



ZAFFERANO

Insalata invernale di puntarelle, radicchio e bagna cauda
Winter salad with “puntarelle”, radicchio and anchovies sauce

Insalata tiepida di polpo con sedano e patate viola
Warm octopus salad with celery and purple potatoes

Insalata di fagiolini con seppia e olive Taggiasche
French beans and cuttlefish salad with Taggiasche olives

Capesante allo Zafferano
Pan-fried scallops with saffron vinaigrette and baby leeks
Supplement £5.00

Bresaola della Valtellina con rucola e caprino
Thinly sliced cured beef with rocket and goat cheese

Burrata d’Andria con barbabietola
“Burrata” with beetroot and baby spinach

Piedino e stinco di vitello con carciofi
Warm veal shin with artichokes and shallots

Gnocchi di patate con taleggio e pepe Sichuan
Potato dumplings with sage, “taleggio” cheese and Sichuan pepper

Minestrone invernale
Winter vegetables “minestrone”

Tortellini in brodo
Tortellini in clear broth

Malfatti di burrata con gamberi e origano
Burrata parcels with prawns, oregano and tomatoes

Linguine con aragosta
Flat spaghetti with lobster and fresh tomato
Supplement £7.00

Pizzoccheri della Valtellina
Buckwheat pasta with leeks, sage and fontina cheese

Ravioli di fagiano
Pheasant ravioli with rosemary

Pappardelle allo zafferano con guancia di maiale
Saffron pappardelle with pig cheeks

Risotto con scampi
Langoustine risotto

Animelle e rognone di vitello con carciofi e lenticchie
Sweetbreads and kidney of veal with artichokes and lentils

Anatra arrosto con miele e mostarda di frutta
Roasted Gressingham duck with honey and mustard of fruits

Cervo con radicchio, polenta e funghi
Roast venison with radicchio, polenta and wild mushrooms

Costata di vitello con funghi e patate
Veal cutlet with mushrooms and potatoes
Minimum 2 Persons
Supplement £ 10.00 per person

Trota in carpione
Baked sea trout with vegetables and herbs

Rombo alla griglia con finocchi, pomodori e olive Taggiasche
Grilled brill with fennel, tomatoes and Taggiasche olives

Branzino arrosto alla vernaccia e olive verdi
Roasted line caught sea bass with vernaccia wine and green olives

Bavarese al torrone con gelato all' espresso
Vanilla mousse with "torrone" and "espresso" ice cream

Tiramisù

Torta di ciliegie con crema di mascarpone
Cherry and almond tart with mascarpone cream

Torta di mele con gelato alla vaniglia
Apple tart with vanilla ice cream

Tortino al cioccolato con gelato al gianduia
Chocolate fondant with gianduia ice cream
(Please allow 12 minutes)

Pere cotte al vino rosso con gelato al mascarpone
Poached pears in red wine with mascarpone ice cream

Sorbetto di arancia e origano
Orange sorbet with oregano

Selezione di formaggi
Selection of cheeses
Supplement £5.00

Two Courses £35.80 Three Courses £45.80 Four Courses £ 55.80

Prices include 17.5% VAT

A discretionary service charge of 13.5% will be added to the total of your bill.