

Menu

Bread basket £2.00

Cestino di pane

Warm Carasau bread with Pecorino cheese and rosemary £3.70 (V)

Pane Carasau caldo con Pecorino e rosmarino

Marinated Italian olives £3.50 (V)

Olive marinate

"Bruschetta" with fresh tomatoes, red onions and basil £4.80 (V)

Bruschetta con pomodoro, cipolla rossa e basilico

Starters

Baked aubergine Parmigiana £7.50 (V)

Melanzane alla Parmigiana

Deep fried squid and courgettes, spicy n'duja sauce and lime £8.50

Calamari e zucchini fritti, salsa di N'duja e lime

Beef carpaccio, green beans salad, Pecorino Sardo and honey mustard £8

Carpaccio di manzo, insalata di fagiolini, Pecorino Sardo, mostarda e miele

Pan fried tiger prawns, pistachio pesto, garlic and chilli £9

Gamberi in padella, pesto di pistacchio, aglio e peperoncino

Smoked Burrata cheese, braised radicchio and chestnuts, Balsamico di Modena DOP £9 (V)

Burrata affumicata, radicchio brasato, castagne e Balsamico di Modena

Pasta & Soup

Soup of the day £6.00 (V)

Zuppa del giorno

Traditional beef Lasagne with Béchamel £9.90

Lasagna di Manzo con Béchamel

Fresh Tagliolini with Cornish Crab, sweet chilli, garlic and cherry tomatoes £11 - £13.50

Tagliolini al granchio, peperoncino dolce, aglio e pomodorini

Ravioli filled with cow milk ricotta and spinach, fresh yellow tomato sauce £10 - £13 (V)

Ravioli di ricotta di vacca e spinaci. salsa di pomodoro giallo fresco

Orecchiette with sausage, broccoli, red sweet onions, Pecorino cheese £10 - £13

Orecchiette con salsiccia, broccoli, cipolla rossa dolce e Pecorino

Risotto with mixed mushrooms, truffle oil and smoked scamorza cheese £11 - £13 (V)

Risotto con funghi misti, olio al tartufo e scamorza affumicata

Main courses

Breaded and fried Tuna steak with spinach and pickled radish, Balsamico di Modena DOP £17

Tonno impanato e fritto, spinaci saltati e ravanelli sottaceto e Balsamico di Modena DOP

Pan fried fillet of Hake with pumpkin and white tomato sauce £15

Filetto di Nasello con crema di zucca e salsa di pomodori bianchi

Pan fried breast of chicken, filled with chilli and rosemary, sautéed potatoes and peas, meat jus £11.50

Petto di pollo farcito al peperoncino e rosmarino, patate e piselli, salsa di carne

Calves liver "Venetian Style" with pine nuts, onion and mashed potatoes £14.50

Fegato alla Veneziana con pinoli, cipolla e purea di patate

Grilled Beef sirloin "TAGLIATA", rocket, Parmesan shavings, Balsamico di Modena DOP £18

TAGLIATA di manzo alla griglia, rucola con Parmigiano a scaglie, Balsamico di Modena DOP

Dessert

Homemade "Tiramisu" £6.00

Tiramisu

"Affogato" almond ice cream topped with espresso £5.50

Affogato alla mandorla

Orange Pannacotta with caramel sauce and dark chocolate chips £6

Pannacotta all'arancia con caramello e scaglie di cioccolato fondente

Dark chocolate mousse with mango sauce £6

Mousse al cioccolato fondente con salsa al mango

Vin Santo with "Gustoso" biscuits £9

Vinsanto e biscottini

Ice cream and sorbet (two scoops) £5

Gelati e Sorbetti misti

Selection of Italian cheese with walnut bread and honey £11 (4)

"Formaggi misti Italiani"

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

20% VAT included