

DAPHNE'S SPECIALS

Zucca Arrostita con Stracciatella e Tartufo v <i>Roasted Delica Pumpkin with Stracciatella & Truffle</i>	21.00	Filetto di Ippoglosso con Caponata Siciliana <i>Fillet of Halibut with Sicilian Autumn Caponata</i>	42.00
Risotto ai Porcini con Parmigiano Stagionato v <i>Ceps Risotto with Aged Parmesan</i>	20.00 30.00	Ossobuco di Vitello con Polenta e Gremolata <i>Veal Ossobuco with Soft Polenta & Gremolata</i>	42.00

ANTIPASTI

Zuppa di Fagioli con Carciofi e Pesto v <i>Tuscan Bean Broth with Artichokes & Pesto</i>	13.50	Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	17.00
Calamari alla Griglia con Salsiccia Toscana e Friggitelli <i>Chargrilled Squid with Tuscan Sausage & Friggitelli Pepper</i>	20.00	Prosciutto di Parma con Fichi Neri <i>Parma Ham with Black Figs</i>	23.00
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, 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 di Barbabietola e Fichi con Caprino e Nocciola v <i>Beetroot & Fig Salad with Whipped Goats Cheese & Hazelnut</i>	16.50	Tartare di Tonno con Peperoncino e Cipolla di Tropea <i>Tuna Tartare with Verdello Lemon, Chilli & Tropea Onion</i>	22.50
Burrata con Datterini Misti e Basilico v <i>Burrata with Mixed Datterini & Basil</i>	19.75	Capesante con Cetriolo, Burro al Prosecco e Caviale di Trota <i>Seared Scallops with Cucumber, Prosecco Butter & Trout Caviar</i>	23.50

PRIMI

Agnolotti alla Zucca con Burro, Balsamico e Salvia v <i>Pumpkin Agnolotti with Butter, Aged Balsamic & Sage</i>	18.50 28.00	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	Spaghetti all'Aragosta, Datterini e Peperoncino <i>Spaghetti with Lobster, Datterini & Chilli</i>	48.00
Linguine con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Linguine with Portland Crab & Chilli</i>	22.00 34.00	Ravioli di Ricotta con Pomodori del Vesuvio e Basilico v <i>Ricotta Ravioli with Vesuvio Tomatoes & Basil</i>	18.50 28.00

SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	37.50	Galletto con Limone, Rosmarino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Rosemary & Salsa Verde</i>	28.00
Filetto di Merluzzo con Risotto al Granchio e Limone <i>Fillet of Cod with Crab Risotto & Lemon Pangrattato</i>	38.00	Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	50.00
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostiti <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>	33.50	Filetto di Branzino con Peperoni Arrosto e Olive <i>Fillet of Sea Bass with Roasted Peppers & Olives</i>	42.00
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 Arrosto 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 vg <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 vg <i>Tenderstem Broccoli with Chilli & Garlic</i>	8.50	Insalata di Pomodori Misti con Basilico vg <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.

