

SPECIALI AL TARTUFO BIANCO

Tagliatelle o Risotto con Tartufo Bianco <i>Tagliatelle or Risotto with White Truffle</i>	45.00 90.00	Ravioli di Ricotta e Spinaci con Tartufo Bianco <i>Spinach & Ricotta Ravioli with White Truffle</i>	40.00 60.00
Carpaccio di Orata con Salsa di Agrumi e Tartufo Bianco <i>Sea Bream Carpaccio with Citrus Dressing & White Truffle</i>	30.00	Filletto di Manzo con Foie Gras, Salsa al Barolo e Tartufo Bianco <i>Fillet of Beef Rossini, Sautéed Foie Gras, Barolo Sauce & White Truffle</i>	55.00

ANTIPASTI

Zuppa di Funghi Selvatici con Mascarpone al Tartufo v <i>Wild Mushroom Soup with Truffled Mascarpone</i>	11.50
Carpaccio di Polipo con Pomodori Sottaceto, Peperoncino e Limone <i>Octopus Carpaccio with Pickled Tomato, Chilli & Lemon Dressing</i>	17.50
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic & Parsley</i>	18.50
Insalata Invernale con Finocchio e Arancia vg <i>Italian Winter Leaf Salad with Shaved Fennel & Orange</i>	11.50
Burrata con Datterini e Focaccia Tostata v <i>Burrata with Datterini Tomato & Toasted Focaccia</i>	16.75
Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	15.00
Calamaro alla Griglia con Cannellini, Menta e Nduja <i>Chargrilled Cornish Squid with Cannellini Beans, Mint & Nduja</i>	18.50
Prosciutto di Parma con Puntarelle <i>Parma Ham with Pickled Puntarelle</i>	21.00
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano <i>Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	17.50
Capesante alla Piastra con Burro all'Aglio e Guanciale <i>Seared Scallops with Garlic Butter & Cured Ham</i>	20.50

SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	36.00
Filetto di Merluzzo con Caponata e Tardivo <i>Roast Fillet of Cod with Caponata & Wilted Tardivo</i>	30.00
Branzino con Carciofi, Datterini, Capperi e Basilico <i>Seabass with Artichokes, Datterini Tomatoes, Capers & Basil</i>	32.00
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostate con Rosmarino <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Rosemary Roast Potatoes</i>	22.00
Filetto di Ippoglosso con Vongole e Pancetta <i>Roasted Halibut with Clams & Pancetta</i>	38.00
Galletto con Limone, Rosmarino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Rosemary & Salsa Verde</i>	25.00
Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	48.00
Costoletta di Vitello con Cipolline, Cavolo Nero e Salsa al Marsala <i>Chargrilled Veal Cutlet with Cipolline Onions, Cavolo Nero & Marsala Jus</i>	44.00
Pesce del Giorno <i>Market Fish of the Day</i>	POA

PRIMI

Risotto ai Porcini, Carciofi e Fontina v <i>Cep & Artichoke Risotto with Fontina Cheese</i>	15.50 23.25
Rigatoni con Ragù di Vitello <i>Rigatoni with Veal Ragù</i>	18.00 26.00
Linguine con Polpa di Granchio di Portland e Peperoncino <i>Linguine with Portland Crab & Chilli</i>	21.00 32.00
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams, Chilli & White Wine</i>	18.00 28.00
Agnolotti con Zucca e Burro di Salvia v <i>Butternut Squash Agnolotti with Sage Butter</i>	16.00 24.00
Spaghetti con Gamberoni, Pomodorini e Peperoncino <i>Spaghetti with Fresh Water King Prawns, Tomatoes & Chilli</i>	26.00 46.00

CONTORNI

Purea di Patate all'Olio d'Oliva v <i>Olive Oil Mash</i>	6.00
Patate Arrostate con Sale al Rosmarino v <i>Roasted Potatoes with Rosemary Salt</i>	6.00
Spinaci – Olio di Oliva/Aglio v <i>Spinach – Olive Oil or Garlic</i>	6.75
Broccoli con Peperoncino e Aglio v <i>Tenderstem Broccoli with Chilli & Garlic</i>	7.00
Zucchine Fritte v <i>Deep Fried Courgettes</i>	8.00
Insalata di Rucola e Parmigiano v <i>Rocket & Parmesan Salad</i>	7.50
Insalata di Pomodori Misti con Basilico v <i>Mixed Tomato Salad with Basil</i>	7.50

Vegetarian and Vegan menu available upon request. A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill.

Vaping is prohibited. Our fish is responsibly caught from sustainable sources | Please notify your waiter of any allergies before ordering. Includes VAT.



For allergy and nutritional information please scan the QR code

