



MAIN COURSE

ANTIPASTI

CREMA FREDDA DI PEPERONI, CROSTINI, INSALATINA DI VEGETALI ESTIVA E CONDIMENTO ALLE OLIVE £ 7.50
Cold red peppers soup, crouton, salad of summer vegetables and olive dressing

MELANZANA ALLA PARMIGIANA, BURRATINA CON POMODORI HEIRLOOM E PESTO AL BASILICO £ 10.50
Aubergine baked timbale "Parmigiana", burrata with heirloom tomatoes & basil pesto

CAPPESANTE ALLA PIASTRA, BRANDADE DI MERLUZZO, LIMONE CANDITO, PISELLI, FAVE CIPOLLA ROSSA, PANCETTA CROCCANTE E MAIONESE AL NERO DI SEPPIA £ 10.50
Seared scallops, cod brandade, candied lemon, fresh peas, broad beans, red onion, crispy pancetta and black ink mayonnaise

INSALATA DI GRANCHIO, CREMA DI AVOCADO, MELA VERDE, ALBICOCCHE E OLIVE TAGGIASCHE £ 9.50
Crab salad, avocado cream, granny smith apple, apricot and Taggiasca black olives

INSALATA DI CARCIOFI CROCCANTI, SALSA ACCIUGHE "BAGNA CAODA", STRACCIATELLA E CRUDI DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO £ 12.50
Salad of crunchy Sardinian artichokes, anchovies sauce "bagna caoda", stracciatella, raw Mazzara del Vallo red prawns,

CARPACCIO DI MANZO DI POZZA, RUCOLA, PARMIGIANO E CONDIMENTO AL LIMONE £ 10.00
Carpaccio of Black Angus beef, rocket, parmesan and lemon dressing

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE CON INSALATA DI FAGIOLINI £ 8.50
Classic roasted veal in tuna sauce with green beans salad

I RAVIOLI

RAVIOLI DI POMODORO RIPIENI CON BURRATA, BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE, CREMA DI MELANZANE VIOLA, PARMIGIANO, BURRO E PISTACCHIO £ 9.50 / 14.00
Tomato ravioli filled with burrata, basil and Taggiasca black olives on a purple aubergine cream, parmesan and butter pistachio emulsion

AGNOLOTTI DI BRASATO ALLA PIEMONTESE, PISELLI, FUNGHI GALLINACCI, PANCETTA E PARMIGIANO £ 10.00 / 14.00
Braised meats agnolotti, peas, girolles mushrooms and Parmesan

RAVIOLI DI BRANZINO, ASPARAGI E BURRO ALLA BOTTARGA £ 11.00 / 15.00
Sea bass ravioli, asparagus, butter and roe tuna bottarga

SECONDI DI CARNE

PETTO D'ANATRA DI GRESSINGHAM ARROSTO CON INDIVIA BELGA BRASATA E CILIEGIE, PUREA DI PATATE E SALSA ALL'AMARONE £ 18.50
Roasted Gressingham duck breast, Belgium endive, cherries, mash potato and Amarone reduction

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO CON FAVE, PISELLI, PATATE NOVELLE, CIPOLLA ROSSA, SALSA VERDE E PECORINO £ 19.50
Lamb cutlets burnt finger "scottadito", broad beans, peas, new potato, red onion, salsa verde and pecorino cheese

COSTINE DI MAIALE, PURE' DI PATATE, INSALATA DI PEPERONI ARROSTO, CAPPERI E CIPOLLOTTO ARROSTITO £ 19.50
Slow cooked and herb roasted pork ribs, mashed potato, salad of roasted peppers, capers and grilled spring onions

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, RUCOLA, POMODORI CUORE DI BUE E PARMIGIANO £ 20.50
Grilled rib-eye of beef, Bull's heart tomato, rocket and parmesan shavings

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL PROSECCO, SCAMORZA AFFUMICATA E ROSMARINO £ 10.00 / 13.50
Risotto with Prosecco, smoked scamorza and rosemary

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, SALSA POMODORO, BURRATA, BASILICO E OLIVE NERE £ 8.50 / 13.00
Spaghetti with tomato sauce, burrata, basil and black olives

SCIALATELLI NAPOLETANI AL GRANCHIO E GAMBERI 'MAZZANCOLLE', CIPOLLOTTO, POMODORINI E VINO BIANCO £ 12.00 / 16.00
Neapolitan scialatelli with crab and 'Mazzancolle' prawns, spring onions, datterini baby tomatoes and white wine sauce

TAGLIOLINI CON ARAGOSTA, ZUCCHINI E POMODORINI £ 16.50 / 21.50
Tagliolini with lobster, courgette and datterini tomatoes

PAPPARDELLE AL RAGU DI CONIGLIO E PECORINO £ 9.50 / 13.50
Pappardelle with rabbit ragu' and pecorino cheese

SECONDI DI PESCE

BRANZINO CREMA WATERCRESS, ASPARAGI BIANCHI, TROMPETTE DE LA MORT, MARMELLATA CIPOLLA BIANCA E NOCCIOLE TOSTATE £ 18.50
Pan fried fillet of sea bass, watercress cream, white asparagus, trompette de la mort, white onion marmalade and hazelnuts

TONNO SCOTTATO AVVOLTO IN GUANCIALE CON INSALATA DI ZUCCHINE, FINOCCHIO, PESCA E PESTO AL PISTACCHIO £ 19.00
Tuna seared in smoked guanciale, salad of courgette, fennel and peach with pistachio dressing

FILETTO DI ORATA, MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA E ARROSTITA, CAVIALE DI MELANZANE VIOLA E ACETO BALSAMICO £ 19.00
Pan fried fillet of sea bream, grilled and roasted medley of seasonal vegetables, purple aubergine caviar and balsamic vinegar

CALAMARI RIPIENI DI MELANZANE, CREMA DI PATATE E COZZE CON SCAROLA ALL'AGLIO E SCORZA DI LIMONE £ 17.00
Aubergine stuffed squid, potato and mussels' cream with escarole, garlic and scent of lemon

CONTORNI/SIDE DISH

PATATE NOVELLE SALTATE £4.00
Sauté new potatoes

BROCCOLETTI AGLIO E PEPPERONCINO £4.00
Tender stem broccoli garlic & chilli

INSALATA MISTA £4.00
Mixed leaf salad

RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO £4.00
Wild rocket and Parmigiano Reggiano

INSALATA DI POMODORI SAN MARZANO, CIPOLLA ROSSA E BASILICO £5.00
San Marzano tomato, red onion & basil salad

INSALATA DI FAGIOLI BORLOTTI, TONNO, CIPOLLOTTO E RUCOLA £ 6.00
salad of borlotti beans, tuna in oil, spring onions & rocket

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please inform your server upon arrival and they will be happy to suggest the best dishes for you.
Menu items may change due to seasonal availability. 12.5% Discretionary service charge will be added to your bill