

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 Topinambur con Olio al Tartufo e Porri Fritti cream of Jerusalem artichoke soup with a truffle oil drizzle and deep fried leeks	£ 7.80
Cestino di Parmigiano con Insalata di Indivia, Gherigli di Noci Caramellati, Gorgonzola con Condimento al Miele e Senape Antica parmesan basket with endive salad, caramelized walnut kernels, gorgonzola cheese and honey and grain mustard dressing	£9.80
Burratina Pugliese con Zucchine Gialle Grigliate e Pesto di Pomodori Semi Secchi Apulian burratina with grilled yellow courgettes and sun a dried tomato pesto	£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	£12.00
Brioche Tiepida con Uovo d'Anatra in Camicia, Funghi e Fonduta warm brioche with poached duck egg, mixed wild mushrooms and cheese fondue	£12.50
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Soufflé al Formaggio e Rucoletta 18 month cured Gran Riserva Parma ham with rocket leaves and light cheese soufflé	£14.80
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	£15.50
Carpaccio di Manzo Scottato con Insaltina di Germogli , Tartufo Nero e Maionnaise al Parmigiano seared Scotch beef carpaccio with a parmesan mayonnaise, mixed sprouting cress salad and black winter truffle	£15.00

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 alla Zucca e Stracchino con Pinoli Tostati butternut squash and stracchino cheese risotto with toasted pine nuts	£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 onion	£13.30	£17.80
Pappardelle al Cacao con Ragù di Cinghiale homemade cocoa pappardelle with wild boar ragù	£11.80	£16.30
Ravioli alla Fonduta e Funghi con Vellutata di Funghi mixed wild mushroom and cheese fondue filled ravioli with a mushroom velouté	£11.50	£16.00

Pesce

Filetto di Salmone con Lenticchie di Castelluccio e Pomodorini Confit pan fried fillet of Stornoway salmon with Umbrian lentils and confit cherry tomatoes		£19.80
Trancio di Tonno Grigliato con Giardiniera di Verdure alla Maggiorana e Pesto Rosso grilled tuna steak with marjoram scented winter vegetables and tomato pesto		£23.00
Filetto di Branzino con Patate e Porcini Saltati, Salsa al Crescione fillet of seabass with sautéed mushrooms and new potatoes with watercress sauce		£21.80
Filetto di Merluzzo con Patate Viola, Cipollotto con Aioli e Tapenade di Taggiasche pan fried fillet of Atlantic cod with with purple potatoes, spring onions, an Aioli sauce and Taggiasche olive tapenade		£20.00

Carne

Petto di Anatra con Sedano Rapa Brasato e Mostarda di Cremona e Salsa di Vino Rosso glazed breast of Gressingham duck with braised celery, Cremona mustard fruit and a red wine jus		£19.90
Faraona Arrosto con Cavolo Nero Saltato alla Pancetta e Castagne roasted guinea fowl with sautéed black cabbage, pancetta and chestnuts		£19.80
Fegato di Vitello alla Griglia con Luganica, Pancetta Rollata ed Indivia Brasata grilled calf's liver with braised chicory, Luganica sausage, crispy pancetta and braised endive		£19.50
Ossobuco in Gremolata con Tortino di Riso allo Zafferano veal ossobuco in gremolata sauce with a saffron risotto timbale		£20.00
Noce d'Agnello Arrosto con Verza Stufata e Salsa al Dragoncello e Taggiasche roasted chump of Welsh lamb with braised cabbage, Taggiasche olives and a tarragon 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	
Funghi Trifolati	£6.80
mixed wild mushrooms with garlic and parsley	
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 al ai Mirtilli	£7.90
blueberries 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
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 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) 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	