

Cestino di Pane Artigianale	£4.00
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 artichokes soup, truffle croutons and fried red onion julienne	
Burratina Pugliese con Zucca Mantovana Allo Zenzero ed Indivia Rossa	£13.50
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 lamb's lettuce 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	take off menu
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	£18.90
seared King scallops wrapped in pancetta, celeriac mash and apple salad	
Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano, Funghi Marinati	
Ed Insalatina di Erbette	£16.00
seared Scotch beef carpaccio with a parmesan mayonnaise, marinated mushrooms and micro herbs 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 al Radicchio Trevisano e Gorgonzola	£16.50	£21.00
radicchio grevisano and gorgonzola risotto		
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		
Maltagliati al Pesto di Cavolo Verde, Pecorino e Pomodorini		
Semi Secchi	£15.90	£20.40
maltagliati with a kale pesto, pecorino and semi dried cherry tomatoes.		

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 with cepes mushrooms and parmesan shavings		

Pesce

Filetto di Salmone con Lenticchie e Pomodori Confit		£25.50
pan fried fillet of Stornoway salmon with lentils 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, 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 with spring onions, aioli and crispy Parma ham		

Carne

Petto di Anatra al Balsamico, Rosti di Patate e Salsa al Ribes Rosso		£25.50
balsamic roasted breast of Gressingham duck with potato rosti and red currant scented jus		
Fegato di Vitello alla Griglia, Pancetta Rollata e Polenta Fritta		£23.50
grilled calf's liver, crispy pancetta and polenta chips		
Noce d'Agnello Arrosto con Cavolo Cappuccio alla Vicentina e Crema		£28.00
roasted chump of Welsh lamb with creamy savoy cabbage with pancetta		
Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico		£30.50
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		£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 buttered spinach	£6.50
Caponata Siciliana Sicilian vegetable caponata with raisins and pine nuts	£6.90
Fagiolini con Mandorle Tostate green fine beans with toasted almonds	£6.00
Zucchine Fritte deep fried courgettes	£6.30
Broccoli alla Calabrese broccoli with garlic and chilli	£6.00
Radici Glassate al Miele e Soy Soy and Honey glazed root vegetables	£6.00
Insalate choice of tomato and basil, mixed or green salad	£6.50

Dolci

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara traditional Tiramisu with Novara sponge bisquit <i>DINDARELLO 2021 MACULAN (VENETO)</i>	£9.00 <i>GLS 50ML £5.00</i>
Crema Bruciata alla Vaniglia Vanilla crème brûlée <i>VIN SANTO 2018 MARCHESE ANTINORI (TUSCANY)</i>	£9.00 <i>GLS 50ML £9.75</i>
Strudel di Mele Caldo con Salsa alla Vaniglia Warm apple strudel with a vanilla sauce <i>SAUTERNES LA FLEUR D'OR 2018 (FRANCE)</i>	£9.50 <i>GLS 50ML £6.50</i>
Tris di Cioccolato, Gelato al Cocco e Salsa al Caramello Trio of layered chocolate mousse, coconut ice cream and caramel <i>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018 MASI (VENETO)</i>	£9.50 <i>GLS 50ML £8.50</i>
Tortino al Formaggio al Lime con Salsa al Frutto della Passione e Lamponi cheese cake with a passion fruit and raspberry coulis <i>VERDICCHIO DEI CASTELI DI JESI PASSITO LINA 2020 STEFANO ANTONUCCI (MARCHE)</i>	£9.00 <i>GLS 50ML £6.00</i>
Gelati o Sorbetti Misti selection of homemade ice cream or sorbet	£8.50
Selezione di Formaggi Italiani con Mostarda e Crackers selection of Italian cheese with mustard and crackers	£13.00
Pecorino e Grappa matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Chardonnay Riserva	£18.50