

DAPHNE'S SPECIALS

Asparagi con Gamberi Rossi Siciliani e Limone <i>Green Asparagus with Sicilian Red Prawns & Lemon Dressing</i>	25.00	Spaghetti all'Aragosta, Datterini e Peperoncino <i>Spaghetti with Lobster, Datterini & Chili</i>	48.00
Crudo di Tonno con Condimento d'Arance e Finocchio <i>Blue Fin Tuna Crudo with Orange Dressing & Fennel</i>	23.50	Filetto di Branzino con Asparagi, Datterini e Basilico <i>Fillet of Sea Bass with Asparagus, Datterini & Basil</i>	42.00

ANTIPASTI

Zuppa di Piselli Primavera con Ricotta e Menta v <i>Spring Pea Soup with Ricotta & Mint</i>	13.50	Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	17.00
Calamaro alla Griglia con Zucchine, Fave e Peperoncino <i>Chargrilled Squid with Courgettes, Broad Beans & Chili</i>	19.50	Prosciutto di Parma con Melone Cantalupo <i>Parma Ham with Cantalupo Melon</i>	23.00
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chili, Garlic & Parsley</i>	19.75	Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	22.50
Insalata Primavera con Barbabietole e Caprino v <i>Daphne's Spring Salad with Beetroot & Goats Curd</i>	16.50	Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	22.50
Burrata con Datterini Misti e Basilico v <i>Burrata with Mixed Datterini & Basil</i>	19.75	Capesante con Aglio, Pangrattato e Pancetta <i>Seared Scallops with Hedgerow Garlic & Pancetta Crumb</i>	23.50

PRIMI

Risotto Primavera con Parmigiano Reggiano v <i>Risotto Primavera with Aged Parmesan Cheese</i>	16.50 24.75	Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	20.00 30.00
Rigatoni con Ragù di Vitello <i>Rigatoni with Veal Ragù</i>	18.50 28.00	Orecchiette con Friarielli e Salsiccia Toscana <i>Orecchiette with Italian Broccoli & Tuscan Sausage</i>	17.50 26.25
Tagliolini con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Tagliolini with Portland Crab & Chili</i>	22.00 34.00	Ravioli di Mozzarella con Pomodoro e Basilico v <i>Buffalo Mozzarella Ravioli with Tomatoes & Basil</i>	18.50 28.00

SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	36.75	Galletto con Limone, Rosmarino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Rosemary & Salsa Verde</i>	28.00
Filetto di Merluzzo con Vongole, Fregola e Guanciale <i>Roasted Fillet of Cod with Clams, Fregola & Cured Ham</i>	38.00	Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	50.00
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostate <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Roasted Potatoes</i>	27.50	Controfiletto alla Griglia con Salsa Verde <i>Chargrilled Black Angus Striploin with Salsa Verde</i>	48.00
Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Mashed Potato, Pancetta & Onions</i>	32.50	Filetto di Ippoglossa con Agretti e Gamberetti <i>Roasted Fillet of Halibut with Agretti & Brown Shrimps</i>	44.50
Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Chargrilled Veal Cutlet with Sage & Lemon Butter</i>	49.50	Pesce del Giorno <i>Market Fish of the Day</i>	POA

CONTORNI

Pure' di Patate o Patate Arrostate v <i>Mashed or Roasted Potatoes</i>	8.00	Zucchine Fritte v <i>Deep Fried Courgettes</i>	9.00
Spinaci con Olio di Oliva o Aglio v <i>Spinach with Olive Oil or Garlic</i>	8.00	Insalata di Rucola e Parmigiano v <i>Rocket & Parmesan Salad</i>	8.00
Broccoli con Peperoncino e Aglio v <i>Tenderstem Broccoli with Chili & Garlic</i>	8.50	Insalata di Pomodori Misti con Basilico v <i>Mixed Tomato Salad with Basil</i>	8.50



For allergy and nutritional information please scan the QR code
Please notify your waiter of any allergies before ordering.
Our fish is responsibly caught from sustainable sources.

A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill.
Vaping is prohibited.
Includes VAT.

