

## DAPHNE'S SPECIALS

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| Fiori di Zucca con Stracciatella e Pomodori di Sorrento v<br><i>Courgette Flower with Stracciatella &amp; Sorrento Tomatoes</i> | 19.50 | Spaghetti all'Aragosta con Finocchio Selvatico<br><i>Spaghetti Bigoli with Lobster &amp; Wild Fennel</i>       | 52.00 |
| Carpaccio di Orata con Limone di Amalfi e Erbe<br><i>Sea Bream Carpaccio with Amalfi Lemon &amp; Herbs</i>                      | 20.50 | Arrosto di Agnello con Piselli, Fave e Carciofi<br><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<br><i>Pea Soup with Goat's Curd &amp; Wild Garlic</i>  | 14.00 | Melanzane alla Parmigiana v<br><i>Baked Aubergine with Tomato &amp; Mozzarella</i>                            | 17.25 |
| Prosciutto di Parma con Melone<br><i>Parma Ham with Cantaloupe Melon</i>   | 22.50 | Asparagi con Pecorino Sardo e Pesto<br><i>Green Asparagus with Pecorino Cheese and Pesto</i>                  | 18.50 |
| Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo<br><i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic &amp; Parsley</i>             | 20.00 | Crudo di Tonno con Finocchio e Agrume<br><i>Yellowfin Tuna Crudo with Shaved Fennel &amp; Citrus</i>          | 21.75 |
| Insalata di Barbabietola con Formaggio di Capra v<br><i>Beetroot Salad with Goat's Cheese &amp; Italian Leaves</i> | 17.25 | Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano<br><i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket &amp; Parmesan</i> | 25.25 |
| Burrata con Pomodori Misti e Basilico v<br><i>Burrata with Mixed Tomatoes &amp; Basil</i>                          | 20.00 | Vitello Tonnato<br><i>Thinly Sliced Veal with Tuna &amp; Caper Mayonnaise</i>                                 | 24.00 |

## PRIMI

|   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| Risotto alla Primavera v<br><i>Primavera Risotto</i>  | 17.50   26.50 | Spaghetti alle Vongole<br><i>Spaghetti with Clams</i>  | 21.50   33.00 |
| Orecchiette con Broccoli e Salsiccia Toscana<br><i>Orecchiette with Broccoli &amp; Tuscan Sausage</i> | 18.75   29.00 | Calamaretti con Polpa di Granchio e Peperoncino<br><i>Calamaretti Pasta with Portland Crab &amp; Chilli</i>                                | 22.25   34.25 |
| Rigatoni con Ragù di Vitello<br><i>Rigatoni with Veal Ragù</i>  | 18.75   28.50 | Ravioli di Mozzarella e Melanzane con Pomodori Vesuvio e Basilico v<br><i>Mozzarella &amp; Aubergine Ravioli with Tomatoes &amp; Basil</i> | 18.75   28.50 |

## SECONDI

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone<br><i>Veal Milanese with Lemon</i>  | 39.50 | Galletto con Limone, Peperoncino e Salsa Verde<br><i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Chilli &amp; Salsa Verde</i>    | 29.00 |
| Filetto di Merluzzo con Zucchini Romanesca, Granchio e Peperoncino<br><i>Fillet of Cod with Romana Courgette, Crab &amp; Chilli</i> | 39.50 | Sogliola alla Griglia<br><i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>   | 52.00 |
| Polpette con Pomodoro e Patate Arrostate<br><i>Veal &amp; Pork Meatballs with Tomato Sauce &amp; Roasted Potatoes</i>               | 28.75 | Controfiletto di Manzo alla Griglia con Salsa Verde<br><i>Chargrilled Black Angus Sirloin with Salsa Verde</i>            | 49.00 |
| Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate<br><i>Calves Liver with Mashed Potato, Pancetta &amp; Onions</i>         | 35.25 | Filetto di Branzino con Carciofi, Datterini e Basilico<br><i>Fillet of Sea Bass with Artichokes, Tomatoes &amp; Basil</i> | 43.50 |
| Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone<br><i>Chargrilled Veal Cutlet with Sage &amp; Lemon Butter</i>                   | 52.00 | Pesce del Giorno<br><i>Fish of the Day</i>  | POA   |

## CONTORNI

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| Pure' di Patate o Patate Arrostate v<br><i>Mashed or Roasted Potatoes</i>                 | 8.00 | Zucchine Fritte v<br><i>Deep Fried Courgettes</i>                                  | 9.00 |
| Spinaci con Olio di Oliva o Aglio vg<br><i>Spinach with Olive Oil or Garlic</i>           | 8.00 | Insalata di Rucola e Parmigiano v<br><i>Rocket &amp; Parmesan Salad</i>            | 8.00 |
| Fagioli Misti con Aglio e Limone vg<br><i>Mixed Italian Beans with Garlic &amp; Lemon</i> | 7.50 | Insalata di Pomodori Misti con Basilico vg<br><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.



