



MAIN COURSE

ANTIPASTI

CREMA DI ZUCCA, MASCARPONE E CASTAGNE (V) £ 7.00
Pumpkin cream, mascarpone cheese and chestnuts

BURRATINA, POMODORI HERITAGE E BASILICO (V) £ 6.50
Burratina, heritage tomatoes and basil

CARCIOFO FRITTO, UOVO IN CAMICIA, FONDUTA DI FONTINA, PANE AL POMODORO £ 7.00
Deep fried artichoke, poached egg, fontina fondue and tomato bread

MELANZANA ALLA PARMIGIANA, INSALATINA MISTA (V) £ 8.00
Aubergine baked timbale "Pamigiana", seasonal leaf salad

CARPACCIO DI GAMBERI DEL MEDITERRANEO, CETRIOLO, PEPERONCINO, £14.00
MINI RUCOLA E ARANCIA (SUPPL. £ 4.00)
Crudo of Mediterranean prawns, cucumber, red chilli, rocket cress and orange

POLIPETTI STUFATI CON CREMA DI FAVE SECCHHE E LIMONE DI SORRENTO £ 8.50
Stewed baby octopus, white broad beans cream, Sorrento lemon

CARPACCIO DI MANZO DI POZZA, VERDURE IN AGRODOLCE, £ 12.00
UOVA DI QUAGLIA E AIOLI ALLO ZAFFERANO (SUPPL. £ 3.00)
Black Angus beef carpaccio, pickled vegetables, poached quail egg and saffron aioli

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE, FAGIOLINI E CAPPERI £ 8.00
Roasted Veal "Tonnato", green beans and caper berries

PASTA, RAVIOLI & RISOTTO

RISOTTO AL PROSECCO, SCAMORZA AFFUMICATA E ROSMARINO (V) £ 9.00 / 14.50
Prosecco, smoked scamorza and rosemary risotto

RAVIOLI ALLA RICOTTA E CREMA AL TARTUFO NERO (V) £ 9.50 / 15.00
Ricotta Ravioli with winter black truffle sauce

PACCHERI, POLPO, DATTERINI E OLIVE £ 9.00 / 14.50
Paccheri, octopus, datterini tomatoes and olives

RAVIOLI RIPIENI DI BRANZINO CON BOTTARGA DI SPIGOLA £ 8.50 / 14.00
Ravioli filled with sea bass, seabass bottarga

TAGLIATELLE AL RAGU' DI ANATRA E RICOTTA SALATA £ 9.00 / 14.50
Tagliatelle with duck ragu' and Sicilian salted ricotta

MACCHERONCINI AL RAGU' BOLOGNESE £ 8.50 / 13.50
Maccheroncini with Bolognese ragu'

RAVIOLI DEL PLIN IN BRODO DI GALLINA AL TARTUFO NERO INVERNALE £ 9.00 / 12.50
"Del Plin" ravioli in hen broth, winter black truffle

SECONDI DI PESCE

MERLUZZO, CREMA DI CRESCIONE, TOPINAMBUR, FUNGHI IN AGRODOLCE E OLIVE TAGGIASCHE £ 16.50
Roasted cod, watercress cream, Jerusalem artichokes, (suppl. £ 2.00) sweet and sour seasonal mushrooms and taggiasca olives

TRIGLIA AVVOLTA IN GUANCIALE, CANNELLINI, STRACCIATELLA, TARTUFO NERO E GREMOLATA £ 15.50
Pan fried red mullet wrapped in "guanciale", cannellini beans, stracciatella, black truffle & gremolata

CALAMARO E TONNO ALLA GRIGLIA, RUCOLA E POMODORI £ 15.50
Grilled squid and tuna, rocket and heirloom tomatoes

SECONDI DI CARNE

PETTO DI FARAONA ALLA MOZZARELLA E TARTUFO NERO, CREMA DI ZUCCA, FUNGHI CHANTERELLE E SALSA VERDE £ 14.00
Guinea fowl breast roasted with mozzarella and black truffle, pumpkin cream, chaterelle mushrooms and salsa verde

BISTECCA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA, CARCIOFI FRITTI, PURE DI PATATE £15.50
Lamb leg steak, deep fried artichokes, potato mash

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO AL SALTO E SPINACI £ 17.50
Baked Milanese veal ossobuco with saffron risotto and spinach (suppl. £ 3.00)

SCAMONE DI MANZO GRIGLIATO CON RUCOLA, POMDORINI, £ 16.50
ACETO BALSAMICO E SCAGLIE DI GRANA (SUPPL. £ 2.00)
Grilled rump of beef with rocket, cherry tomato, balsamic vinegar and parmesan

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

ISPINACI ALL 'AGLIO £ 4.00
Spinach with garlic

3 COURSES £ 27.50
(STARTER / MAIN / DESSERT)

5 COURSES £ 41.50
TASTING MENU

PRAWN TARTARE/ BEEF CARPACCIO/ RAVIOLO RICOTTA E TARTUFO/ RED MULLET/ WHITE CHOCOLATE

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