

<b>Cestino di Pane Artigianale</b>	<b>£4.90</b>
Italian rustic bread selection and extra virgin olive oil	
<b>Olive Marinate</b>	<b>£3.90</b>
large green marinated olives	

## Antipasti

---

<b>Zuppa di Piselli e Crescione con Panna Acida</b>	<b>£10.00</b>
cream of peas and watercress soup with sour cream	
<b>Burratina Pugliese con Pomodori Variegati</b>	<b>£14.50</b>
Apulian burratina with Heritage tomatoes	
<b>Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli, Noci Tostate e Caprino Caldo</b>	<b>£11.50</b>
carpaccio of poached beetroot with pea shoots, toasted walnuts and warm goat's cheese	
<b>Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale</b>	<b>£15.50</b>
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
<b>Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Crocchette di Finocchio e Parmigiano</b>	<b>£17.50</b>
18 month cured Gran Riserva Parma ham with fennel and parmesan croquettes	
<b>Capesante Scottate Avvolte in Pancetta, Purea di Piselli e Gocce di Balsamico Giusti Invecchiato</b>	<b>£20.00</b>
seared King scallops wrapped in pancetta, pea pure and drizzled with Giusti aged balsamic vinegar	
<b>Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano, Funghi Marinati Ed Insalatina di Erbette</b>	<b>£18.00</b>
seared Scotch beef carpaccio with a parmesan mayonnaise, marinated mushrooms and micro herbs salad	

## Pasta

---

Gluten Free Garofalo Pasta Available on Request	st	mc
<b>Spaghetti alla Sorrentina</b>	<b>£14.00</b>	<b>£18.50</b>
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
<b>Risotto allo Zafferano ed Asparagi con Stracchino</b>	<b>£17.00</b>	<b>£21.50</b>
saffron and asparagus risotto with stracchino cheese		
<b>Penne al Ragù Toscano</b>	<b>£16.00</b>	<b>£20.50</b>
penne with a Tuscan Sausage ragù		
<b>Risotto con Scampi e Porri, Pomodorini Vanigliati</b>	<b>£20.00</b>	<b>£24.50</b>
Langoustine and leeks risotto with vanilla scented cherry tomatoes		
<b>Gnocchi di Patate, Piselli e Cipollotto con Salsa al Dragoncello</b>	<b>£16.30</b>	<b>£20.80</b>
pea, spring onion and potato gnocchi with a tarragon sauce		
<b>Ravioli Ripieni al Manzo Brasato con Burro, Salvia e Parmigiano</b>	<b>£18.30</b>	<b>£22.80</b>
ravioli with a braised short rib filling, butter and sage sauce with parmesan		

<b>Tagliatelle alle Fave e Pecorino</b>	<b>£19.00</b>	<b>£23.50</b>
---	---------------	---------------

Tagliatelle with broad bean and pecorino cheese

## Pesce

---

<b>Filetto di Salmone con Asparagi ed Olandese</b>	<b>£26.50</b>
--	---------------

pan fried fillet of Stornoway salmon with asparagus and hollandaise sauce

<b>Filetti di Triglie Saltati, Spinaci ed una Concassé di Pomodori e Capperi</b>	<b>£20.50</b>
--	---------------

fillets of red mullet with sautéed spinach and a tomato and caper salsa

**Trancio di Tonno Grigliato con Porri Stufati, Cannellini e Cipollotto,**

<b>Cipolla Rossa in Agrodolce</b>	<b>£29.50</b>
-----------------------------------	---------------

grilled tuna steak with braised leeks, cannellini beans and spring onion, pickled red onion

<b>Filetto di Branzino con Asparagi di Mare, Finocchio con Pompelmo Rosa</b>	<b>£28.50</b>
--	---------------

pan fried fillet of seabass with samphire, fennel and pink grapefruit salad

<b>Filetto di Merluzzo Avvolto in Parma, Fave e Pomodorini Semi Secchi</b>	<b>£26.00</b>
--	---------------

pan fried fillet of Atlantic cod wrapped with Parma ham, broad beans and semi dried tomatoes

## Carne

---

**Petto di Anatra al Balsamico, Carotine Variegate e Salsa Profumata**

<b>con Susine</b>	<b>£25.90</b>
-------------------	---------------

balsamic roasted breast of Gressingham duck with Heritage carrots and plum scented jus

<b>Fegato di Vitello alla Griglia, Patate Dolci, Cipollotto, Pancetta e Salvia</b>	<b>£24.50</b>
--	---------------

grilled calf's liver, crispy pancetta, sweet potatoes and spring onion with sage

<b>Noce d'Agnello Arrosto con Jersey Royal, Salsa Vergine con Taggiasche</b>	<b>£29.50</b>
--	---------------

roasted chump of Welsh lamb with Jersey Royal and a sauce vierge with Taggiasche olives

<b>Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico</b>	<b>£32.00</b>
---	---------------

veal chop Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes

<b>Costata di Manzo alla Griglia con Salsa Bernese</b>	<b>£32.50</b>
--	---------------

grilled Hereford ribeye steak and Bernaise sauce

## Verdure

---

<b>Patate</b>	<b>£6.20</b>
---------------	--------------

choice of hand cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes

<b>Insalata di Rucola con Parmigiano</b>	<b>£7.30</b>
--	--------------

rocket salad with aged parmesan shavings

<b>Spinaci al Burro</b>	<b>£7.30</b>
-------------------------	--------------

buttered spinach

<b>Insalata di Pomodori Variegati e Basilico</b>	<b>£8.90</b>
--	--------------

Heritage tomatoes and basil salad

<b>Fagiolini con Mandorle Tostate</b>	<b>£6.50</b>
---------------------------------------	--------------

green fine beans with toasted almonds

**Zucchine Fritte** £6.90

deep fried courgettes

**Broccoli alla Calabrese** £6.50

broccoli with garlic and chilli

**Piselli alla Salvia e Scalogno** £6.50

peas with sage and shallot

**Insalate** £7.00

choice of mixed or green salad

## Dolci

---

**Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara** £9.00

traditional Tiramisu with Novara sponge biscuit

*DINDARELLO 2021 MACULAN (VENETO)*

*GLS 50ML £5.00*

**Crema Bruciata al Mirtillo** £9.00

blueberry crème brûlée

*VIN SANTO 2018 MARCHESE ANTINORI (TUSCANY)*

*GLS 50ML £9.75*

**Tatin Calda di Susine con Gelato alla Vaniglia** £9.50

warm plum Tatin with vanilla ice cream

*SAUTERNES LA FLEUR D'OR 2018 (FRANCE)*

*GLS 50ML £6.50*

**Tris di Cioccolato, Gelato al Cocco e Salsa al Caramello** £9.50

trio of layered chocolate mousse, coconut ice cream and caramel

*RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018 MASI (VENETO)*

*GLS 50ML £8.50*

**Caprese al Limone e Cioccolato Bianco con Composta ai Frutti di Bosco** £9.50

lemon and white chocolate cake with a mix berries compote

*VERDICCHIO DEI CASTELI DI JESI PASSITO LINA 2020 STEFANO ANTONUCCI (MARCHE) GLS 50ML £6.00*

**Gelati o Sorbetti Misti** £8.50

selection of homemade ice cream or sorbet

**Selezione di Formaggi Italiani con Mostarda e Crackers** £13.00

selection of Italian cheese with mustard and crackers

**Pecorino e Grappa** £18.50

matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Chardonnay Riserva