

Cestino di Pane Artigianale Italian rustic bread selection and extra virgin olive oil	£3.80
Olive Marinate large green marinated olives	£3.60

Antipasti

Zuppa di Piselli, Menta e Panna Acida cream of pea and mint soup with a creme fraiche drizzle	£7.80
Burratina Pugliese con Pomodori Variiegati Apulian burratina with Heritage tomatoes and basil oil	£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 Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	£12.90
Asparagi al Vapore con Uova di Quaglia, Olandese al Pepe Rosa steamed asparagus with quail eggs, Hollandaise sauce and pink peppercorns	£11.00
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Melone 18 month cured Gran Riserva Parma ham with honey dew melon	£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	£16.80
Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese alla Senape Antica , Valeriana e Scaglie di Parmigiano seared Scotch beef carpaccio with lamb's lettuce, parmesan shavings and a grain mustard mayonnaise dressing	£15.50

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	£9.80	£14.30
Risotto alla Milanese con Taleggio saffron and taleggio cheese risotto	£12.50	£17.00
Penne al Ragù Toscano penne with a Tuscan Sausage ragù	£12.00	£16.50
Risotto con Gamberi e Cipollotti risotto with tiger prawns and spring onion	£13.90	£18.40
Ravioli alla Ricotta e Pomodori Secchi, Burro e Salvia con Mandorle Tostate ricotta cheese and sun dried tomato filled ravioli with butter and sage sauce, toasted almonds	£13.00	£17.50

Pesce

Filetto di Salmone con Asparagi al Vapore e Salsa Olandese pan fried fillet of Stornoway salmon with steamed asparagus and Hollandaise sauce	£19.80
Trancio di Tonno Grigliato con Broccoletti e Pesto di Pomodori Semi Secchi grilled tuna steak with tender stem broccoli and semi dried tomato pesto	£23.00
Filetto di Branzino con Fagiolini e Peperoni Romero Arrosto fillet of seabass with French beans and roasted Romero peppers	£21.80
Filetto di Merluzzo con Patate Viola, Cipollotto con Aioli e Tapenade di Taggiasche pan fried fillet of Atlantic cod 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
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 Patate Novelle alla Menta e Salsa Vergine roasted chump of Welsh lamb with minted new potatoes and sauce vierge	£21.50
Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes	£25.90
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 choice of hand cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes	£4.95
Insalata di Rucola con Parmigiano rocket salad with aged parmesan shavings	£5.50
Spinaci al Burro buttered spinach	£5.50
Fagiolini con Mandorle Tostate green fine beans with toasted almonds	£5.20
Zucchine Fritte deep fried courgettes	£5.50
Broccoli alla Calabrese broccoli with garlic and chilli	£5.00
Peperoni Romero Al Balsamico roasted balsamic scented Romero peppers	£5.00
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 alla Vaniglia	£7.90
Vanilla crème brûlée	
<i>VIN SANTO SANTO SPIRITO 2011 FRESCOBALDI (TUSCANY)</i>	<i>GLS 50ML £3.50</i>
Crostatina alle Mele con Gelato alla Vaniglia	£7.90
apple Tarte Tatin with vanilla ice cream	
<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>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	