

Cestino di Pane Artigianale	£4.50
Italian rustic bread selection and extra virgin olive oil	
Olive Marinate	£3.90
large green marinated olives	

Antipasti

Zuppa di Topinambur, Crostini Tartufati e Cipolla Rossa Fritta	£9.00
cream of Jerusalem artichoke soup, truffle croutons and fried red onion julienne	
Burratina Pugliese con Zucca Mantovana Allo Zenzero ed Indivia Rossa	£14.50
Apulian burratina with ginger roasted Delica pumpkin and red endive	
Rosa di Barbabietole al Vapore con Valeriana, Pinoli e Caprino Caldo	£10.50
carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine kernals and warm goat's cheese	
Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale	£14.50
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
Radicchio Trevisano Grigliato, Gorgonzola e Noci Caramellate,	
Condimento all'Arancia	£14.00
grilled Trevisano radicchio with Gorgonzola cheese, caramelized walnuts and orange dressing	
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Pera Cotta al Prosecco	£16.90
18 month cured Gran Riserva Parma ham with prosecco poached pear	
Capesante Scottate Avvolte in Pancetta, Purea di Sedano Rapa	
ed Insalatina di Mele	£19.50
seared King scallops wrapped in pancetta, celeriac mash and apple salad	
Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano, Funghi Marinati	
Ed Insalitina di Erbette	£16.00
seared Scotch fillet of beef carpaccio with a parmesan mayonnaise, marinated mushrooms and micro herb salad	

Pasta

Gluten Free Garofalo Pasta Available on Request	st	mc
Spaghetti alla Sorrentina	£13.50	£18.00
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
Risotto alla Zucca Delica e Borlotti, Ricotta Salata	£16.50	£21.00
Delica pumpkin and borlotti bean risotto with ricotta cheese		
Penne al Ragù Toscano	£15.50	£20.00
penne with a Tuscan Sausage ragù		
Risotto ai Gamberi e Cipollotto con Dragoncello	£18.50	£23.00
tiger prawn and spring onion risotto with a touch of tarragon		
Canelloni alla Ricotta, Porri e Timo Limone	£15.90	£20.40
ricotta cheese, leeks and lemon thyme cannelloni		

Ravioli Ripieni al Manzo Brasato con Burro, Salvia e Parmigiano £17.00 £21.50
ravioli with a braised short rib filling, butter and sage sauce with parmesan

Tagliatelle ai Porcini e Scaglie di Parmigiano £18.50 £23.00
homemade tagliatelle with ceps mushrooms and parmesan shavings

Pesce

Filetto di Salmone con Lenticchie e Pomodori Confit £26.50
pan fried fillet of Stornoway salmon with lentil and tomato confit

Filetti di Triglie Saltati ed una Concassé di Pomodori e Capperi £19.80
fillets of red mullet with sautéed spinach and a tomato and caper salsa

Trancio di Tonno Grigliato con Caponata di Verdure Siciliana, Pesto di Pomodori £28.90
grilled tuna steak with a Sicilian vegetable caponata and tomato pesto

Filetto di Branzino con Vellutata di Topinambur, Porri Stufati al Vermouth e Funghi £27.80
pan fried fillet of seabass with vermouth braised leeks, a Jerusalem artichoke velouté and mixed mushrooms

Filetto di Merluzzo con Patate Viola al Cipollotto, Aioli e Parma Croccante £25.50
pan fried fillet of Atlantic cod with purple potatoes, spring onion, aioli and crispy Parma ham

Carne

Petto di Anatra con Cavolo Rosso Brasato e Mele, Salsa all'Anice Stellato £25.50
roasted breast of Gressingham duck with braised red cabbage, apple and star anise sauce

Fegato di Vitello alla Griglia, Pancetta Rollata e Polenta Fritta £23.50
grilled calf's liver, crispy pancetta and polenta chips

Carre d'Agnello Arrosto in Crosta di Mandorle e Pistacchi, Rosti di Patate £28.80
rack of Welsh lamb in an almond and pistachio crust with a potato rosti

Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico £30.50
veal chop Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes

Controfiletto di Manzo alla Griglia con Salsa alla 'Nduja Calabrese £28.90
grilled Hereford sirloin steak and Calabrian 'Nduja sauce

Verdure

Patate £5.50
choice of hand cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes

Insalata di Rucola con Parmigiano £6.70
rocket salad with aged parmesan shavings

Spinaci al Burro £6.50
buttered spinach

Caponata Siciliana £6.90

Sicilian vegetable caponata with raisins and pine nuts

Fagiolini con Mandorle Tostate £6.00

green fine beans with toasted almonds

Zucchine Fritte £6.30

deep fried courgettes

Broccoli alla Calabrese £6.00

broccoli with garlic and chilli

Radici Glassate al Miele e Soia £6.00

soy and honey glazed root vegetables

Insalate £6.50

choice of tomato and basil, mixed or green salad

Dolci

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara £9.00

traditional Tiramisu with Novara sponge bisquit

DINDARELLO 2021 MACULAN (VENETO) GLS 50ML £5.00

Crema Bruciata alla Vaniglia £9.00

vanilla crème brûlée

VIN SANTO 2018 MARCHESE ANTINORI (TUSCANY) GLS 50ML £9.75

Strudel di Mele Caldo con Gelato alla Vaniglia £9.50

warm apple strudel with vanilla ice cream

SAUTERNES LA FLEUR D'OR 2018 (FRANCE) GLS 50ML £6.50

Tris di Cioccolato, Gelato al Cocco e Salsa al Caramello £9.50

trio of layered chocolate mousse, coconut ice cream and caramel

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018 MASI (VENETO) GLS 50ML £8.50

Tortino al Formaggio al Lime con Salsa al Frutto della Passione e Lamponi £9.00

cheese cake with a passion fruit and raspberry coulis

VERDICCHIO DEI CASTELI DI JESI PASSITO LINA 2020 STEFANO ANTONUCCI (MARCHE) GLS 50ML £6.00

Gelati o Sorbetti Misti £8.50

selection of homemade ice cream or sorbet

Selezione di Formaggi Italiani con Mostarda e Crackers £13.00

selection of Italian cheese with mustard and crackers

Pecorino e Grappa £18.50

matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Chardonnay Riserva