

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

Antipasti

Zuppa di Crescione e Panna Acida	£7.80
cream of watercress soup with a creme fraiche drizzle	
Cestino di Parmigiano con Insalata di Indivia, Gherigli di Noci Caramellati, Gorgonzola, Condimento al Miele e Senape Antica	£9.80
parmesan basket with endive salad, caramelized walnut kernels, gorgonzola cheese and honey and grain mustard dressing	
Burratina Pugliese con Melanzane Grigliate, Pesto di Pomodori Semi Secchi ed Olio al Basilico	£12.00
Apulian burratina with grilled aubergines, sun dried tomato pesto and basil oil	
Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli, Caprino delle Langhe Dorato	£9.90
carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine nuts and warm Langhe goat's cheese	
Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale con Panna Acida al Rafano	£12.00
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
Insalatata di Carciofini Crudi con Radici, Valeriana, Scaglie di Pecorino e Vinaigrette al Limone	£11.00
baby artichoke salad with root vegetables, lamb's lettuce, Roman pecorino shavings and a lemon vinaigrette	
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Sott'Aceti	£14.80
18 month cured Gran Riserva Parma ham with pickled vegetables	
Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed Emulsione al Limone	£15.80
octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots, mango and a lemon emulsion	
Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese alla Senape Antica , Valeriana e Scaglie di Parmigiano	£15.00
seared Scotch beef carpaccio with lamb's lettuce, parmesan shavings and a grain mustard mayonnaise dressing	

Pasta

Gluten Free Garofalo Pasta Available on Request	st	mc
Spaghetti alla Sorrentina	£9.50	£14.00
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
Risotto al Radicchio di Chioggia e Castelmagno	£12.00	£16.50
Chioggia radicchio and Castelmagno cheese risotto		
Penne al Ragù Toscano	£11.50	£16.00
penne al ragù Toscano		

Risotto con Gamberi e Cipollotti risotto with tiger prawns and spring onion	£13.40	£17.90
Pappardelle al Cacao con Ragù di Cinghiale homemade cocoa pappardelle with wild boar ragù	£12.00	£16.50
Ravioli alla Fonduta con Vellutata di Broccoli e Patatine Dolci cheese fondue filled ravioli with broccoli velouté and sweet potato crisps	£12.50	£17.00

Pesce

Filetto di Salmone in Crosta d'Erbe con Porri Stufati alla Crema pan fried fillet of Stornoway salmon with cream braised leeks		£19.80
Trancio di Tonno Grigliato con Broccolini e Pesto di Pomodori Semi Secchi grilled tuna steak with tender stem broccolini and semi dried tomato pesto		£23.00
Filetto di Branzino con Cuore di Carciofo, Caviale di Melanzana e Salsa al Vino Rosso fillet of seabass with artichoke hearts, aubergine caviar and red wine jus		£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 Rosti di Patate, Pak Choi e Salsa all'Anice Stellato glazed breast of Gressingham duck with a potato rosti, Pak choi and star anise sauce		£19.80
Pollo Farcito con Fontina e Speck, Spinaci Saltati e Salsa alla Crema di Funghi fontina and speck filled Shropshire chicken with sautéed spinach and a creamy mixed wild mushroom sauce		£18.00
Fegato di Vitello alla Griglia, Pancetta Rollata e Lattughino Brasato grilled calf's liver, crispy pancetta and braised baby gem		£19.50
Noce d'Agnello Arrosto con Peperoni Dolci Romero, Melanzana e Salsa alle Olive roasted chump of Welsh lamb with roasted sweet Romero pepper and aubergine and an olive scented 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
Lonza di Maiale Iberico Pata Negra con Fagiolini e Salsa di Mele Iberico Pata Negra pork loin with crackling, fine beans and apple sauce		£22.50
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	£5.50
buttered spinach	
Fagiolini con Mandorle Tostate	£5.20
green fine beans with toasted almonds	
Zucchine Fritte	£5.00
deep fried courgettes	
Broccoli alla Calabrese	£5.00
broccoli with garlic and chilli	
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 bisquit	
<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>
Fondente al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia	£8.90
chocolate fondant with vanilla ice cream (please allow 12 minutes preparation)	
<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 al Rabarbaro	£7.90
rhubarb panna cotta	
<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 Mostarda e Crackers	£11.00
selection of Italian cheese with mustard and crackers	
Pecorino e Grappa	£16.50
matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Chardonnay Riserva	