

ANTIPASTI

Verdure grigliate & Bocconcini di mozzarella con olio di oliva e basilico
Warm grilled vegetables & baby buffalo mozzarella with olive oil & basil

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

Capésante dorate alla piastra con insalata di finocchi & condimento allo zafferano
Pan fried scallops with fennel salad & saffron vinaigrette

Battuto di vitello all'albese, scaglie di parmigiano e sedano all'olio e limone
Veal fillet Tartar with parmesan shaving, celery & lemon dressing

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 roasted suckling pig with mixed leaves salad

Prosciutto di Parma e insalata di finocchio con pane carasau (Suppl. £5.00)
Parma ham with fennel salad & carasau bread

PRIMI PLATTI

Minestrone di verdure e orzo perlato all' olio siciliano
Mixed vegetables minestrone 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

Gnocchi alla Piemontese al Ragù di carne
Homemade potato dumpling with meat Ragoût

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

Pappardelle fatte in casa con salsa di cotechino e broccoli romani al rosmarino
Homemade pappardelle with "cotechino" and roman broccoli sauce

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

Cappelletti di fagiano in brodo di selvaggina ristretto
Wild game consommé with pheasant cappelletti

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 spinaci, barbabietole & aceto balsamico di Modena

Pan fried cod fillet with spinach, beetroots & balsamic vinegar

Filetto di platessa scottata alla piastra con patate novelle e salamino piccante

Pan fried plaice with sauté new potato & spicy chorizo

Trancio di rombo alla piastra con finocchi brasati

Pan fried fillet of brill with braised fennel

Vitello stufato al Barbera e polentina mantecata

Veal stew with Barbera sauce & polenta

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

Lombatina di cervo con gratin di patate e carciofi (Suppl. £6.00)

Roasted loin of venison with gratin potatoes and artichokes

Two courses £28.00

Three courses £33.00

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

*Our products are purchased freshly everyday, please be understanding if certain dishes may not be available.
The dishes above do not include any genetically modified ingredients, but they have been prepared in an environment
in which nut products are prepared and so may contain nuts*

DOLCI

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

Budino caldo al panettone
Warm panettone pudding

Tiramisú tradizionale al cioccolato fondente
Traditional tiramisú with dark chocolate

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

Bonet tradizionale Piemontese
Traditional cocoa and Rum Piedmont's dessert

Selezione di gelati e sorbetti
Selection of ice creams & sorbets

Tea ***£2.50***
Espresso ***£2.50***
Cappuccino ***£3.00***