

ANTIPASTI

Bocconcini di mozzarella alla purea di melanzane e aceto rosso di Volpaia
Baby buffalo mozzarella with aubergine caviar & Volpaia red wine vinegar dressing

Insalata di granchio e avocado al succo di pomodoro fresco (Suppl. £4.00)
Crab & avocado salad with fresh tomato dressing

Uovo di anatra al burro con asparagi e parmigiano
Pan-fried duck egg with asparagus & parmesan

Tomino e speck alla piastra con fagiolini e salsa allo scalogno
Pan-fried Piedmont's cheese with speck, green beans salad & shallots dressing

Carpaccio di porchetta tiepido
Thinly sliced roast suckling pig with mixed leaves salad

Il vitello tonnato
Roast veal magatello served with Granny Smith apples & tuna sauce

Insalata di Puntarelle & Bottarga in salsa di acciughe(Suppl.£4.00)
Salad of chicory hearts & Bottarga with anchovies dressing

PRIMI PLATTI

Minestrone di verdure e orzo perlato con olio di oliva Siciliano
Mixed vegetables soup with pearl barley and Sicilian olive oil

Tagliatelle all'uovo con salsa di pomodoro fresco al profumo di basilico
Homemade tagliatelle with fresh tomato sauce & basil

Spaghetti di Gragnano con salsa di aragosta all'aglio e peperoncino (Suppl. £5.00)
Gragnano spaghetti with fresh lobster, garlic & sweet chilli sauce

Gnocchi con fonduta di formaggio e Speck
Traditional potatoes dumpling with Piedmont's cheese and Speck

Pappardelle fatte in casa con fegatini di pollo e formaggio fresco di capra
Home made pappardelle with sautéed chicken liver & fresh goat's cheese

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto
Traditional pasta parcel filled with roast pork & veal

Brodo di cappone con crostone di pane e uova poché
Traditional capon broth with crouton and poached quail eggs

SECONDI DI PESCE E CARNE

Trancio di tonno alla griglia con n insalata di rucola e pomodori
Char grilled tuna steak with tomatoes & rocket salad

Trancio di merluzzo alla piastra con patata fondant e crema di piselli
Pan-fried cod fillet with potato fondant & peas sauce

Filetto di branzino dorato e verdure novelle (Suppl. £6.00)
Seared sea bass fillet with sauté baby vegetables

Rombo alla piastra in guazzetto con patate e porri
Pan-fried brill fillet "Guazzetto" with leeks & potatoes

Ossobuco alla milanese & cous cous di farro
Braised veal ossobuco with spelt cous cous

Tagliata di manzo con patate schiacciate, olive Taggiasche e erbe aromatiche
Beef entrecôte with crushed new potatoes, Ligurian olives & aromatic herbs

Costolette di agnello con lenticchie & cipolline dolci d'Ivrea
Pan fried rack of lamb with Castelluccio lentils & sweet button onions

Anatra arrosto con verdure e salsa di mele
Roast duck breast with stir-fry vegetables and apple purée

Two courses £28.00

Three courses £33.00

A suggested gratuity of 12.5% will be added to your bill.

*Our produce is purchased freshly each day, please be understanding if certain dishes may not be available.
The dishes above do not include any genetically modified ingredients; some dishes may contain trace of nuts.*

DOLCI

Selezione di formaggi Italiani e mostarda di pere artigianale
Selection of Italian cheeses served with home made pear mustard

Insalata di arance con granita allo Champagne
Fresh orange salad with Champagne granita

Tiramisù tradizionale al cioccolato fondente
Traditional tiramisù with dark chocolate

Torta di mele al forno con amaretto e gelato alla vaniglia
Tart Tatin with "Amaretti" & vanilla ice cream

Panna cotta alla vaniglia con salsa al rabarbaro
Vanilla "panna cotta" with rhubarb compote

Selezione di gelati e sorbetti
Selection of ice creams & sorbets

Tea £2.50
Espresso £2.50
Cappuccino £3.00