

SPECIALI AL TARTUFO NERO

Tagliatelle o Risotto con Tartufo Nero 45.00 | 90.00
Tagliatelle or Risotto with Black Truffle

Tartare di Tonno con Salsa di Agrumi, Tartufo Nero e Bottarga 30.00
Tuna Tartare with Citrus Dressing, Black Truffle & Bottarga

Lasagna con Prosciutto e Fromaggi con Tartufo Nero 35.00
Parma Ham & Three Cheese Lasagna with Black Truffle

Tagliata di Manzo con Salsefrica Arrostita e Burro al Tartufo 42.00
Beef Sirloin Tagliata with Roasted Salsify & Truffle Butter

ANTIPASTI

Zuppa di Cavolfiore con Pesto alle Noci v <i>Cauliflower Soup with Walnut Pesto</i>	11.50
Carpaccio di Polipo con Pomodori Sottaceto, Peperoncino e Limone <i>Octopus Carpaccio with Pickled Tomato, Chilli & Lemon Dressing</i>	18.50
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic & Parsley</i>	18.50
Zucca Arrostita con Ricotta e Insalata Invernale v <i>Roasted Squash with Ricotta & Italian Winter Leaves</i>	12.50
Burrata con Peperonata e Basilico v <i>Burrata with Peperonata & Basil</i>	17.00
Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	15.50
Calamaro alla Griglia con Cannellini, Menta e Nduja <i>Chargrilled Cornish Squid with Cannellini Beans, Mint & Nduja</i>	18.50
Prosciutto di Parma con Carciofi e Rucola <i>Parma Ham with Artichokes & Rocket</i>	21.50
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>	21.50

PRIMI

Risotto ai Funghi con Aglio Selvatico v <i>Wild Mushroom Risotto with Hedgerow Garlic</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
Orecchiette con Cime di Rapa e Salsiccia <i>Orecchiette with Cime di Rapa & Italian Sausage</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

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 Arrostiti con Rosmarino <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Rosemary Roast Potatoes</i>	23.00
Brasato di Manzo al Barolo con Polenta e Cime di Rapa <i>Barolo Braised Beef with Soft Polenta & Cime di Rapa</i>	36.00
Galletto con Limone, Rosmarino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Rosemary & Salsa Verde</i>	26.00
Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	48.00
Costoletta di Vitello alla Griglia con Carciofi e Salmoriglio <i>Chargrilled Veal T-Bone with Artichokes & Herb Dressing</i>	42.00
Pesce del Giorno <i>Market Fish of the Day</i>	POA

CONTORNI

Purea di Patate all'Olio d'Oliva v <i>Olive Oil Mash</i>	6.00
Patate Arrosto 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

