

## Lo Chef Consiglia

Risotto agli scampi e carciofi | **£28.00**  
*Risotto with langoustine and artichokes*

Bistecca Fiorentina con verdure arrosto (1.2kg) per due | **£65.00**  
*T-bone steak with roasted vegetables (1.2kg) for two*

Aragosta alla catalana per due | **£50.00**  
*Lobster, Catalana style for two*

## Antipasti

Crostini di paté di fegatini di pollo | **£9.00**  
*Crostini with chicken liver paté*

Burrata Pugliese di Andria con pesto  
di rucola e pomodoro | **£12.50**  
*Burrata from Puglia with rocket pesto and tomatoes.*

Prosciutto di San Daniele e remoulade | **£16.00**  
*San Daniele Ham and remoulade*

Insalata di granchio con melograno,  
rucola e gelatina d'uva | **£18.00**  
*Crab salad with rocket, pomegranate and grape jelly*

Insalata di barbabietole con  
crescione e pistacchio | **£14.00**  
*Beetroot Salad with  
watercress and pistachio*

Manzo di Pozza con lenticchie  
e zucchine | **£15.00**  
*Marinated black Angus beef with  
lentils and courgettes*

## Carpacci

Carpaccio di branzino con pepe rosa,  
salsa di soia e sedano croccante | **£16.00**  
*Sea-bass carpaccio with pink peppers,  
soya sauce and crunchy celery*

Carpaccio di gamberi rossi con capperi | **£26.00**  
*Red prawns carpaccio with capers*

Carpaccio di tonno con avocado | **£16.50**  
*Tuna carpaccio with avocado*

## Tartare

Tartare di Salmone con olive Taggiasche,  
peperoncino e olio di timo | **£12.50**  
*Salmon tartar with Taggiasche olives,  
chilli and thyme oil*

Tartare di scampi con insalatina di mele verde | **£25.00**  
*Langoustine tartar with green apple salad*

Tartare di manzo con capperi e scalogno | **£16.00**  
*Beef tartar with capers & shallot*

## Primi Piatti

Zuppa di ceci e gamberi rossi | **£15.50**  
*Chickpeas soup and red prawn*

Linguine con aragosta e peperoncino | **£27.00**  
*Linguine with Lobster and chilli.*

Spaghetti alle vongole | **£18.00**  
*Spaghetti with clams*

Gnocchi con porcini | **£15.00**  
*Gnocchi with porcini mushrooms*

Pappardelle con guancia di vitello e pane al rosmarino | **£15.00**  
*Veal cheek pappardelle with rosemary bread*

Ravioli di coda di bue e pecorino | **£17.00**  
*Ox-tail ravioli with pecorino*

Maltagliati 'pasta e fagioli' con 'Laudemio' olio d'oliva | **£11.00**  
*Maltagliati 'pasta and beans' with 'Laudemio' olive oil*

## To Share

Quinoa con patate dolci, semi di girasole e caprino | **£11.00**  
*Quinoa with sweet potato, sunflower and goats cheese*

Insalata di farro con gamberi e rucola | **£15.00**  
*Farro salad with shrimp and rocket*

Selezione di formaggi | **£15.00**  
*Gorgonzola, Pecorino Toscano, Parmigiano and Robiola*

Selezione di salumi | **£19.00**  
*Culatello di Zibello D.O.C., Prosciutto di Cinghiale D.O.C. and Bresaola della Valtellina I.G.P.*

## Secondi Di Pesce

Rombo arrosto con patate novelle, salicornia e salsa al limone | **£24.00**  
*Roasted turbot with new potatoes, samphire and lemon sauce*

Gamberoni con indivia e liquirizia | **£23.00**  
*King Prawns with endive and liquorice*

Merluzzo al vapore con ceci e cavolfiore giallo | **£18.00**  
*Steamed cod with chickpeas and yellow cauliflower*

Branzino arrosto con finocchi | **£26.00**  
*Roasted Sea bass with fennel*

## Secondi Di Carne

Costoletta di vitello con purè di patate e funghi | **£29.00**  
*Veal cutlet with mashed potatoes and mushrooms*

Pollo biologico con zucchine peperoni e cardamomo | **£18.00**  
*Grilled Organic Chicken with courgettes, peppers and cardamom*

Ossobuco con gremolada di verdure e polenta bianca D.O.C. | **£23.00**  
*Ossobuco with vegetables gremolada*

Filetto di manzo con cavolo nero e zucca | **£33.00**  
*Fillet of beef with black cabbage and pumpkin*

## Contorni

Patate fritte con tartufo | **£7.00**  
*French fries with truffles*

Purè di patate | **£4.00**  
*Mash potatoes.*

Patate arrosto | **£4.00**  
*Roasted potatoes*

Verdure alla griglia | **£4.00**  
*Grilled vegetables*

Fagiolini | **£4.00**  
*Green beans*

Spinaci | **£4.00**  
*Spinach*

Rucola e parmigiano | **£4.00**  
*Rocket and parmesan*

Pomodori, cipolle e basilico | **£4.00**  
*Tomatoes, onions and basil*

Insalata verde | **£4.00**  
*Green Salad*