

## VINI

### **Pecorino '17 Palazzone**

*Pecorino*

**(Umbria, Italy)**

**125ml Gls £7.80 - 250ml Gls £15.60 Bottle £44.00**

### **Copertino Riserva '10 Copertinum**

*Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano*

**(Apulia, Italy)**

**125ml Gls £5.60 - 250ml Gls £11.20 Bottle £31.00**

### **Cabernet Sauvignon '12 Katnook Estate**

*Cabernet Sauvignon*

**(Coonawarra, Australia)**

**Bottle £50.00**

## PRIMI PIATTI

### **Insalata con Gamberi di Fiume, Lattuga,**

**Mela Verde e Salsa Rosa**

*crayfish and baby gem salad with green apple  
and Marie Rose sauce*

### **Pomodoro Ripieno con Riso Alle Verdure**

**e Mozzarella Gratinata**

*tomato stuffed with rice, vegetables  
and gratinated mozzarella*

### **Crochetta di Pesce con Insalata di Lattuga, Ravanello,**

**e Salsa Piccante al Mango**

*Stornoway salmon and Atlantic cod fish cake on lambs lettuce  
and radish salad with mango and chilly sauce*

## SECONDI PIATTI

### **Maltagliati con Straccetti di Filetto di Manzo,**

**Verdure e Rafano**

*maltagliati pasta with strips of Surry farm beef fillet,  
vegetables and grated horseradish*

### **Filetto di Triglia con Polenta**

**e Salsa di Peperoni Rossi**

*fillet of red gurnard with polenta  
and roasted red pepper salsa*

### **Filetto di Maiale Arroccolato con Pancetta,**

**Purea di Sedano Rapa e Salsa al Marsala**

*Gloucester pork fillet wrapped in pancetta  
with celeriac puree and marsala sauce*

### **Salsiccia Toscana con**

**Lenticchie e Purea di Patate**

*chorizo flavored Tuscan sausage with lentils and mashed potato*

## CHEF'S SPECIAL

### **Rombo Liscio alla Mugnaia con Fagiolini £19.50**

*filleted brill with fine beans and butter and lemon sauce*

## DOLCI

### **Tortino di Frutta con Sorbetto alla Ciliegia**

*fruit tartlet with cherry sorbet*

### **Gelati o Sorbetti Misti**

*selection of homemade ice cream or sorbet*

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.