

ANTIPASTI

Nodini di mozzarella con pomodori & rape rosse
Mini knots of mozzarella with tomato & beetroot salad

Tartar di manzo con uova di quaglia & vinaigrette di mostarda in grani
Beef tartar with quail eggs & grain mustard dressing

Insalata di granchio e avocado al succo di pomodoro fresco (Suppl. £5.00)
Crab & avocado salad with fresh tomato dressing

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

Uovo in camicia con crema di broccoli & pancetta croccante
Poached egg with creamed broccoli & crispy bacon

Insalatina di carciofi & pomodorini con bottarga condita all'olio e limone
Artichoke & cherry tomato salad topped with Bottarga and lemon oil

PRIMI PLATTI

Zuppa di fagioli borlotti & capesante scottate

Borlotti beans soup with seared sea scallops

Tagliatelle all'uovo con salsa di pomodoro fresco al profumo di basilico

Homemade tagliatelle with fresh tomato & basil

Linguine di Gragnano all'Astice con aglio & peperoncino (Suppl. £6.00)

Gragnano linguine with fresh lobster, garlic & sweet chilli sauce

Gnocchi al ragù di vitello al Chianti con funghi trifolati

Gnocchi with Chianti veal ragout & wild mushrooms

Pappardelle fatte in casa con fegatini di pollo e formaggio fresco di capra

Homemade pappardelle with sautéed chicken liver & fresh goat's cheese

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Traditional pasta parcel filled with roast pork & veal

Cappelletti in brodo d'anatra & coda di bue

Duck & ox tail consommé with "cappelletti"

SECONDI DI PESCE E CARNE

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

Sgombro alla griglia con insalata d'orzo tiepida & soncino
Grilled mackerel with warm barley salad and lamb's lettuce

Filetto di San Pietro con finocchi & carciofi arrostiti
Pan-fried fillet of John Dory with roasted fennel and artichokes

Frittura di calamari & zucchini con maionese piccante
Deep-fried squid & courgettes with chilli mayonnaise

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

Ossobuco di vitello in gremolata con spinaci
Braised veal shin slices in "Gremolata" with spinach

Sella di coniglio ripiena di olive e pomodori con radicchio trevigiano al forno (Suppl. £6.00)
Roasted loin of rabbit stuffed with olives and tomato with radicchio trevigiano

Costolette d'agnello con purè di melanzane
Pan-fried rack of lamb with aubergine purée

Two courses £29.50

Three courses £35.00

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

Our produce is purchased freshly every day, please be understanding if certain dishes may not be available. The dishes above do not include any genetically modified ingredients. Dishes have been prepared in an environment in which nut products are present and so may contain traces of nuts.

DOLCI

Pannacotta alla vaniglia con marmellata ai frutti di bosco & biscotto alla polenta

Vanilla pannacotta with mixed berry compote & corn biscuit

Babà con salsa di mandarini & rum

Traditional Babà with rum & mandarin sauce

Tatin di ananas con gelato alla vaniglia

Pineapple tart tatin with vanilla ice cream

Tiramisù tradizionale

Traditional tiramisù

Mousse al cioccolato bianco con falsa meringa di ribes & hibiscus

White chocolate mousse with black currant & hibiscus frozen meringue

Selezione di formaggi Italiani e mostarda di pere artigianale

Selection of Italian cheeses served with home made pear mustard

Selezione di gelati e sorbetti

Selection of ice creams & sorbets

Tea £2.50

Espresso £2.50

Cappuccino £3.00