

DAPHNE'S SPECIALS

Capesante alla Piastra con Burro alla Nduja e Cipolline
Seared Scallops in the Shell with Nduja Butter & Spring Onions 25.00 | 38.00

Crudo di Tonno con Arance, Peperoncino e Basilico
Yellowfin Tuna Crudo, Orange, Calabrian Chilli & Basil 20.50

Agnolotti di Ricotta Affumicata con Finferli
Smoked Ricotta Agnolotti with Girolle Mushroom 23.75 | 35.50

Filetto di Orata alla Griglia con Vongole, Cozze e Salsa al Pomodoro
Grilled Fillet of Seabream with Clam, Mussel & Tomato Sauce 38.00

ANTIPASTI

Zuppa di Mais con Gnocchi alla Ricotta v
Sweetcorn Soup with Ricotta Gnocchi 14.00

Prosciutto di Parma con Fichi Neri
Parma Ham with Black Figs 23.00

Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo
Tiger Prawns with Chilli, Garlic & Parsley 21.50

Insalata di Barbabietola con Anguria, Ricotta Salata e Menta
Beetroot Salad with Watermelon, Salted Ricotta & Mint 18.25

Burrata con Pomodori Misti e Basilico v
Burrata with Mixed Tomatoes & Basil 20.00

Melanzane alla Parmigiana v
Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella 18.50

Fiori di Zucca con Stracciatella e Pomodori di Sorrento v
Courgette Flower with Stracciatella & Sorrento Tomatoes 19.50

Calamari alla Griglia con Fregola, Datterini e Rucola
Chargilled Squid with Fregola, Tomatoes & Rocket 21.00

Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano
Wagyu Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan 25.50

Vitello Tonnato
Thinly Sliced Veal with Tuna & Caper Mayonnaise 24.00

PRIMI

Risotto alla Zucca con Taleggio v
Pumpkin Delica Risotto with Taleggio 19.00 | 28.50

Casarecce con Pesto
Casarecce Pasta with Pesto 17.50 | 26.50

Calamaretti con Polpa di Granchio e Peperoncino
Calamaretti Pasta with Portland Crab & Chilli 23.00 | 35.00

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti with Clams 22.00 | 34.00

Rigatoni con Ragù di Vitello
Rigatoni with Veal Ragù 19.75 | 29.50

Lumachine con Melanzana Siciliana, Pomodoro & Ricotta Salata v
Lumachine Pasta with Sicilian Aubergine, Tomato & Salted Ricotta 18.50 | 27.50

SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone
Veal Milanese with Lemon 39.50

Coda di Rospo alla Griglia con Burro al Granchio e Agretti
Chargilled Monkfish, Spiced Crab Butter & Agretti 39.00

Polpette con Pomodoro e Patate Croccanti
Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Crispy Potatoes 29.50

Agnello alla Griglia con Caponata Siciliana e Basilico
Roast Cornish Lamb with Sicilian Caponata & Basil 43.50

Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone
Chargilled Veal Cutlet with Sage & Lemon Butter 53.00

Galletto con Limone, Peperoncino e Salsa Verde
Chargilled Baby Chicken with Lemon, Chilli & Salsa Verde 29.50

Sogliola alla Griglia
Chargilled Dover Sole with Lemon 53.00

Controfiletto di Manzo alla Griglia con Salsa Verde
Chargilled Black Angus Sirloin with Salsa Verde 49.00

Filetto di Branzino con Carciofi, Datterini e Basilico
Fillet of Sea Bass with Artichokes, Tomatoes & Basil 44.00

Pesce del Giorno
Fish of the Day POA

CONTORNI

Pure' di Patate o Patate Croccanti al Rosmarino v
Mashed or Crispy Rosemary Potatoes 8.25

Spinaci con Olio di Oliva o Aglio vg
Spinach with Olive Oil or Garlic 8.00

Broccoli con Peperoncino e Aglio vg
Tenderstem Broccoli with Chilli & Garlic 8.25

Zucchine Fritte v
Deep Fried Courgettes 9.50

Insalata di Rucola e Parmigiano v
Rocket & Parmesan Salad 9.00

Insalata di Pomodori Misti con Basilico vg
Mixed Tomato Salad with Basil 8.50

All reservations are for full dining only, which consists of one main and one side dish or two starters per person



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.

