

## DAPHNE'S SPECIALS

Asparagi con Prosciutto Crudo e Stracciatella <i>Green Asparagus with Parma Ham &amp; Stracciatella</i>	22.75	Orecchiette con Broccoli e Salsiccia Toscana <i>Orecchiette with Broccoli &amp; Tuscan Sausage</i>	18.75   28.50
Vitello Tonnato <i>Thinly Sliced Veal with Tuna &amp; Caper Mayonnaise</i>	24.25	Controfiletto alla Griglia con Rucola e Parmigiano <i>Chargrilled Black Angus Sirloin with Rocket &amp; Parmesan</i>	49.50

## ANTIPASTI

Zuppa di Minestrone di Vegetali Primaverili Toscano <b>vg</b> <i>Tuscan Spring Vegetable Minestrone</i>	14.25	Melanzane alla Parmigiana <b>v</b> <i>Baked Aubergine with Tomato &amp; Mozzarella</i>	17.25
Polpo alla Griglia con Patate Novelle, Nduja e Limone <i>Chargrilled Octopus with New Potatoes, Nduja &amp; Lemon</i>	20.75	Prosciutto di Parma con Sott'Aceti <i>Parma Ham with Pickled Vegetables</i>	21.75
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic &amp; Parsley</i>	20.00	Crudo di Tonno con Finocchio e Agrume <i>Yellowfin Tuna Crudo with Shaved Fennel &amp; Citrus</i>	21.75
Insalata di Barbabietola con Formaggio di Capra <b>v</b> <i>Beetroot Salad with Goat's Cheese &amp; Italian Leaves</i>	17.25	Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket &amp; Parmesan</i>	25.25
Burrata con Pomodori Misti e Basilico <b>v</b> <i>Burrata with Mixed Tomatoes &amp; Basil</i>	20.00	Capesante con Fave, Barba di Frate e Gremolata <i>Seared Scallops with Broad Beans, Monk's Beard &amp; Gremolata</i>	23.75

## PRIMI

Risotto alla Primavera <b>v</b> <i>Primavera Risotto</i>	17.50   26.50	Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	21.50   33.00
Tagliatelle con Gamberoni, Zucchine e Peperoncino <i>Tagliatelle with Prawns, Courgette &amp; Chilli</i>	18.75   29.00	Calamaretti con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Calamaretti Pasta with Portland Crab &amp; Chilli</i>	22.25   34.25
Rigatoni con Ragù di Vitello <i>Rigatoni with Veal Ragù</i>	18.75   28.50	Ravioli di Mozzarella e Melanzane con Pomodori Vesuvio e Basilico <b>v</b> <i>Mozzarella &amp; Aubergine Ravioli with Tomatoes &amp; Basil</i>	18.75   28.50

## SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	39.50	Galletto con Limone, Peperoncino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Chilli &amp; Salsa Verde</i>	29.00
Filetti di Merluzzo con Zucchina Romanesca, Granchio e Peperoncino <i>Fillet of Cod with Romana Courgette, Crab &amp; Chilli</i>	39.50	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>	28.75	Filetto di Ippoglosso con Asparagi e Bottarga <i>Roasted Fillet of Halibut with Asparagus &amp; Bottarga</i>	40.00
Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Mashed Potato, Pancetta &amp; Onions</i>	35.25	Filetto di Branzino con Carciofi, Datterini e Basilico <i>Fillet of Sea Bass with Artichokes, Tomatoes &amp; Basil</i>	41.50
Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Chargrilled Veal Cutlet with Sage &amp; Lemon Butter</i>	52.00	Pesce del Giorno <i>Fish of the Day</i>	POA

## CONTORNI

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



