

ANTIPASTI

Seasonal cruncy vegetables, red rice, light basil pesto sauce	£ 9.95	PICCADILLY SALAD Romain salad, asparagus, almonds, carrot dressing	£ 9.95
Low temperature cooked octopus, sautéed peppers, black olives, candied celery and lemon zest	£ 15.50	CAESAR SALAD Iceberg lettuce, roasted turkey, boiled egg, Grana Padano cheese shavings, croutons and Caesar dressing	£ 9.75
Salmon tartare, rhubarb chutney, strawberries, red pepper, Mascarpone cheese mousse dill sauce	£ 11.95	CLASSIC SALAD Mixed green leaves, cherry tomatoes, Mozzarella cheese pearls, tuna in olive oil, crunchy vegetables	£ 8.95
Black Angus roast beef, shallots, aubergine, raisin, pine nuts Caponata, and mint sauce	£ 11.50		

ANTIPASTI ALL'ITALIANA

Italian Caprese with buffalo Mozzarella cheese from Campania and avocado	£ 9.95	Gran Biscotto Cooked ham, Burrata cheese, sweet and sour pickled cucumber	£ 12.50
Parmigiana di Melanzane (fried aubergine, Mozzarella cheese, Savini tomato sauce)	£ 11.50	Beef fillet tartare, lemony anchovies mayonnaise, french beans, Tahini dressing	£ 13.50
Parma ham (18 months seasoned), melon, olives or buffalo Mozzarella cheese	£ 14.75	Cheese and salami selection, fruit and jam (For 2 people)	£ 14.95 p.p.

SOUPS

Tomato and bread soup, basil, garlic	£ 9.95	Minestrone and pesto sauce	£ 11.50
Asparagus velouté, poached egg	£ 12.50	Carrot and ginger soup, aromatic herbs and spicy croutons	£ 10.50

PASTA

	STARTER	MAIN
Intrecci pasta, cherry tomatoes, Burrata cheese cream, tomato sauce, basil, black olives powder	£ 10.95	£ 15.50
Tagliatella pasta, asparagus, black truffle, Parmigiano cheese sauce	£ 12.75	£ 18.95
Home-made Fusilli pasta, Bolognese sauce	£ 11.50	£ 16.50
Classic lasagna	-	£ 11.50
Filled fish ragout Paccheri pasta, mussels and clams	-	£ 21.75
Maccheroncini fresh pasta, bacon, scallops, watercress	-	£ 20.50

RISOTTO

Milanese style Risotto	£ 19.50
Spelt, Guacamole sauce, rocket salad, melon, capper flowers	£15.95
Norma style Risotto (fried aubergine, salty Ricotta cheese shavings)	£ 18.95
Risotto "aglio, olio e peperoncino" (chilli, garlic, EVO oil Risotto)	£ 17.50
Risotto, scallops, red bisque, red basil	£ 21.75

MAIN COURSES

FISH

Codfish & chips	£ 19.95
Fish soup, garlic toasted bread, zucchini flower	£ 27.95
Rock salt cooked Sea-bream and sautéed seasonal vegetables (for 2 people)	£ 35.00 p.p.
Grilled salmon fillet, <i>agretti</i> , dill clotted cream	£ 25.50

MEAT

Chicken breast, seasonal sautéed vegetables, aromatic herbs	£ 19.75
Ossobuco, Milanese style risotto or mashed potatoes	£ 35.25
Fried Costoletta (veal chop), rocket and Cherry tomato salad	£ 29.50
Rib Eye Scottish beef 250gr/8.8 oz, rosemary roasted potatoes	£ 31.25
Black Angus fillet, asparagus, balsamic vinegar sautéed baby peppers, Hollandaise sauce	£ 29.50
Grilled lamb rack, citrus fruits purée, spring onions, mint sauce	£ 25.95
Glazed pork belly, zucchini <i>in scapece</i> , baby corns, carrots, veal jus	£ 23.50

SIDE DISHES

Add your side dish and your sauce

SAUCES

French fries	£ 3.90	Sage and tomato sauce beans	£ 3.90	Veal jus	£ 2.85
Sautéed seasonal vegetables	£ 3.90	Rocket and Cherry tomato salad	£ 3.90	Blue cheese sauce	£ 2.85
Rosemary roasted potatoes	£ 3.90	Sautéed green beans	£ 3.90	Mushrooms sauce	£ 2.85
Potato purée	£ 3.90			Peppercorn veal jus	£ 2.85

DESSERTS

Seasonal fresh fruit salad	£ 8.00	Vanilla custard, fresh fruit tarte	£ 8.50
The dark sides of Chocolate	£ 8.95	Sautéed strawberries and berries, zabaione gelato, thyme crumbs	£ 8.50
Almond milk Pannacotta, candied mandarin	£ 8.50	Tiramisu	£ 8.75
Tarte Tatin, whipped cream, vanilla gelato	£ 8.50		

Kindly inform our staff about any food intolerance and allergies we need to be to aware of. - Cover Charge £ 2.00 - Prices VAT included.

Discretionary 12,5% Service Charge will be added to your bill.

