

MENU

Nibbles

Nocellara Green Olives (V) 4.5 Olive verdi Nocellara	Mortadella classica Italian Traditional sausage ham 6.5 Mortadella classica From Emilia Romagna
Warm Carasau Bread , Rosemary, Pecorino cheese (V) 4.5 Pane Carasau caldo Rosmarino Pecorino	Pecorino Sardo firm sheep milk 6.5 Pecorino Sardo
Bread and Focaccia selection (V) 4.5 Cestino di Pane e Focaccia	Taleggio soft creamy pasteurised cow's milk 6.5 Taleggio Italiano
Gorgonzola 90 days matured blue cheese, creamy and spicy pasteurised cow's milk 6.5	Gorgonzola Italiano

Starters

Seared tuna , cauliflowers couscous, tomato mayo 13 Tonno scottato in padella con couscous di cavolfiori e mayonnaise di pomodoro
Baked Aubergine Parmigiana (V) 11 Melanzane alla Parmigiana
Deep fried squid and courgettes , spicy N'duja sauce, lemon 13 Calamari e Zucchini fritti, salsa di N'duja, limone
Bruschetta with Culatello ham, rocket, parmesan, truffle oil 12 Bruschetta con Culatello, rucola, parmigiano, olio al tartufo
Burrata cheese with warm stewed aubergine, cherry tomato, basil (V) 12.5 Burrata con melanzane a dadini, pomodorini e basilico
Broccoli soup , anchovies cream, croutons 8.5 Zuppa di broccoli, con crema di acciughe e crostini

Pasta

Ravioli filled with lobster and crab , with bisque cream 22 Ravioli ripieni di aragosta e granchio, e crema di bisque
Risotto with porcini mushrooms (V) 20 add truffle 4 Risotto ai funghi porcini Aggiunta tartufo
Pappardelle with Wild Boar ragu , red wine, rosemary 20 Pappardelle al ragu di Cinghiale, pomodoro, vino rosso, Rosmarino
Lasagne Emiliane, beef ragu, Parmesan, Béchamel 16 Lasagna Emiliana
Spaghetti with Cornish Crab , cherry tomatoes, garlic, chilly 21 Spaghetti alla polpa di Granchio, aglio, peperoncino, pomodorini
Potato Gnocchi with spinach cream and blue cheese 16 Gnocchi di patate con crema di spinaci e gorgonzola

Main courses

Pan fried fillet of Sea bass , spinach and Puttanesca sauce 19 Filetto di spigola con spinaci e salsa alla puttanesca
Pan fried Pork belly , mashed potatoes, parsnip, carrots 17 Pancia di maiale con pure di patate, pastinaca e carote
Pan roasted Chicken breast filled with Taleggio cheese, sautéed mushrooms 18.5 Petto di Pollo ripieno di taleggio e funghi saltati
Pan fried Calves Liver , (Veneziana) sautéed spinach, sage, stewed onions 18 Fegato di vitello alla Veneziana, con vino rosso, salvia, spinaci saltati e cipolla

Side Orders

Chunky potato fries & Truffle mayo 6	Courgette fries 5.5	Rocket and parmesan salad 5.5
Mashed potatoes 5.5	Tender stem broccoli sweet chilli 5.5	Spinach garlic 5.5
Mixed leaves salad & cherry tomatoes 5.5	salad as starter add 2	

DESSERT

Traditional Tiramisu'	6.5
Tiramisu' tradizionale	
Sicilian Cannolo filled with sweet ricotta and chocolate chips	6.5
Cannolo con ricotta dolce e scaglie di cioccolato	
Almond and chocolate cake, vanilla ice cream	6.5
Torta caprese con gelato alla vaniglia	
Italian Ice Cream & Sorbet selection (2 scoops)	6.5
Gelati e Sorbetti	
VinSanto with Cantucci biscuits	13.5
VinSanto con Cantucci	
Affogato vanilla ice cream freshly brewed espresso	6.5
Gelato vaniglia affogato al caffè	
Italian Cheese selection truffle honey grapes	11.5
Selezione di formaggi Italiani miele al tartufo uva	
<u>Please notify your server of any allergies and intolerances</u>	

SWEET WINES 75 ml

Recioto della Valpolicella Recchia DOCG 2020 (Veneto)	10
Moscato Passito Hermes IGT 2017 (Sardegna)	10.5
Vin Santo Badia Morrona DOC 2012 (Toscana)	11.5

GRAPPA & BRANDY 50ml

Grappa di Vermentino LR	11.5
Grappa Amarone barricata	10.5
Filuferru Barriccato LR	10.5
Brandy Vecchia Romagna	9.5

DIGESTIVES 50ml

Limoncello LR	7
Amaretto Di Saronno	7
Averna	7
Montenegro	7
Sambuca Luxardo	7
Fernet Branca	7
Jagermeister	7

HOT DRINKS & LIQUEUR COFFEES

Espresso - Macchiato - Teas & Infusions	3	Double espresso - Cappuccino	3.5
Latte - Americano - Hot Chocolate	3.5		
Irish Coffee - Brandy Coffee - Tia Maria Coffee - Amaretto Coffee	8.5		

Please notify your server of any allergies and intolerances

An optional 12.5% service charge will be added to your bill