



MAIN COURSE

ANTIPASTI

CREMA DI PISELLI CON OLIO ALL'ANETO, RICOTTA SALATA E MANDORLE TOSTATE £8.00
Fresh pea soup with dill oil, salted ricotta and toasted almonds

MELANZANA ALLA PARMIGIANA, BURRATINA CON POMODORI HEIRLOOM E PESTO AL BASILICO £11.00
Aubergine baked timbale "Pamigiana", Burrata from Puglia with heirloom tomatoes and basil pesto dressing

ASPARAGI BIANCHI E VERDI, TALEGGIO, UOVO IN CAMICIA E NDUJA CALABRESE £11.00
White and green asparagus, taleggio, poached hen egg and spicy Calabrian nduja

POLIPETTI STUFATI CON SALSIA CECI, SCAROLA ED ORIGANO £10.50
Stewed baby octopus with chickpeas sauce, escarole and oregano

INSALATA DI PROSCIUTTO SAN DANIELE, POMODORI NERI CAMONE, ARANCE, CIPOLLOTTO DI TROPEA, AGRETTI, MELONE E PRIMO SALE £9.00
Salad of San Daniele ham, black Camone tomatoes, orange, Tropea onion, monk's beard, melon & primo sale cheese

CARPACCIO DI MANZO DI POZZA, VERDURE PRIMAVERILI SALTATE, CREMA DI GORGONZOLA E TARTUFO NERO £12.00
Black Angus beef carpaccio "manzo di pozza", roasted spring vegetables, gorgonzola sauce and black truffle

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI CON SOTT'ACETI £11.00
Selection of artisanal cured meats with pickled vegetables

I RAVIOLI

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA, BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE CON SALSIA AI POMODORINI GIALLI £9.50 / 13.00
Ravioli filled with burrata, basil and Taggiasca black olives, yellow datterini tomato sauce

RAVIOLI RIPIENI DI OSSOBUCO, CREMA DI ZUCCHINI E PECORINO £10.00 / 13.50
Ravioli filled with veal ossobuco, courgette cream and pecorino cheese

RAVIOLI DI BRANZINO, EMULSIONE AL BURRO E ASPARAGI, BOTTARGA DI MUGGINE £11.00 / 14.50
Sea bass ravioli, butter emulsion, green asparagus and tuna egg roe bottarga

RAVIOLI DI BRASATO "DEL PLIN" CON SALSIA AI FUNGHI, TARTUFO NERO E STRACCIATELLA £13.00 / 16.00
Braised meat ravioli "del Plin", mushroom sauce, black truffle and stracciatella

SECONDI DI CARNE

PETTO DI FARAONA, SCAROLA ALLE OLIVE E PATATE JERSEY ROYAL AL TARTUFO E PANCETTA £17.50
Slow cooked and roasted guinea fowl breast, scarola, black olives and Jersey royal potatoes with pancetta and black truffle

FILETTO DI VITELLO ALLE CIPOLLE ROSSE E BALSAMICO, CIME DI RAPA, CAVOLFIORI CON CROSTA DI PANE ALLE ERBE £26.50
Roasted veal fillet in Tropea red onion and balsamic sauce, wilted cima di rapa, cauliflower and herb scented sourdough crumbs

PANCIA DI MAIALE ALLE ERBE, PATATE ARROSTO, VERZA, PANCETTA AFFUMICATA, CREMA DI SEDANO RAPA & SALSIA VERDE £16.50
Herb roasted belly of pork, roasted potatoes, savoy cabbage, smoked pancetta, celeriac cream & salsa verde

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE DELFINO, FUNGHI MISTI, CIPOLLOTTI E FONDO DI COTTURA £27.00
Grilled rib-eye of beef, dauphinoise potato, seasonal mushrooms, spring onions and roasting jus

PRIMI PIATTI

CASERECCI CON PATATE, ZUCCHINE E COZZE £9.00 / 13.00
Caserecci with potato, courgette and mussels

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

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA AL BURRO, PARMIGIANO E TARTUFO NERO £10.00 / 13.00
Purple potato gnocchetti with black truffle, butter and Parmesan

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CINGHIALE E RICOTTA SALATA £13.00 / 16.00
Tagliatelle with wild boar ragout and Sicilian salted ricotta

RISOTTO AGLI ASPARAGI E STRACCIATELLA £10.50 / 13.50
Green asparagus risotto & stracciatella cheese

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI MERLUZZO, CAPONATA DI MELANZANE E RIDUZIONE DI SALSIA AI CROSTACEI £16.50
Pan fried fillet of cod, Sicilian aubergine "caponata" and crustacean bisque reduction

POLPO ALLA GRIGLIA, CAVOLFIORI, PATATE JERSEY ROYAL, PEPERONCINO E CAPPERI £18.50
Grilled octopus, cauliflower, Jersey royal potatoes, sweet chilli & capers

FILETTO DI ORATA, SPINACI, NOCI, MARMELLATA DI CIPOLLE BIANCHE E ACETO BALSAMICO £15.50
Pan fried fillet of sea bream, wilted spinach, walnuts, white onion & acacia honey marmalade and balsamic vinegar

ROMBO LISCIU, VONGOLE ITALIANE, CAPPERI, FAVE E CIPOLLOTTI £21.50
Pan fried brill, Italian clams, capers, broad beans and spring onions

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

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