

DAPHNE'S SPECIALS

Tagliatelle o Risotto con Tartufo Nero <i>Tagliatelle or Risotto with Black Truffle</i>	40.00 80.00	Spaghetti all'Aragosta con Finocchio Selvatico <i>Spaghetti Bigoli with Lobster & Wild Fennel</i>	52.00
Carpaccio di Orata con Finocchio, Peperoncino Calabrese e Limone <i>Sea Bream Carpaccio with Shaved Fennel, Calabrian Chilli & Lemon</i>	20.50	Ippoglosso alla Griglia con Burro agli Agrumi e Agretti <i>Char-Grilled Halibut Tranche with Citrus & Agretti Butter</i>	48.00

ANTIPASTI

Zuppa Fredda di Pomodoro con Granchio e Avocado v <i>Chilled Tomato Soup with Portland Crab & Avocado</i>	15.00	Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	17.25
Prosciutto di Parma con Melone <i>Parma Ham with Cantaloupe Melon</i>	22.50	Fiori di Zucca con Stracciatella e Pomodori di Sorrento v <i>Courgette Flower with Stracciatella & Sorrento Tomatoes</i>	19.50
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic & Parsley</i>	20.00	Calamari alla Griglia con Fregola, Datterini e Rucola <i>Chargilled Squid with Fregola, Tomatoes & Rocket</i>	20.50
Insalata di Barbabietola con Anguria, Ricotta Salata e Menta <i>Beetroot Salad with Watermelon, Salted Ricotta & Mint</i>	17.50	Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	25.25
Burrata con Pomodori Misti e Basilico v <i>Burrata with Mixed Tomatoes & Basil</i>	20.00	Vitello Tonnato <i>Thinly Sliced Veal with Tuna & Caper Mayonnaise</i>	24.00

PRIMI

Risotto ai Funghi e Zucchine v <i>Summer Girolles & Romana Courgette Risotto</i>	18.50 28.00	Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	21.50 33.00
Casarecce con Pesto <i>Casarecce Pasta with Pesto</i>	17.50 26.50	Calamaretti con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Calamaretti Pasta with Portland Crab & 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 & Aubergine Ravioli with Tomatoes & 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>Chargilled Baby Chicken with Lemon, Chilli & Salsa Verde</i>	29.00
Tonno alla Griglia con Caponata e Rucola <i>Chargilled Yellowfin Tuna With Caponata & Rocket</i>	39.00	Sogliola alla Griglia <i>Chargilled Dover Sole with Lemon</i>	52.00
Polpette con Pomodoro e Patate Croccanti <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Crispy Potatoes</i>	28.75	Controfiletto di Manzo alla Griglia con Salsa Verde <i>Chargilled 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 & Onions</i>	35.25	Filetto di Branzino con Carciofi, Datterini e Basilico <i>Fillet of Sea Bass with Artichokes, Tomatoes & Basil</i>	43.50
Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Chargilled Veal Cutlet with Sage & Lemon Butter</i>	52.00	Pesce del Giorno <i>Fish of the Day</i>	POA

CONTORNI

Pure' di Patate o Patate Croccanti al Rosmarino v <i>Mashed or Crispy Rosemary 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>	8.00	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.

