

# Caravaggio A la Carte January 2019

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

## Antipasti

---

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

## Pasta

---

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

---

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

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

## **Pesce**

---

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

## **Carne**

---

<b>Petto di Anatra e Pastinaca Glassati al Miele con Lenticchie Umbre</b> glazed breast of Gressingham duck and parsnips with Umbrian lentils	<b>£19.50</b>
<b>Giambonetto di Coniglio Farcito con Carote, Cipolline e Fonduta al Taleggio</b> stuffed leg of Chanctonbury rabbit with carrots, baby onions and a Taleggio fondue	<b>£19.30</b>
<b>Fegato di Vitello alla Griglia con Pancetta Croccante e Gateau di Patate e Salsiccia Toscana</b> grilled calf's liver with crisp pancetta and a Tuscan sausage and potato gateau	<b>£19.25</b>
<b>Scaloppa di Vitello alla Caravaggio</b> sautéed veal escalope topped with spinach, buffalo mozzarella and semi dried tomatoes and a touch of Parmesan	<b>£19.80</b>
<b>Noce di Agnello Glassata con Patate Lionesi e Carciofi Fritti</b> roasted and glazed chump of Welsh lamb with Lyonnaise potatoes and fried artichokes	<b>£21.50</b>
<b>Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico</b> veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes	<b>£24.80</b>
<b>Controfiletto di Manzo alla Griglia con Patate Ponte Nuovo e Salsa alla 'Nduja Calabrese</b> grilled Surrey Farm sirloin steak with thick cut chips and Calabrian 'Nduja sauce	<b>£23.00</b>

## **Contorni**

---

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

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

<b>Spinaci al Burro</b> buttered spinach	<b>£5.00</b>
<b>Funghi Trifolati</b> sautéed mixed wild mushrooms with shallots, parsley and garlic	<b>£6.50</b>
<b>Zucchine Fritte</b> deep-fried courgettes	<b>£5.00</b>
<b>Broccoli alla Calabrese</b> Calabrian style broccoli with chilli and garlic	<b>£4.70</b>
<b>Radici Invernali Glassate al Miele e Soy</b> honey and soy glazed winter root vegetables	<b>£4.70</b>
<b>Insalate</b> choice of tomato and basil, mixed or green salad	<b>£4.50</b>

## Dolci

<b>Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara</b> <b>£8.00</b> traditional Tiramisu with Novara sponge bisquit <i>TOKAJI 5 PUTTONYOS, SAUSKA 2013 (TOKAJ, HUNGARY)</i>	<b>GLS 50ML £8.00</b>
<b>Crema Bruciata al Vin Santo con Uva Passa</b> <b>£7.90</b> Vin Santo crème brûlée with raisins <i>VIN SANTO SANTO SPIRITO 2011 FRESCOBALDI (TUSCANY)</i>	<b>GLS 50ML £3.50</b>
<b>Crostatina alle Banane e Caramello</b> <b>£7.90</b> our interpretation of banoffee tartlet <i>SAUTERNES LA FLEUR D'OR 2015 (FRANCE)</i>	<b>GLS 50ML £6.00</b>
<b>Mousse ai Tre Cioccolati</b> <b>£8.50</b> three chocolate mousse <i>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2014 MASI (VENETO)</i>	<b>GLS 50ML £8.00</b>
<b>Tortino al Formaggio al Lime con Salsa al Frutto della Passione e Lamponi</b> <b>£7.90</b> cheese cake with a passion fruit and raspberry coulis <i>SAUTERNES LA FLEUR D'OR 2015 (FRANCE)</i>	<b>GLS 50ML £6.00</b>
<b>Panna Cotta alla Vaniglia e Composta di Frutti di Bosco</b> <b>£7.90</b> vanilla panna cotta with a wild berry compote <i>VERDICCHIO DEI CASTELI DI JESI PASSITO LINA 2015 STEFANO ANTONUCCI (MARCHE)</i>	<b>GLS 50ML £5.50</b>
<b>Gelati o Sorbetti Misti</b> <b>£7.00</b> selection of homemade ice cream or sorbet	
<b>Selezione di Formaggi Italiani con Miele e Grissini</b> <b>£10.00</b> selection of Italian cheese with mountain honey and grissini	
<b>Pecorino e Grappa</b> <b>£16.50</b> matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Chardonnay Riserva	