

SPECIALI DI PRIMAVERA

Asparagi con Stracciatella e Bottarga <i>Italian Green Asparagus with Stracciatella & Bottarga</i>	18.50	Filetto di Trota con Tortellini al Granchio e Salsa di Crostacei <i>Fillet of Trout with Crab Tortellini & Shellfish Dressing</i>	32.00
Tagliatelle con Ragù D' Agnello e Piselli <i>Tagliatelle with Somerset Lamb Ragù & Peas</i>	16.50 24.75	Costoletta di Vitello alla Griglia con Asparagi e Aglio <i>Char-grilled Veal T-Bone with White Asparagus & Wild Garlic</i>	42.00

ANTIPASTI

Minestrone Toscano con Anelli di Pasta e Pesto v <i>Tuscan Minestrone with Anelli Pasta & 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
Insalata con Barbabietole, Caprino e Balsamico v <i>Heritage Beetroot Salad with Goat's Cheese, Italian Leaves & Balsamic</i>	14.50
Burrata con Salsa di Pomodoro, Olive e Basilico v <i>Burrata with Tomato Salsa, Olives & Basil</i>	17.50
Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	15.50
Calamario 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 alla Primavera v <i>Primavera Risotto</i>	15.00 22.50
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
Ravioli con Provola Fresca e Datterini <i>Smoked Mozzarella Ravioli with Datterini Tomatoes</i>	16.50 24.75
Tagliatelle con Gamberoni, Pomodori e Peperoncino <i>Tagliatelle with 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 Zucchine, Datterini, Basilico e Pangrattato al Limone <i>Roast Fillet of Cod with Zucchini, Datterini, Basil & Lemon Pangrattato</i>	30.00
Filetto di Branzino con Agretti, Olive, Capperi e Olio al Limone <i>Roasted Seabass with Monk's Beard, Olives, Capers & Lemon Oil</i>	32.00
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostate con Rosmarino <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Rosemary Roast Potatoes</i>	23.00
Fegato con Pancetta, Polenta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Pancetta & Polenta with Caramelised Onions</i>	28.00
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
Bistecca di Manzo alla Griglia <i>Chargrilled West Country Angus Bone in Rib-Eye</i>	46.00
Pesce del Giorno <i>Market Fish of the Day</i>	POA

CONTORNI

Purea di Patate all'Olio d'Oлива 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 vg <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

