

Prosciutto San Daniele con melone - £12.50
San Daniele ham with melon

Insalata di verdure estive - £12.00
Summer vegetables salad with basil oil

Bresaola della Valtellina con rucola e caprino - £12.50
Thinly sliced cured beef with rocket and goat cheese

Carpaccio di branzino con anguria e rucola - £17.00
Wild sea bass carpaccio with watermelon and rocket

Burrata d'Andria con melanzane e pomodoro - £12.50
Burrata with grilled aubergine, tomatoes and Bonamini D.O.P olive oil

Zuppa fredda di pomodoro con tartar di capesante - £14.00
Chilled tomato soup with scallops and cucumber tartar

Garganelli con salsa di pomodori San Marzano e peperoncino - £12.50
Tubular pasta with San Marzano tomatoes "arrabbiata"

Pappardelle con ragù d'agnello e pecorino - £12.50
Pasta ribbons with lamb ragù and pecorino cheese

Trenette al pesto con fagiolini e patate - £12.00
Home-made pasta with basil pesto, green beans and potatoes

Malfatti di burrata con gamberi e origano - £15.00
Burrata parcels with prawns, oregano and tomato

Linguine con aragosta - £19.50
Flat spaghetti with lobster and fresh tomato

Ravioli di ossobuco con zafferano - £12.50
Veal shin ravioli with saffron

Minestrone di verdure estive con scampi - £13.50
Summer vegetable soup with langoustine

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

Tagliata di manzo con rucola e balsamico - £24.00
Sliced ribeye steak with rocket and aged balsamic vinegar

Cotoletta di vitello con spinaci e finferli - £27.00
Pan fried veal cutlet with spinach and girolle mushrooms

Coda di rospo con zucchine grigliate - £25.00
Char grilled monkfish with courgettes and sweet chilli

Filetto di platessa con crosta di basilico - £19.00
Pan fried plaice with basil crust and tomatoes

Trota selvatica in carpione con salicornia - £19.00
Baked wild Scottish sea trout with samphire

Pannacotta alla vaniglia con fragole e basilico - £8.50
Vanilla "pannacotta" with strawberries and basil sugar

Cannoli di ricotta con arance, cioccolato e pistacchio - £8.50
Buffalo ricotta *cannoli* with orange, chocolate and pistachio

Tiramisù - £8.50

Torta di ciliegie con gelato alla vaniglia -£8.50
Cherry and almond tart with vanilla ice cream

Frutti di bosco con yogurt -£8.50
Mixed summer berries with frozen yogurt

Tortino al cioccolato con gelato al gianduia - £8.50
Chocolate fondant with gianduia ice cream
(Please allow 12 minutes)

Selezione di formaggi - £12.50
Selection of cheeses

*Prices include 17.5% VAT
A discretionary gratuity of 13.5% will be added to the final bill*