

Insalata invernale con bagna cauda-£10.00
Salad of winter vegetables with “bagna cauda” dressing

Prosciutto toscano con sedano di Verona-£13.00
Tuscan ham with celeriac and mustard fruits

Insalata di carciofi e porri con pecorino-£14.00
Salad of baby artichokes and leeks with pecorino

Bresaola della Valtellina con rucola e caprino-£13.00
Thinly sliced cured beef with rocket and goat cheese

Burrata d’Andria con caponata siciliana-£11.00
Burrata cheese with sicilian caponata

Insalata di fagiolini con seppia e olive Taggiasche-£12.00
Green bean and cuttlefish salad with Taggiasche olives

Capesante allo Zafferano-£17.00
Seared scallops with saffron vinaigrette

Minestrone di verdure e farro-£9.00
Autumn vegetables and pearl spelt minestrone

Pizzoccheri della Valtellina-£10.00
Buckwheat pasta with leeks, sage and fontina cheese

Pappardelle all’uovo con guance di manzo-£12.00
Homemade pappardelle with braised beef cheeks

Tagliatelle di castagne ai funghi-£13.00
Chestnut tagliatelle with wild mushrooms

Ravioli di fagiano con rosmarino-£11.00
Pheasant ravioli with rosemary

Linguine con aragosta-£20.00
Flat spaghetti with lobster, fresh tomato and sweet chilli

Strozzapreti con pomodoro e rucola-£9.00
Twisted pasta with tomato sauce and rocket

Petto di pollo con spinaci-£18.00
Char grilled chicken breast with spinach

Cervo con polenta e salsa al vino rosso-£25.00
Roasted venison loin with polenta and red wine sauce

Costata di manzo alla griglia con funghi e patate-£25.00
Char grilled rib eye of beef with mushrooms and potatoes

Branzino in crosta con vernaccia-£28.00
Sea bass with herb crust, vernaccia and green olives

Tonno grigliato con rucola e pomodorini-£24.00
Char-grilled tuna with rocket and cherry tomatoes

Merluzzo arrosto con salsa verde-£21.00
Roasted icelandic cod with salsa verde

Torta di mele con gelato alla vaniglia-£7.00
Apple tart with vanilla ice cream

Torta di ciliegie e mandorle con mascarpone-£7.00
Cherry and almond tart with mascarpone

Bavarese alla nocciola, vaniglia ed espresso-£7.00
Hazelnut cream with vanilla and espresso coffee

Mango fresco con frutto della passione-£7.00
Fresh mango with passion fruit sorbet

Tiramisù-£7.00

Tortino al cioccolato con gelato al gianduia-£8.00
Chocolate fondant with gianduia ice cream
(Please allow 12 minutes)

Selezione di formaggi-£10.00
Selection of cheeses with chutney

Prices include 20 % VAT
A discretionary gratuity of 13.5% will be added to the final bill
As our produce is purchased freshly each day, please be understanding if certain dishes
are not available

Please let us know if you have any food allergies

PRIVATE ROOM ALSO AVAILABLE