

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	£14.90
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	£13.00	£17.50
Penne al Ragù Toscano penne with a Tuscan sausage ragù	£11.40	£15.90

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 risotto with tiger prawns and spring onion	£13.30	£17.80
Pappardelle al Cacao con Ragù di Cinghiale homemade cocoa pappardelle with a wild boar ragù	£12.00	£16.50
Ravioli alla Zucca al Burro e Salvia con Mandorle Tostate pumpkin filled homemade ravioli in a butter and sage sauce with toasted almonds	£12.40	£16.90

Pesce

Filetto di Salmone al Forno con Ragù di Ceci e Calamaretti oven baked fillet of Stornaway salmon with a chickpea and baby squid ragù	£19.50
Trancio di Tonno Grigliato con Borlotti, Porri Stufati e Pomodorini Pachino Confit grilled tuna steak with borlotti beans, braised leeks and cherry tomato confit	£23.50
Filetto di Branzino su Letto di Radicchio Rosso Saltato con Lardo di Colonnata e Fagioli Neri fillet of seabass with sautéed radicchio, Colonnata lard and black beans	£22.50
Saltimbocca di Coda di Rospo con Verza alla Vicentina monkfish saltimbocca with creamed braised cabbage	£23.50

Carne

Petto di Anatra e Pastinaca Glassati al Miele con Lenticchie Umbre glazed breast of Gressingham duck and parsnips with Umbrian lentils	£21.20
Giambonetto di Coniglio Farcito con Carote, Cipolline e Fonduta al Taleggio stuffed leg of Chanctonbury rabbit with carrots, baby onions and a Taleggio fondue	£19.80
Fegato di Vitello alla Griglia con Pancetta Croccante e Gateau di Patate e Salsiccia Toscana grilled calf's liver with crisp pancetta and a Tuscan sausage and potato gateau	£21.90
Scaloppa di Vitello alla Caravaggio sautéed veal escalope topped with spinach, buffalo mozzarella and semi dried tomatoes and a touch of Parmesan	£19.80
Noce di Agnello Glassata con Patate Lionesi e Carciofi Fritti roasted and glazed chump of Welsh lamb with Lyonnaise potatoes and fried artichokes	£21.90
Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes	£25.80
Controfiletto di Manzo alla Griglia con Patate Ponte Nuovo e Salsa alla 'Nduja Calabrese grilled Surrey Farm sirloin steak with thick cut chips and Calabrian 'Nduja sauce	£24.90

Contorni

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

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