ANTIPASTI

Verdure di stagione saltate e croccanti, riso rosso selvaggio e pesto leggero	£ 9.95
Polpo cotto a bassa temperatura, peperoni saltati, olive taggiasche, sedano e limone candito	£ 15.50
Tartare di salmone selvaggio, mousse al mascarpone e erba cipollina, chutney di rabarbaro, fragole e peperone rosso	£ 11.95
Roast beef di Black Angus, caponata di melanzane con scalogno, pinoli, uvetta e salsa alla menta	£ 11.50

INSALATA PICCADILLY Lattuga romana, asparagi, mandorle, condimento alla carota	£ 9.95
INSALATA CAESAR Iceberg, uovo sodo, scaglie di Grana Padano, acciughe, tacchino, pane croccante, salsa Caesar	£ 9.75
INSALATA CLASSICA Insalata verde, pomodorini, mozzarelline, tonno, verdure di stagione croccanti	£ 8.95

ANTIPASTI ALL'ITALIANA

Insalata Caprese con mozzarella di bufala campana e avocado	£ 9.95
Parmigiana di melanzane	£ 11.50
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, con melone e olive taggiasche o mozzarella di bufala Campana	£ 14.75

Burrata, prosciutto cotto Gran Biscotto e cetriolo in agrodolce	£ 12.50
Battuta di filetto di manzo al coltello, maionese all'acciuga, fagiolini e condimento al sesamo	£ 13.50
Selezione di salumi e formaggi con frutta e marmellate (per 2 persone)	£ 14.95 p.p.

ZUPPE

Pappa al Pomodoro	£ 9.95
Vellutata di asparagi con uovo pochè	£ 12.50

Minestrone di verdure di stagione con pesto alla genovese	£ 11.50
Crema di carote allo zenzero con crostini piccanti di pane alle erbe	£ 10.50

PASTA

	STARTER	MAIN
Intrecci selezione Savini al pomodoro, su crema di burrata e polvere di olive	£ 10.95	£ 15.50
Tagliatelle fresche agli asparagi, su fonduta al Parmigiano Reggiano e tartufo nero	£ 12.75	£ 18.95
Fusilli freschi alla bolognese	£ 11.50	£ 16.50
Lasagna al ragù di manzo alla bolognese	-	£ 11.50
Paccheri al ragù di mare, cozze e vongole	-	£ 21.75
Maccheroncini di pasta fresca al sugo di capesante, crescione e bacon	-	£ 20.50

RISOTTO

Risotto alla milanese	£ 19.50
Insalata tiepida di farro con guacamole, rucola, melone e fiori di capperi	£ 15.95
Risotto alla Norma con ricotta salata e melanzane fritte	£ 18.95
Risotto "aglio, olio e peperoncino"	£ 17.50
Risotto alle capesante mantecato alla bisque di gamberi, basilico rosso	£ 21.75

MAIN COURSES

PESCE

Fish & Chips di baccalà	£ 19.95
Zuppa di "pescato del giorno" con zucchine in fiore e crostone di pane all'aglio	£ 27.95
Orata al sale e verdure saltate (per 2 persone)	£ 35.00 p.p.
Filetto di salmone alla griglia, agretti e crema all'aneto	£ 25.50

CARNE

Petto di pollo alla griglia, verdure di stagione e olio alle erbe	£ 19.75
Ossobuco di vitello alla Milanese con purè di patate o risotto allo zafferano	£ 35.25
Costoletta di vitello impanata alla milanese con insalata di pomodori e rucola	£ 29.50
Rib-eye di manzo 250gr/8.8 oz con patate al rosmarino	£ 31.25
Filetto di black Angus con asparagi, baby peperoni saltati all'aceto balsamico e salsa olandese	£ 29.50
Carrè d'agnello alla griglia con purè di patate agli agrumi, cipollotti e salsa alla menta	£ 25.95
Pancia di maiale alla griglia, zucchine in scapece, pannocchie baby, carote saponetta e jus di vitello	£ 23.50

CONTORNI

Scegli il contorno e la salsa

SALSE

Patatine fritte	£ 3.90	Fagioli al pomodoro e salvia	£ 3.90
Verdure di stagione saltate in padella	£ 3.90	Insalata di rucola e pomodorini	£ 3.90
Patate arrosto al rosmarino	£ 3.90	Fagiolini saltati	£ 3.90
Purè di patate	£ 3.90		

Jus di vitello	£ 2.85
Salsa al gorgonzola	£ 2.85
Crema ai funghi	£ 2.85
Jus al pepe verde	£ 2.85

DESSERTS

Macedonia di frutta fresca	£ 8.00
Il cioccolato e le spezie in 5 variazioni	£ 8.95
Pannacotta al latte di mandorle e mandarino candito	£ 8.50
Tarte tatin, panna montata e gelato alla vaniglia	£ 8.50

Crostatina di frutta fresca con crema pasticcera alla vaniglia	£ 8.50
Zuppetta tiepida di fragole e frutti di bosco, gelato allo zabaione, biscotto sbriciolato al timo	£ 8.50
Tiramisù	£ 8.75