

## DAPHNE'S SPECIALS

Tagliatelle o Risotto con Tartufo Nero v <i>Homemade Tagliatelle or Risotto with Black Truffle</i>	47.50   95.00	Ziti Corti con Manzo Brasato e Cipolle di Tropea <i>Ziti Pasta with Braised Beef &amp; Tropea Onions</i>	18.50   28.00
Guancia di Merluzzo e Zucchine in Tempura con Maionese all'Aglio <i>Cod Cheek with Courgette Tempura &amp; Garlic Mayonnaise</i>	19.50	Controfiletto alla Griglia con Salsa al Barolo Tartufata <i>Chargrilled Black Angus Striploin with Truffled Barolo Sauce</i>	49.00

## ANTIPASTI

Zuppa di Zucca Violina con Semi Tostati <i>Violina Squash Soup with Pumpkin Seed Pesto</i>	14.00	Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato &amp; Mozzarella</i>	17.00
Polpo alla Griglia con Patate Novelle, Nduja e Limone <i>Chargrilled Octopus with New Potatoes, Nduja &amp; Lemon</i>	19.50	Prosciutto di Parma con Sott'Aceti <i>Parma Ham with Pickled Vegetables</i>	21.50
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic &amp; Parsley</i>	19.75	Crudo di Tonno con Avocado, Peperoncino e Condimento di Arance Rosse <i>Tuna Crudo with Avocado, Chilli &amp; Blood Orange Dressing</i>	21.00
Insalata di Barbabietola con Carciofi, Finocchio, Radicchio e Pecorino <i>Beetroot Salad with Artichoke, Fennel, Radicchio &amp; Pecorino</i>	17.00	Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket &amp; Parmesan</i>	23.00
Burrata con Pomodori Marinda e Basilico v <i>Burrata with Marinda Tomatoes &amp; Basil</i>	19.75	Capesante con Topinambur al Tartufo e Burro <i>Seared Scallops with Truffled Jerusalem Artichoke &amp; 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	Calamaretti con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Calamaretti Pasta with Portland Crab &amp; 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 &amp; Aubergine Ravioli with Tomatoes &amp; Basil</i>	18.50   28.00

## SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	38.00	Galletto con Limone, Peperoncino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Chilli &amp; Salsa Verde</i>	29.00
Filetto di Merluzzo con Fagioli, Calamari e Datterini <i>Fillet of Cod with Italian Beans, Squid &amp; Datterini</i>	38.00	Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	52.00
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostate <i>Veal &amp; Pork Meatballs with Tomato Sauce &amp; Roasted Potatoes</i>	27.50	Anatra Arrosto con Lenticchie, Salsiccia e Treviso <i>Slow Roasted Duck with Lentils, Tuscan Sausage &amp; Treviso</i>	29.50
Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Mashed Potato, Pancetta &amp; Onions</i>	34.00	Filetto di Branzino con Romanesco, Capperi e Limone <i>Fillet of Sea Bass with Romanesco, Capers &amp; Lemon Butter</i>	41.50
Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Chargrilled Veal Cutlet with Sage &amp; Lemon Butter</i>	51.00	Pesce del Giorno <i>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 &amp; Parmesan Salad</i>	8.00
Broccoli con Peperoncino e Aglio vg <i>Tenderstem Broccoli with Chilli &amp; 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.



