

## CHELSEA FLOWER SHOW SPECIALS

Fiori di Zucca con Stracciatella e Pomodori di Sorrento v <i>Courgette Flower with Stracciatella &amp; Sorrento Tomatoes</i>	19.50	Spaghetti all'Aragosta con Finocchio Selvatico <i>Spaghetti Bigoli with Lobster &amp; Wild Fennel</i>	52.00
Carpaccio di Orata con Limone di Amalfi e Erbe <i>Sea Bream Carpaccio with Amalfi Lemon &amp; Herbs</i>	20.50	Arrostato di Agnello con Piselli, Fave e Carciofi <i>Rump of Lamb with Peas, Broad Beans &amp; Artichokes</i>	39.50

### ANTIPASTI

Zuppa di Piselli con Formaggio di Capra e Aglio Selvatico v <i>Pea Soup with Goat's Curd &amp; Wild Garlic</i>	14.00	Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato &amp; Mozzarella</i>	17.25
Prosciutto di Parma con Melone <i>Parma Ham with Cantaloupe Melon</i>	22.50	Asparagi con Pecorino Sardo e Pesto <i>Green Asparagus with Pecorino Cheese and Pesto</i>	18.50
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 v <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 v <i>Burrata with Mixed Tomatoes &amp; Basil</i>	20.00	Vitello Tonnato <i>Thinly Sliced Veal with Tuna &amp; Caper Mayonnaise</i>	24.00

### PRIMI

Risotto alla Primavera v <i>Primavera Risotto</i>	17.50   26.50	Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	21.50   33.00
Orecchiette con Broccoli e Salsiccia Toscana <i>Orecchiette with Broccoli &amp; Tuscan Sausage</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 v <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
Filetto di Merluzzo con Zucchini 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	Controfiletto di Manzo alla Griglia con Salsa Verde <i>Chargrilled Black Angus Sirloin with Salsa Verde</i>	49.00
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>	43.50
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 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
Fagioli Misti con Aglio e Limone vg <i>Mixed Italian Beans with Garlic &amp; Lemon</i>	7.50	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.



