DAPHNE'S FESTIVE SPECIALS

Tagliatelle o Risotto al Tartufo Bianco 49.00 | 98.00
Homemade Tagliatelle or Risotto with White Truffles

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

Ippoglosso alla Griglia, Gamberi, Capperi, Limone e Crostini 48.00
Grilled Halibut, Red Prawns, Capers, Lemon & Crutons

Filetto di Manzo, Polenta, Funghi e Salsa Barolo al Tartufo 53.00
Fillet of Beef, Polenta, Wild Mushroom, Truffled Barolo

Royal Belgium Platinum Caviar 30g £115
Served with thin crispy bread & crème fraîche

ANTIPASTI

Zuppa di Zucca con Mascarpone, Semi Tostati e Salvia v 14.00
Delica Pumpkin Soup, Mascarpone, Toasted Seeds & Sage

Prosciutto di Parma con Puntarelle Sott'Aceto 23.00
Parma Ham with Pickled Puntarelle

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

Insalata di Barbabietola con Ricotta Sarda e Nocciole Piemontesi 18.25
Beetroot Salad, Sardinia Ricotta & Piedmont Hazelnut

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

Melanzane alla Parmigiana v 19.00
Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella

Insalata di Cicoria, Gorgonzola, Pere, Finocchio e Noci Tostate v 19.50
Chicory, Gorgonzola & Pear Salad, Fennel, Toasted Walnuts

Polipo alla Griglia, Friggitelli con Frittella Calabrese 22.00
Chargilled Octopus, Friggitelli Peppers, Calabrian Frittella

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

Vitello Tonnato 24.00
Thinly Sliced Veal with Tuna & Caper Mayonnaise

PRIMI

Risotto ai Funghi Selvatici v 19.00 | 31.00
Wild Mushroom Risotto

Casarecce al Pesto 17.50 | 28.00
Casarecce Pasta with Pesto

Calamaretti con Polpa di Granchio e Peperoncino 23.00 | 38.00
Calamaretti Pasta with Portland Crab & Chilli

Spaghetti alle Vongole 22.00 | 36.00
Spaghetti with Clams

Rigatoni con Ragù di Vitello 21.00 | 35.00
Rigatoni with Veal Ragù

Lumachine con Melanzana Siciliana, Pomodoro & Ricotta Salata v 19.50 | 29.50
Lumachine Pasta with Sicilian Aubergine, Tomato & Salted Ricotta

SECONDI

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

Orata al Forno con Zucca Delica e Salsa Verde 38.00
Roast Butterflied Seabream. Delica Squash, Salsa Verde

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

Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate 32.00
Calves Liver with Mashed Potato, Pancetta & Onions

Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone 55.00
Chargrilled Veal Cutlet with Sage & Lemon Butter

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

Sogliola alla Griglia 55.00
Chargrilled Dover Sole with Lemon

Tagliata di Manzo con Rucola e Parmigiano Reggiano 52.00
Grass Fed Italian Beef Tagliata, Rocket & Parmesan

Filetto di Branzino con Risotto al Granchio, Pomodoro e Basilico 45.00
Fillet of Sea Bass with Crab Risotto, Tomato & Basil

Pesce del Giorno POA
Fish of the Day

CONTORNI

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

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

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

Zucchine Fritte v 9.50
Deep Fried Courgettes

Insalata di Rucola e Parmigiano v 9.00
Rocket & Parmesan Salad

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

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.

