

## STARTER

BURRATA CON INSALATA D'ORZO PERLATO, SEDANO RAPA, DUE INDIVIE, MELA VERDE E NOCCIOLE  
Burrata from Apulia, salad of pearl barley, celeriac, red & white endive, green apple and hazelnuts

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

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO, FINCOCCHI, ARANCE, CETRIOLO E BOTTARGA  
Carpaccio of smoked swordfish, salad of fennel, orange, cucumber & tuna egg roe bottarga

## MAIN COURSE

FILETTO DI BRANZINO, PUREA DI FINOCCHI, GUAZZETTO DI VONGOLE E COZZE  
ALL'ARANCIA E POMODORO  
Grilled fillet of sea bass, crushed fennels, clams, mussels, orange & tomato "guazzetto"

TAGLIATA DI MANZO CON PUREA DI PATATE AL TARTUFO NERO, FUNGHI MISTI E SALSA AL VINO ROSSO  
Grilled rib-eye with black truffle mash potato, wild mushrooms and red wine sauce

RAVIOLI DI BURRATA, BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE CON SALSA AI POMODORINI GIALLI  
Ravioli filled with burrata, basil & black Taggiasca olives with yellow tomato sauce

## DESSERT

BRUTTO MA BUONO, MOUSSE AL CIOCCOLATO SCURO, CREMA AL PISTACCHIO E AMARENE  
"Brutto ma Buono", dark chocolate mousse, pistachio cream & amarene cherries

TIRAMISU` CLASSICO  
Classic Tiramisu`

GELATI E SORBETTI  
Ice cream and sorbet

THREE COURSES £35.50

EXECUTIVE CHEF STEFANO MOTTA

HEAD CHEF ENRICO NASTA

V.A.T. is included. A discretionary service charge of 12.5 % will be added to your bill.  
Please note that we cannot guarantee that any of our foods are free from nut trace elements.