

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 Ricotta Sarda e Nocciole Piemontesi
Beetroot Salad, Sardinia Ricotta & Piedmont Hazelnut

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

Insalata di Cicoria, Gorgonzola, Pere, Finocchio e Noci Tostate v
Chicory, Gorgonzola & Pear Salad, Fennel, Toasted Walnuts

19.50

Polipo alla Griglia, Friggitelli con Frittella Calabrese
Chargilled Octopus, Friggitelli Peppers, Calabrian Frittella

22.00

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

Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate
Calves Liver with Mashed Potato, Pancetta & Onions

29.75

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 Risotto al Granchio, Pomodoro e Basilico
Fillet of Sea Bass with Crab Ristotto, Tomato & 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.

