



ZAFFERANO

| | |
|--|--------|
| <i>Insalata di funghi marinati con sedano e parmigiano</i> Salad of marinated mushrooms with celery and parmesan cheese | £12.50 |
| <i>Insalata tiepida di polpo con sedano e patate viola</i> Warm octopus salad with celery and purple potatoes | £13.00 |
| <i>Insalata di fagiolini con seppia e olive Taggiasche</i> French beans and cuttlefish salad with Taggiasche olives | £11.00 |
| <i>Bresaola della Valtellina con rucola e caprino</i> Thinly sliced cured beef with rocket and goat cheese | £13.00 |
| <i>Insalata di granchio e cetrioli</i> Fresh white crab salad with cucumbers and sweet chilli | £13.50 |
| <i>Mozzarella con barbabietola</i> Buffalo mozzarella with beetroot and baby spinach | £11.00 |
| <i>Piedini e stinco di vitello con carciofi</i> Warm veal shin with artichokes and shallots | £11.00 |
| ***** | |
| <i>Tagliatelle di castagne ai funghi</i> Chestnut tagliatelle with mixed wild mushrooms | £12.50 |
| <i>Pappardelle allo zafferano con guanciaie di maiale</i> Homemade saffron pappardelle with pig cheeks | £12.50 |
| <i>Gnocchi di patate con pomodoro fresco e basilico</i> Potato dumplings with fresh tomato and basil | £10.00 |
| <i>Minestrone invernale</i> Winter vegetables "minestrone" | £10.00 |
| <i>Tortelli di baccalà', cime di rapa e bottarga</i> Salted cod pasta parcels with turnip tops and "bottarga" | £15.00 |
| <i>Linguine con aragosta</i> Flat spaghetti with lobster and fresh tomato | £20.00 |
| <i>Ravioli di fagiano</i> Pheasant ravioli with rosemary | £12.00 |
| <i>Pizzoccheri della Valtellina</i> Buckwheat pasta with leeks, sage and fontina cheese | £11.50 |

| | |
|--|--------|
| <i>Animelle e rognone di vitello con carciofi e lenticchie</i> Sweetbreads and kidney of veal with artichokes and lentils | £21.00 |
| <i>Paillard di pollo con spinaci</i> Char grilled chicken breast with spinach | £17.00 |
| <i>Cervo con radicchio, polenta e funghi</i> Roasted venison with radicchio, polenta and wild mushrooms | £22.00 |
| <i>Vitello alla Milanese</i> Breaded veal "Milanese" | £25.00 |
| <i>Merluzzo con lenticchie e prezzemolo</i> Icelandic cod with lentils and parsley | £19.00 |
| <i>Tonno alla griglia con rucola e pomodorini siciliani</i> Char grilled tuna with rocket and Sicilian cherry tomatoes | £20.00 |
| <i>Trota in carpione</i> Baked sea trout with vegetables and herbs | £18.00 |
| ***** | |
| <i>Bavarese al torrone con gelato all' espresso</i> Vanilla mousse with "torrone" and "espresso" ice cream | £8.00 |
| <i>Tiramisù</i> | £8.00 |
| <i>Torta di ciliegie con crema di mascarpone</i> Cherry and almond tart with mascarpone cream | £8.00 |
| <i>Torta di mele con gelato alla vaniglia</i> Apple tart with vanilla ice cream | £8.00 |
| <i>Tortino al cioccolato con gelato al gianduia</i> Chocolate fondant with gianduia ice cream (Please allow 12 minutes) | £9.00 |
| <i>Pere cotte al vino rosso con gelato al mascarpone</i> Poached pears in red wine with mascarpone ice cream | £8.00 |
| <i>Sorbetto di arancia e origano</i> Orange sorbet with oregano | £8.00 |
| <i>Selezione di formaggi</i> Selection of cheeses | £12.50 |

Prices include 17.5% VAT

A discretionary gratuity of 13.5% will be added to the total of your bill