

Antipasti

Olive nere taggiasche e verdi di Cerignola Mixed olives	4.5
Focaccia al rosmarino Flatbread with rosemary	6
Focaccia mozzarella Flatbread with mozzarella	7
Burratina d'Andria con pomodori e pesto Andria burrata with tomatoes and pesto	16
Prosciutto di Parma con panzerotti Parma ham with deep fried cheese pastries	15
Capesante con purea di cavolfiore e bottarga Scallops served with a cauliflower purée and bottarga	16
Selezione di salumi Toscani Selection of fine Tuscan cured meat	15
Insalata di polipo e patate Warm octopus salad with new potatoes	16
Frittura di calamari con salsa tartara Deep fried calamari with tartare sauce	16
Tartare di tonno pinna gialla, leggermente piccante Yellowfin tuna tartare, slightly spicy	17
Carpaccio di manzo Scozzese con salsa alla senape Carpaccio of beef with mustard dressing	16
Battuta di manzo Scozzese Scottish beef tartare	16
Tonna scottato con avocado e pomodoro piccante Seared tuna with avocado and spicy tomatoes	17
Carciofi alla romana Slow cooked artichoke romana style	15
Parmigiana di melanzane Aubergine parmigiana	14
Mozzarella di bufala campana alla caprese Buffalo mozzarella with basil, pesto and baby plum tomatoes	14
Asparagi di stagione con mimosa e tartufo nero New season asparagus with eggs and black truffle	22
Tartare di salmone, granchio, avocado, caviale e uova di quaglia Salmon tartare, crab, avocado, caviar and quail eggs	23

Insalata

Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe Caesar salad with chicken	15
Insalata di lattuga romana con gamberi e salsa alle acciughe Caesar salad with tiger prawns	16
Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano Artichoke salad with avocado and parmesan shavings	18
Insalata di granchio del Dorset con avocado e pomodoro Dorset crab salad with avocado and tomatoes Please note this dish may contain traces of shell	19
Insalata di crescione, rape rosse, fichi, melograno e caprino Watercress, beetroot, figs, goats cheese and pomegranate salad	16
Insalata di puntarelle e acciughe Puntarelle salad with anchovies	16

Zuppe

Minestrone di verdure di stagione con pesto Mixed vegetable soup with pesto	8
Tortellini in brodo di pollo Homemade tortellini with chicken consome'	12

Primi piatti

Linguine con astice Scozzese e pomodoro ciliegino Linguine with Scottish lobster and cherry tomatoes	36
Ravioli di zucchine e ricotta Handmade ravioli with courgette and ricotta	18
Tagliatelle al ragu' di cinghiale Tagliatelle with wild boar ragu	19
Tagliolini con crab del Dorset Homemade tagliolini with Dorset crab Please note this dish may contain traces of shell	23
Tagliolini alla chitarra con porcini e stracciatella Homemade tagliolini with porcini mushrooms and stracciatella cheese	25
Linguine alle vongole Linguine with clams, chilli, garlic and cherry tomatoes	24
Risotto ai vegetali di primavera Risotto with Spring vegetables	22
Risotto alla pescatora Risotto with seafood	27
Tagliatelle con ragu' di vitello Homemade tagliatelle with slow cooked veal ragu	19
Tagliatelle al tartufo nero Tagliatelle with finest Italian black truffle	35
Cannelloni gratinati con ricotta e bietole Homemade cannelloni with ricotta cheese and Swiss chard	19
Pacchero di Gragnano con polipo e fave Gragnano paccheri pasta with octopus and broad beans	27
Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero Handmade ravioli of prawns and seabass with black truffle	32

Black truffle is available as an addition to any dish, £12 per 5 grams

Secondi di carne

Arista di agnello con vegetali di stagione Rack of lamb with spring vegetables	28
Polletto al forno con patate Oven roasted poussin served with potatoes	20
Tagliata di manzo rucola e Parmigiano Beef steak with wild rocket, shaved parmesan and balsamic vinegar	27
Cotoletta di vitello alla milanese Veal milanese	36
Filetto di manzo Scozzese Scottish beef fillet with roast tomato, mushrooms and chips	39
Bistecca di manzo Scozzese Rib-eye steak with tomato and mushrooms	35
Bistecca di Tomahawk per due Tomahawk steak with broccoli and chips for two	86

Secondi di pesce

Selection of finest wild fish from our display	Market price
Filetto di tonno con asparagi grigliati e pomodoro Tuna fillet with chargrilled asparagus and tomato	27
Sogliola alla mugnaia Pan fried lemon sole	33
Polipo arrosto con scarola brasata, olive taggiasche e pinoli Roasted octopus with braised escarole taggiasche olives and pinenuts	28
Filetto di branzino in crosta di patate Seabass fillet with potatoes, olives and tomatoes	22
Filetto di salmone con salicornia e pomodorini Salmon fillet with samphire and tomatoes	24

Contorni

Insalata di pomodori e cipolla di Tropea	9
Spinaci	7
Patate fritte	6
Broccoli	6
Fagiolini	6
Insalata di rucola selvatica con Parmigiano Reggiano e aceto balsamico	7
Insalata Mediterranea	7

Pizza	
Pizza Bocconcino	18
Stracchino, mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham	
Pizza Burrata	18
Tomato sauce, burrata cheese	
Pizza Quattro Stagioni	17
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichoke	
Pizza con i Funghi	15
Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms	
Pizza Margherita	13
Tomato sauce, mozzarella, sweet basil	
Pizza con Prosciutto e Funghi	15
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms	
Pizza Parma	17
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham	
Pizza Vegetariana	16
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, red peppers	
Pizza con i Funghi Porcini	17
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms	
Pizza Quattro Formaggi	16
Tomato sauce, mozzarella, stracchino, pecorino, scamorza	
Pizza Diavola	18
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Pizza Napoletana	14
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	
Pizza Valtellina	16
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan shavings	
Pizza Bufalina	15
Tomato sauce, buffalo mozzarella, sweet basil	
Pizza Tonno e Cipolla	14
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion	
Pizza con il Tartufo	30
Mozzarella, black truffle shaving, truffle oil	

Dolci	
Cannoli Siciliani con gelato al pistacchio	10
Homemade Sicilian cannoli with pistachio ice cream	
"Pizza dolce"	16
Restaurant speciality	
Tiramisu' al bicchiere	10
Coffee flavoured dessert with biscuits and whipped mascarpone cheese	
Bigne' alla crema con salsa al cioccolato	8
Profiteroles with chantilly cream and hot chocolate sauce	
Cheesecake con composta di frutto della passione	8
New York style cheesecake with passion fruit compote	
Fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia	9
Chocolate fondant with vanilla ice cream	
Semifreddo alla nocciola	9
Hazelnut semifreddo	
Millefoglie con crema pasticcera cioccolato e nocciole	9
Sweet pastry with cream, chocolate and hazelnuts	
Torta bruciata alla meringa e limone	9
Burnt lemon and meringue cake	
Fragole di stagione	9
Fresh strawberries, meringue and vanilla icecream	
Selezione di gelati o sorbetti	6
Ice cream and sorbet selection	
Selezione di formaggi	15
Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, Pecorino al tartufo and Robiola	
Selezione di dolci	8
Italian sweet selection	

This menu does not list all the ingredients, so if you have any specific allergies or dietary requirements please ask a member of staff who will be happy to assist you.

A discretionary 13,5% service charge will be added to your final bill.