

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

## Antipasti

---

<b>Zuppa di Topinambur, Petali di Pastinaca e Olio al Tartufo</b>	<b>£7.80</b>
cream of Jerusalem artichokes, parsnip fries and truffle oil	
<b>Burratina Pugliese con Melanzana Arrosto, Fonduta di Pomodorini alla Vaiglia</b>	<b>£12.00</b>
Apulian burratina with roasted aubergine and a vanilla scented cherry tomato fondue	
<b>Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli, Caprino delle Langhe Dorato</b>	<b>£9.90</b>
carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine nuts and warm Langhe goat's cheese	
<b>Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale</b>	<b>£12.90</b>
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
<b>Asparagi al Vapore con Uova di Quaglia, Olandese al Pepe Rosa</b>	<b>£11.00</b>
steamed asparagus with quail eggs, Hollandaise sauce and pink peppercorns	
<b>Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Pera Cotta</b>	<b>£14.90</b>
18 month cured Gran Riserva Parma ham with poached pear	
<b>Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed Emulsione al Limone</b>	<b>£16.80</b>
octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots, mango and a lemon emulsion	
<b>Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese alla Senape Antica , Valeriana e Scaglie di Parmigiano</b>	<b>£15.50</b>
seared Scotch beef carpaccio with lamb's lettuce, parmesan shavings and a grain mustard mayonnaise dressing	

## Pasta

---

<b>Gluten Free Garofalo Pasta Available on Request</b>	<b>st</b>	<b>mc</b>
<b>Spaghetti alla Sorrentina</b>	<b>£10.90</b>	<b>£16.40</b>
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
<b>Risotto ai Funghi Di Bosco ed Erba Cipollina</b>	<b>£14.50</b>	<b>£18.50</b>
wild mushrooms risotto with chives		
<b>Penne al Ragù Toscano</b>	<b>£13.50</b>	<b>£17.50</b>
penne with a Tuscan Sausage ragú		
<b>Risotto con Gamberi e Cipollotti</b>	<b>£15.00</b>	<b>£19.00</b>
risotto with tiger prawns and spring onion		
<b>Ravioli alla Zucca Autunnale e Mostarda di Cremona , Amaretti e Burro e Salvia</b>	<b>£14.00</b>	<b>£18.00</b>
pumpkin filled ravioli with Cremona fruit mustard, amarti crumbles, butter and sage sauce		

## Pesce

---

**Filetto di Salmone con Porri Stufati alla Crema, Vellutina di Piselli  
Burro all'Anto e Pepe Rosa** **£19.80**

pan fried fillet of Stornoway salmon with braised creamy leeks, pea velouté and a pink peppercorn and dill butter

**Trancio di Tonno Grigliato con Timballo di Fregola Sarda, Cipollotto e Pomodorini,  
Caviale di Melanzana** **£25.50**

grilled tuna steak with a Fregola Sarda, spring onions and cherry tomato timbale, aubergine caviar

**Filetto di Branzino con Fagiolini e Peperoni Romero Arrosto** **£23.00**

fillet of seabass with French beans and roasted Romero peppers

**Filetto di Merluzzo con Patate Viola, Cipollotto con Aioli  
e Tapenade di Taggiasche** **£21.00**

pan fried fillet of Atlantic cod with purple potatoes, spring onions, an Aioli sauce and Taggiasche olive tapenade

## Carne

---

**Petto di Anatra Glassato, Carotine, Cavolo Nero e Salsa di Ribes** **£19.80**

honey glazed breast of Gressingham duck with heritage carrots, black cabbage and red currant sauce

**Fegato di Vitello alla Griglia, Pancetta Rollata e Lattughino Brasato** **£19.75**

grilled calf's liver, crispy pancetta and braised baby gem

**Noce d'Agnello Arrosto con Verza Stufata Alla Crema** **£22.90**

roasted chump of Welsh lamb with braised creamy savoy cabbage

**Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico** **£27.50**

veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes

**Controfiletto di Manzo alla Griglia con Patate Ponte Nuovo  
e Salsa alla 'Nduja Calabrese** **£26.50**

grilled Surrey farm sirloin steak with thick cut chips and Calabrian 'Nduja sauce

## Verdure

---

**Patate** **£4.95**

choice of hand cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes

**Insalata di Rucola con Parmigiano** **£5.50**

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** **£5.50**

deep fried courgettes

**Broccoli alla Calabrese** **£5.00**

broccoli with garlic and chilli

**Radici Glassate al Miele e Soy** £5.00  
honey and soy glazed root vegetables

**Insalate** £5.00  
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

*DINDARELLO 2020 MACULAN (VENETO)* GLS 50ML £4.75

**Crema Bruciata alla Vaniglia** £7.90  
Vanilla crème brûlée

*VIN SANTO 2016 MARCHESE ANTINORI (TUSCANY)* GLS 50ML £8.50

**Crostatina alle Mele con Gelato alla Vaniglia** £7.90  
apple Tarte Tatin with vanilla ice cream

*SAUTERNES LA FLEUR D'OR 2017 (FRANCE)* GLS 50ML £6.50

**Pave al Cioccolato con Sorbetto al Lampone** £8.90  
A rich chocolate mousse on a biscuit base with raspberry sorbet

*RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2016 MASI (VENETO)* GLS 50ML £8.00

**Tortino al Formaggio al Lime con Salsa al Frutto della Passione e Lamponi** £7.90  
cheese cake with a passion fruit and raspberry coulis

*VERDICCHIO DEI CASTELI DI JESI PASSITO LINA 2015 STEFANO ANTONUCCI (MARCHE)* GLS 50ML £5.50

**Gelati o Sorbetti Misti** £7.00  
selection of homemade ice cream or sorbet

**Selezione di Formaggi Italiani con Mostarda e Crackers** £11.50  
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