

DAPHNE'S SPECIALS

Tagliatelle con Tartufo Nero v <i>Tagliatelle with Black Truffle</i>	42.50 85.00	Acquerello Risotto con Tartufo Nero v <i>Acquerello Risotto with Black Truffle</i>	42.50 85.00
Tortelloni di Manzo Wagyu in Brodo con Tartufo Nero <i>Wagyu Beef Tortelloni in Broth with Black Truffle</i>	24.00 36.00	Pesce del Giorno <i>Market Fish of the Day</i>	POA

ANTIPASTI

Minestrone Toscano con Pesto v <i>Tuscan Minestrone with Pesto</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>	19.50
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>	19.00
Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	17.00
Prosciutto di Parma con Pere <i>Parma Ham with Pears</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 Arance Rosse, Avocado e Finocchio <i>Blue Fin Tuna Crudo with Blood Orange, Avocado & Fennel</i>	23.00
Capasante con Nduja e Burro al Limone con Pangrattato <i>Seared Scallops with Nduja, Lemon Butter & Breadcrumbs</i>	23.50

PRIMI

Risotto alla Zucca con Stracciatella v <i>Delica Pumpkin Risotto with Stracciatella</i>	16.00 24.00
Rigatoni con Ragù di Vitello <i>Rigatoni with Veal Ragù</i>	18.50 27.50
Tagliolini con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Tagliolini with Portland Crab & Chilli</i>	21.00 32.00
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	18.50 28.50
Orecchiette con Friarielli e Salsiccia Toscana <i>Orecchiette with Italian Broccoli & Tuscan Sausage</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 v <i>Buffalo Mozzarella Ravioli with Tomatoes & Basil</i>	17.50 26.50

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 with Red Pepper Sauce, Artichokes & Datterini</i>	38.50
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostito <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Roasted Potatoes</i>	26.50
Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Mash Potato, Pancetta & Onions</i>	32.50
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>	27.00
Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	50.00
Filetto di Manzo Arrosto con Cavolo Nero e Salsa Verde <i>Hereford Beef Fillet with Cavolo Nero & Salsa Verde</i>	48.00

CONTORNI

Pure' di Patate all'Olio d'Oлива v <i>Olive Oil Mash</i>	7.50
Patate Arrosto con Sale al Rosmarino v <i>Roasted Potatoes with Rosemary Salt</i>	8.00
Spinaci - Olio di Oliva o Aglio v <i>Spinach - Olive Oil or Garlic</i>	8.00
Broccoli con Peperoncino e Aglio v <i>Tenderstem Broccoli with Chilli & Garlic</i>	8.50
Zucchine Fritte v <i>Deep Fried Courgettes</i>	9.00
Insalata di Rucola e Parmigiano v <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 allergy and nutritional information please scan the QR code

