

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

Antipasti

Zuppa di Piselli con Panna Acida garden pea soup with a sour cream drizzle	£ 7.60
Timballo di Patate Dolci con Verdure Grigliate ed Olio al Basilico sweet potato and grilled vegetable timbale with basil scented oil	£10.00
Burratina Pugliese con Pomodori Variegati e Basilico Apulian burrata with heritage tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil dressing	£12.00
Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli, 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
Fiore di Zucchina Impanato Ripieno di Ricotta al Limone con Fonduta di Pomodoro panko breaded courgette flower filled with a lemon scented ricotta cheese and a fondue tomato sauce	£9.90
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Ruculetta, Parmigiano e Grissini 18 month cured Gran Riserva Parma ham with rocket leaves, aged parmesan and homemade grissini	£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

Gluten Free Garofalo Pasta Available on Request	st	mc
Spaghetti alla Sorrentina spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil	£9.50	£14.00
Risotto allo Zafferano e Taleggio saffron and taleggio cheese risotto	£12.00	£16.50
Penne al Ragù Toscano penne al ragù Toscano	£11.40	£15.90

Risotto con Gamberi e Cipollotti risotto with tiger prawns and spring onions	£13.30	£17.80
Pappardelle con Piselli, Fave ed Asparagi con Maggiorana homemade pappardelle with garden peas, broadbeans, asparagus and marjoram	£11.80	£16.30
Ravioli al Radicchio e Caprino al Burro e Salvia Radicchio and goat's cheese filled homemade ravioli in a butter and fresh sage sauce	£11.50	£16.00

Pesce

Filetto di Salmone al Forno con Fagiolini ed Olandese oven baked fillet of Stornaway salmon with French beans and Hollandaise sauce		£19.50
Trancio di Tonno Grigliato con Broccoletti e Tapenade di Pomodori Semi Secchi grilled tuna steak with tender stem broccoli and a semi dried tomatoes tapenade	£23.00	
Filetto di Branzino con Melanzana al Forno e Pesto di Basilico fillet of seabass with an aromatic roasted aubergine with basil pesto		£21.00
Trancio di Ippoglosso Spadellato con Drangoncello, Pomodorini e Vellutata di Finocchio pan fried halibut steak with tarragon and cherry tomatoes with a fennel veloute		£24.00

Carne

Petto di Anatra con Indivia Brasata all'Arancia e Foglie di Spinaci Saltate glazed breast of Gressingham duck with orange braised chicory and sautéed spinach leaves		£19.50
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 Lattughino Scottato e Patate Novelle alla Pancetta grilled calf's liver with braised baby gem and new potatoes sautéed with lardons		£19.25
Saltimbocca di Vitello con Carciofi e Patate Saltate classic veal saltimbocca with Parma ham and fresh sage, served with sautéed artichokes and potatoes		£19.80
Carré di Agnello in Crosta di Erbe, Verdure Grigliate e Salsa al Rosmarino e Taggiasche roasted and fine herb crusted rack of Welsh lamb with grilled vegetables and a rosemary and Taggiasche olives jus		£21.50
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

Verdure

Patate	£4.75
choice of hand-cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes	
Insalata di Rucola con Parmigiano	£5.00
rocket salad with aged parmesan shavings	
Spinaci al Burro	£5.00
buttered spinach	
Fagiolini allo Scalogno	£5.00
sautéed fine beans with shallots	
Zucchine Fritte	£5.00
deep-fried courgettes	
Broccoli e Cavolfiori con Olio Extra Vergine	£5.00
broccoli and cauliflower with extra virgin olive oil	
Caponatina	£5.00
ratatouille	
Insalate	£4.50
choice of tomato and basil, mixed or green salad	

Dolci

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara	£8.00
traditional tiramisu with Novara sponge biscuit	
<i>TOKAJI 5 PUTTONYOS, SAUSKA 2013 (TOKAJ, HUNGARY)</i>	<i>GLS 50ML £8.00</i>
Crema Bruciata ai Mirtilli	£7.90
blueberry crème brûlée	
<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>
Pave al Cioccolato con Sorbetto al Frutto Della Passione	£8.50
chocolate pave with passion fruit sorbet	
<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
cheesecake 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 Liquirizia con Brandy Snap e Gelatina all'Arancia e Galliano	£7.90
Liquorice panna cotta, orange and Galliano liqueur jelly with brandy snap	
<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	