

SPECIALI DI NATALE

Tagliatelle con Tartufo Bianco v <i>Homemade Tagliatelle with White Truffle</i>	47.50 95.00	Tagliatelle con Ragù di Cervo e Castagne <i>Tagliatelle with Venison Ragù & Chestnuts</i>	19.50 28.50
Acquerello Risotto con Tartufo Bianco v <i>Acquerello Risotto with White Truffle</i>	47.50 95.00	Filetto di Manzo di Angus con Cavolo Nero, Polenta e Salsa al Barolo <i>Beef Fillet with Cavolo Nero, Truffled Polenta & Barolo Sauce</i>	52.00

ANTIPASTI

Zuppa di Cavolfiore con Gorgonzola v <i>Cauliflower Soup with Gorgonzola</i>	13.00	Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	17.00
Polpo alla Griglia con Patate Novelle, Nduja e Limone <i>Chargrilled Octopus with New Potatoes, Nduja & Lemon</i>	19.50	Prosciutto di Parma con Sott'Aceti <i>Parma Ham with Pickled Vegetables</i>	20.50
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic & Parsley</i>	19.75	Tartare di Tonno con Avocado, Peperoncino e Cipolla di Tropea <i>Tuna Tartare with Avocado, Chilli & Tropea Onion</i>	22.50
Insalata di Barbabietola con Caprino, Melograno e Nocciole v <i>Beetroot Salad with Goats Cheese, Pomegranate & Hazelnuts</i>	14.50	Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	22.50
Burrata con Zucca Arrostita e Radicchio v <i>Burrata with Roasted Violino Squash & Italian Leaves</i>	19.75	Capesante con Topinambur al Tartufo e Burro <i>Seared Scallops with Truffled Jerusalem Artichoke & Brown Butter</i>	23.50

PRIMI

Risotto alla Zucca con Stracciatella v <i>Delica Pumpkin Risotto with Stracciatella</i>	17.00 25.50	Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	20.00 30.00
Bucatini Cacio e Pepe <i>Bucatini with Cacio e Pepe</i>	18.00 27.00	Linguine con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Linguine with Portland Crab & Chilli</i>	22.00 34.00
Rigatoni con Ragù di Vitello <i>Rigatoni with Veal Ragù</i>	18.50 28.00	Ravioli di Mozzarella e Melanzane con Pomodori Vesuvio e Basilico v <i>Mozzarella & Aubergine Ravioli with 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, Peperoncino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Chilli & Salsa Verde</i>	28.00
Filetto di Merluzzo con Risotto al Granchio e Pangrattato <i>Fillet of Cod with Crab Risotto & Lemon Breadcrumbs</i>	38.00	Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	52.00
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 Finocchio e Gamberetti <i>Fillet of Sea Bass with Confit Fennel & Brown Shrimp</i>	41.00
Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Chargrilled Veal Cutlet with Sage & Lemon Butter</i>	51.00	Filetto di Ippoglosso con Carciofi, Pomodori e Basilico <i>Fillet of Halibut with Violet Artichokes, Tomatoes & Basil</i>	39.00

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.

