

SPECIALI ESTIVI

Capesante alla Piastra con Nduja e Limone <i>Seared Scallops with Nduja & Lemon</i>	21.50	Casarecce al Pesto Genovese <i>Casarecce Pasta with Genovese Pesto</i>	16.50 24.50
Crudo di Orata con Salsa di Agrumi e Peperone Crusco <i>Sea Bream Crudo with Citrus Vinagrette & Crusco Peppers</i>	18.50	Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Char-Grilled Veal T-Bone with Sage & Lemon Butter</i>	42.00

ANTIPASTI

Zuppa di Piselli con Burrata e Menta v <i>Summer Pea Soup with Burrata & Mint</i>	12.50
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 Datterini, Olive Nere e Basilico v <i>Burrata with Mixed Datterini Tomatoes, Olives & Basil</i>	18.50
Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	16.00
Insalata Estiva con Condimento al Balsamico Bianco <i>Daphne's Summer Salad with White Balsamic Dressing</i>	14.50
Prosciutto di Parma con Melone <i>Parma Ham with Zerbinati Melon</i>	22.00
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano <i>Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	19.00
Vitello Tonnato <i>Veal Carpaccio with Tuna Mayonnaise & Capers</i>	21.00

PRIMI

Risotto ai Funghi e Zucchine con Parmigiano e Limone <i>Summer Chanterelle & Zucchini Risotto with Parmesan & Lemon</i>	16.00 24.00
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 di Mozzarella con Datterini e Basilico v <i>Mozzarella Ravioli with Datterini Tomatoes & Basil</i>	16.50 24.50
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>	36.50
Filetto di Merluzzo con Zucchine, Datterini, Basilico e Pangrattato al Limone <i>Roast Fillet of Cod with Courgette, Datterini, Basil & Lemon Pangrattato</i>	32.00
Filetto di Branzino con Caponata <i>Roasted Fillet of Seabass with Caponata</i>	38.00
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostate con Rosmarino <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Rosemary Roast Potatoes</i>	25.00
Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Mash Potato, Pancetta & 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>	49.00
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

Pure' di Patate all'Olio d'Oliva v <i>Olive Oil Mash</i>	7.00
Patate Arrostate con Sale al Rosmarino v <i>Roasted Potatoes with Rosemary Salt</i>	7.00
Spinaci - Olio di Oliva/Aglio v <i>Spinach - Olive Oil or Garlic</i>	7.50
Broccoli con Pangrattato al Limone e Parmigiano <i>Tenderstem Broccoli with Lemon Parmesan Crumbs</i>	7.50
Zucchine Fritte v <i>Deep Fried Courgettes</i>	8.00
Insalata di Rucola e Parmigiano <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

