

DAPHNE'S SPECIALS

Tagliatelle con Tartufo Bianco <i>Tagliatelle with White Truffle</i>	47.50 95.00	Acquerello Risotto con Tartufo Bianco <i>Acquerello Risotto with White Truffle</i>	47.50 95.00
Filetto di Manzo con Funghi, Raviolo e Salsa al Barolo <i>Roasted Fillet of Beef with Wild Mushroom, Raviolo & Barolo Sauce</i>	55.00	Pesce del Giorno <i>Market Fish of the Day</i>	POA

ANTIPASTI

Zuppa di Cavolfiore con Gorgonzola <i>Cauliflower Soup with Gorgonzola</i>	12.50
Polipo alla Griglia con Datterini, Olive e Patate Croccanti <i>Chargrilled Octopus with Tomatoes, Olives & Crispy Potato</i>	19.50
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic & Parsley</i>	19.00
Insalata di Barbabietola, Radicchio, Arance e Ricotta Salata v <i>Beetroot Salad, with Radicchio, Orange & Shaved Ricotta</i>	15.50
Burrata con Pomodoro San Marzano Arrostito e Pesto v <i>Burrata with Slow Roasted San Marzano Tomato & Pesto</i>	18.50
Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	16.50
Prosciutto di Parma con Pere <i>Parma Ham with Pear</i>	22.50
Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	22.50
Crudo di Tonno con Cetrioli, Peperoncino e Salsa di Agrumi <i>Blue Fin Tuna Crudo, Cucumber, Chilli & Citrus Dressing</i>	24.50
Capresante con Nduja e Burro al Limone con Pangrattato <i>Seared Scallops with Nduja & Lemon Butter and Breadcrumbs</i>	23.50

SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	36.50
Merluzzo con Fagioli, Granchio e Cavolo Nero <i>Roasted Fillet of Cod with White Beans, Crab & Cavolo Nero</i>	34.00
Filetto di Branzino con Salsa al Peperone Rosso, Carciofi e Datterini <i>Fillet of Seabass, Red Pepper Sauce, Artichokes & Datterini</i>	38.50
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostito <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Roast Potatoes</i>	26.50
Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Mash Potato, Pancetta & Onions</i>	29.50
Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Chargrilled Veal Cutlet with Sage & Lemon Butter</i>	48.50
Galletto con Limone, Rosmarino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Rosemary & Salsa Verde</i>	26.50
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>	48.00

PRIMI

Risotto alla Zucca con Straciatella v <i>Delica Pumpkin Risotto with Straciatella</i>	16.00 24.00
Rigatoni con Ragù di Vitello <i>Rigatoni with Veal Ragù</i>	18.50 27.50
Linguine con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Linguine with Portland Crab & Chilli</i>	21.00 32.00
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	18.50 28.50
Spaghettoni Cacio e Pepe <i>Spaghettoni Cacio e Pepe</i>	17.00 25.50
Tagliatelle con Gamberoni, Pomodori e Peperoncino <i>Tagliatelle with King Prawns, Tomatoes & Chilli</i>	26.50 46.00
Ravioli di Mozzarella con Pomodoro e Basilico <i>Buffalo Mozzarella Ravioli with Tomatoes & Basil</i>	17.50 26.50

CONTORNI

Pure' di Patate all'Olio d'Oлива v <i>Olive Oil Mash</i>	7.50
Patate Arrostito con Sale al Rosmarino v <i>Roasted Potatoes with Rosemary Salt</i>	7.50
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>	8.50
Insalata di Rucola e Parmigiano <i>Rocket & Parmesan Salad</i>	8.00
Insalata di Pomodori Misti con Basilico v <i>Mixed Tomato Salad with Basil</i>	8.00

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 allergen and nutritional information please scan the QR code

