

Antipasti

Olive nere taggiasche e verdi di Cerignola Mixed olives	4.5
Focaccia al rosmarino Flatbread with rosemary	6
Focaccia mozzarella Flatbread with mozzarella	7
Burratina d'Andria con pomodori e pesto Andria burrata with tomatoes and pesto	16
Prosciutto di Parma con panzerotti Parma ham with deep fried cheese pastries	15
Capesante con purea di cavolfiore e bottarga Scallops served with a cauliflower purée and bottarga	16
Selezione di salumi Toscani Selection of fine Tuscan cured meat	15
Insalata di polipo e patate Warm octopus salad with new potatoes	16
Frittura di calamari con salsa tartara Deep fried calamari with tartare sauce	16
Tartare di tonno pinna gialla, leggermente piccante Yellowfin tuna tartare, slightly spicy	17
Carpaccio di manzo Scozzese con salsa alla senape Carpaccio of beef with mustard dressing	16
Battuta di manzo Scozzese Scottish beef tartare	16
Tonna scottato con avocado e pomodoro piccante Seared tuna with avocado and spicy tomatoes	17
Carciofi alla romana Slow cooked artichoke romana style	14
Parmigiana di melanzane Aubergine parmigiana	14
Mozzarella di bufala campana alla caprese Buffalo mozzarella with basil, pesto and baby plum tomatoes	14
Asparagi di stagione con mimosa e tartufo nero New season asparagus with eggs and black truffle	22
Tartare di salmone, granchio, avocado, caviale e uova di quaglia Salmon tartare, crab, avocado, caviar and quail eggs	23

Insalata

Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe 15

Caesar salad with chicken

Insalata di lattuga romana con gamberi e salsa alle acciughe 16

Caesar salad with tiger prawns

Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano 18

Artichoke salad with avocado and parmesan shavings

Insalata di granchio del Dorset con avocado e pomodoro 19

Dorset crab salad with avocado and tomatoes

Please note this dish may contain traces of shell

Insalata di crescione, rape rosse, fichi, melograno e caprino 16

Watercress, beetroot, figs, goats cheese and pomegranate salad

Insalata di puntarelle e acciughe 16

Puntarelle salad with anchovies

Zuppe

Minestrone di verdure di stagione con pesto 8

Mixed vegetable soup with pesto

Tortellini in brodo di pollo 12

Homemade tortellini with chicken consome'

Primi piatti

Linguine con astice Scozzese e pomodoro ciliegino	36
Linguine with Scottish lobster and cherry tomatoes	
Ravioli di zucchine e ricotta	18
Handmade ravioli with courgette and ricotta	
Tagliatelle al ragu' di cinghiale	19
Tagliatelle with wild boar ragu	
Tagliolini con crab del Dorset	23
Homemade tagliolini with Dorset crab Please note this dish may contain traces of shell	
Tagliolini alla chitarra con porcini e straciatella	25
Homemade tagliolini with porcini mushrooms and straciatella cheese	
Linguine alle vongole	24
Linguine with clams, chilli, garlic and cherry tomatoes	
Risotto ai vegetali di primavera	22
Risotto with Spring vegetables	
Risotto alla pescatora	27
Risotto with seafood	
Tagliatelle con ragu' di vitello	19
Homemade tagliatelle with slow cooked veal ragu	
Tagliatelle al tartufo nero	35
Tagliatelle with finest Italian black truffle	
Cannelloni gratinati con ricotta e bietole	19
Homemade cannelloni with ricotta cheese and Swiss chard	
Pacchero di Gragnano con polipo e fave	27
Gragnano paccheri pasta with octopus and broad beans	
Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero	32
Handmade ravioli of prawns and seabass with black truffle	

Black truffle is available as an addition to any dish, £12 per 5 grams

Secondi di carne

Arista di agnello con vegetali di stagione	28
Rack of lamb with spring vegetables	
Polletto al forno con patate	20
Oven roasted poussin served with potatoes	
Tagliata di manzo rucola e Parmigiano	27
Beef steak with wild rocket, shaved parmesan and balsamic vinegar	
Cotoletta di vitello alla milanese	36
Veal milanese	
Filetto di manzo Scozzese	39
Scottish beef fillet with roast tomato, mushrooms and chips	
Bistecca di manzo Scozzese	35
Rib-eye steak with tomato and mushrooms	
Bistecca di Tomahawk per due	86
Tomahawk steak with broccoli and chips for two	

Secondi di pesce

Selection of finest wild fish from our display	Market price
Filetto di tonno con peperoni dolci e olive taggiasche	27
Tuna fillet with sweet peppers and black olives	
Sogliola alla mugnaia	33
Pan fried lemon sole	
Polipo arrosto con scarola brasata, olive taggiasche e pinoli	28
Roasted octopus with braised escarole taggiasche olives and pinenuts	
Filetto di branzino in crosta di patate	22
Seabass fillet with potatoes, olives and tomatoes	
Filetto di salmone con salicornia e pomodorini	24
Salmon fillet with samphire and tomatoes	

Contorni

Insalata di pomodori e cipolla di Tropea	9
Spinaci	7
Patate fritte	6
Broccoli	6
Fagiolini	6
Insalata di rucola selvatica con Parmigiano Reggiano e aceto balsamico	7
Insalata Mediterranea	7

Pizza	
Pizza Bocconcino	18
Stracchino, mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham	
Pizza Burrata	18
Tomato sauce, burrata cheese	
Pizza Quattro Stagioni	17
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichoke	
Pizza con i Funghi	15
Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms	
Pizza Margherita	13
Tomato sauce, mozzarella, sweet basil	
Pizza con Prosciutto e Funghi	15
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms	
Pizza Parma	17
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham	
Pizza Vegetariana	16
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, red peppers	
Pizza con i Funghi Porcini	17
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms	
Pizza Quattro Formaggi	16
Tomato sauce, mozzarella, stracchino, pecorino, scamorza	
Pizza Diavola	18
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Pizza Napoletana	14
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	
Pizza Valtellina	16
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan shavings	
Pizza Bufalina	15
Tomato sauce, buffalo mozzarella, sweet basil	
Pizza Tonno e Cipolla	14
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion	
Pizza con il Tartufo	30
Mozzarella, black truffle shaving, truffle oil	

Dolci	
Cannoli Siciliani con gelato al pistacchio	10
Homemade Sicilian cannoli with pistachio ice cream	
"Pizza dolce"	16
Restaurant speciality	
Tiramisu' al bicchiere	10
Coffee flavoured dessert with biscuits and whipped mascarpone cheese	
Bigne' alla crema con salsa al cioccolato	8
Profiteroles with chantilly cream and hot chocolate sauce	
Cheesecake con composta di frutto della passione	8
New York style cheesecake with passion fruit compote	
Fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia	9
Chocolate fondant with vanilla ice cream	
Semifreddo alla nocciola	9
Hazelnut semifreddo	
Millefoglie con crema pasticcera cioccolato e nocciole	9
Sweet pastry with cream, chocolate and hazelnuts	
Torta bruciata alla meringa e limone	9
Burnt lemon and meringue cake	
Fragole di stagione	8
Fresh strawberries, meringue and vanilla mousse	
Selezione di gelati o sorbetti	6
Ice cream and sorbet selection	
Selezione di formaggi	15
Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, Pecorino al tartufo and Robiola	
Selezione di dolci	8
Italian sweet selection	

This menu does not list all the ingredients, so if you have any specific allergies or dietary requirements please ask a member of staff who will be happy to assist you.

A discretionary 13,5% service charge will be added to your final bill.