controfiletto di Manzo alla Griglia con Millefoglie di Patate e Salsa alla 'Nduja Calabrese</b>		<b>£23.00</b>
grilled Surrey Farm sirloin steak with potato millefeuille and Calabrian 'nduja sauce		

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

## Contorni

---

<b>Patate</b> choice of hand-cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes	<b>£4.50</b>
<b>Insalata di Rucola con Parmigiano</b> rocket salad with shaved parmesan	<b>£5.00</b>
<b>Spinaci al Burro</b> buttered spinach	<b>£4.80</b>
<b>Radici Glassate alla Soya e Miele</b> glazed winter root vegetables with honey and soy	<b>£4.50</b>
<b>Zucchine Fritte</b> deep-fried courgettes	<b>£4.75</b>
<b>Broccoli alla Calabrese</b> Calabrian style broccoli with chilli and garlic	<b>£4.50</b>
<b>Funghi Misti Trifolati</b> sautéed mixed wild mushrooms with garlic and herbs	<b>£6.80</b>
<b>Insalate</b> choice of tomato and basil, mixed or green salad	<b>£4.50</b>

## Dolci

---

<b>Tiramisú al Caffé Ristretto con Panettone di Milano</b> traditional tiramisú with panettone sponge	<b>£7.50</b>
<b>Tockaji 5 Puttonyos '13 Royal Tockaji (Tockaji)</b> Gls 50ml	<b>£4.50</b>
<b>Crema Bruciata al Vin Santo con Uva Passa</b> Vin Santo crème brûlée with raisins	<b>£7.75</b>
<b>Muscat de Beaumes-de-Venise '13 Paul Jaboulet Aîné (Rhône)</b> Gls 50ml	<b>£4.50</b>
<b>Torta di Frangipane con Pere e Salsa Vaniglia del Madagascar</b> pear and almond frangipane tart with Madagascar vanilla sauce	<b>£8.00</b>
<b>Moscato d'Asti '15 Prunotto (Piedmont)</b> Gls 50ml	<b>£2.50</b>
<b>Tortino al Formaggio Cotto con Composta di Mirtilli</b> baked cheese cake with blueberry compote	<b>£7.50</b>
<b>Dindarello '15 Maculan (Veneto)</b> Gls 50ml	<b>£5.00</b>
<b>Bonnet al Cioccolato ed Amaretti con Pera al Vino Rosso e la Sua Riduzione</b> classic Piedmont chocolate and amaretti bonnet pudding with red wine poached pear	<b>£8.50</b>
<b>Aleatico Tikò '13 Mocavero (Apulia)</b> Gls 50ml	<b>£4.00</b>

---

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

<b>Capresina al Limone Amalfitano e Cioccolato con Tartara di Fragole</b>	<b>£7.50</b>
Amalfi lemon and white chocolate caprese cake with a strawberry tartare	
<b>Moscadello di Montalcino Florus '13 Banfi (Tuscany)</b>	<b>£5.00</b>
Gls 50ml	
<b>Gelati o Sorbetti Misti</b>	<b>£6.50</b>
selection of homemade ice cream or sorbet	

## **Formaggi**

---

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