

SPECIALI AUTUNNALI

Capasante alla Piastra con Crema di Mais e Guanciale <i>Seared Scallops with Creamed Sweetcorn & Pork Guanciale</i>	21.50	Tortelloni di Zucca con Stracciatella e Salvia <i>Butternut Squash Tortelloni with Stracciatella & Sage</i>	16.50 24.50
Tartare di Tonno con Avocado, Peperoncino e Salsa di Agrumi <i>Blue Fin Tuna Tartare with Avocado, Chilli & Citrus Dressing</i>	20.50	Filetto di Manzo con Polenta, Porcini e Tartufo Bianco <i>Roasted Hereford Beef Fillet with Polenta, Ceps & White Truffle</i>	60.00

ANTIPASTI

Zuppa di Zucca con Semi Tostati v <i>Roasted Delica Pumpkin Soup with Toasted Seeds</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 di Barbabietola con Ricotta, Finocchio e Melograno v <i>Roasted Beetroot Salad, Ricotta, Fennel & Pomegranate</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 Autunnale con Pecorino, Noci e Balsamico Bianco <i>Pear & Chicory Salad, Shaved Pecorino, Walnuts & White Balsamic</i>	14.50
Prosciutto di Parma con Fichi <i>Parma Ham with Figs</i>	22.50
Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	22.50
Vitello Tonnato <i>Veal Carpaccio with Tuna Mayonnaise & Capers</i>	21.00

SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	36.50
Filetto di Ippoglosso con Zucchine e Fregola <i>Roast Fillet of Halibut with Zucchini & Fregola</i>	38.50
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

PRIMI

Risotto ai Funghi Selvatici <i>Wild Mushroom Risotto</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

CONTORNI

Pure' di Patate all'Olio d'Oлива 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 Peperoncino e Aglio <i>Tenderstem Broccoli with Chilli & Garlic</i>	8.50
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

