

MEZZOGIORNO

BY FRANCESCO MAZZEI

PANE E SFIZI

CESTINO DI PANE
7.5

**PROSCIUTTO
DI MAIALE NERO**
7

**ACCIUGHE
CON PEPERONCINO**
6

HOT 'NDUJA
6

ANTIPASTI

ANTIPASTO DI MARE

Tuna crudo and bottarga 12 | Red shrimps 18
Grilled Scottish Langoustine 18 | Octopus ragu 12
Orkney Scallops 'nduja, honey and limone di rocca 15

PANZANELLA DI GRANCHIO SCOZZESE

Scottish crab, tomato, cucumber,
red onion, watercress
26

ANTIPASTO ALL' ITALIANA

Gammone 8 | Salame piccante 6 | Capocollo 6 | Pipi e Ova 9
Bruschetta al pomodoro 6 | Ricottina with pickled tropea onion 9

BATTUTA DI MANZO INGLESE

Hand chopped English beef,
anchovies and black truffle
22

FRITTO MISTO NAPOLETANO

Crocché, aubergine polpette,
frittatina, arancino, Amalfi lemon
mayo
19

TRECCINE PUGLIESI

Apulian mozzarella knots, cream
and home-made giardiniera
17

CARCIOFI E PUNTARELLE

Artichokes, chicory shoots, fennel,
root vegetables and blood
orange salad
19

PRIMI

TAGLIOLINI ALL'ASTICE BLU

Hand-made egg tagliolini pasta
with native blue lobster sauce
39

LASAGNA PASTACHJNA

Calabrian lasagna with meatballs, eggs,
fried aubergines, spinach, pork ragu
19

FILEJA E SPUNTATURE, SMOKED RICOTTA

Home-made fusilli-like pasta,
spare ribs ragout, smoked ricotta
FOR TWO 34

CACIO E PEPE

Tonnarelli, pecorino Romano,
black pepper
18

CARBONARA

Mezze maniche, pecorino Romano,
guanciale, egg yolk
19

TORTELLI RICOTTA E BURRATA BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA 25 YEARS DEL DUCA

Hand-made tortelli stuffed with burrata and ricotta
with brown butter, sage
19

THE CHAIRMAN'S TORTELLINI

Ham and Parmigiano Reggiano tortellini,
Marsala chicken broth
28

SECONDI

FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE

Sardinian fregola
with seafood
FOR TWO 84

DENTICE ALL'AGGHIOTTA

Guernsey pink bream with
capers, onion, datterino
tomatoes and green olives sauce
46

AGNELLO GALLESE "FORNARINA"

Welsh lamb rump, poverello beans,
cavolo nero and roasted winter
tomatoes
42

ZIA MARIA'S POLPETTA

Three meat meatball with
scamorza cheese
23

THE KING'S PORCHETTA

Pumpkin mash,
rainbow chard,
red pepper sauce
28

FILETTO DI OMBRINA AL VAPORE E Salsa VERDE

Steamed bass, salsa verde,
mash potato, olive oil
39

BISTECCA ALLA FIORENTINA

T-bone steak, radicchio tardivo
and mosto cotto
MARKET PRICE

LA PARMIGIANA DI MELANZANE "ROSETTA"

Francesco's mum's
aubergine parmigiana
24

CONTORNI

PATATE 'MPACCHIUSE

Shallow fried sticky
potatoes
8

AUTUMN SALAD

Radicchio, winter leaves,
orange, walnuts
9

CAPONATA SICILIANA

Sweet and sour traditional
Sicilian vegetables mix
9

THE ZUCCHINI FRITTI

Signature deep fried
zucchini sticks
15

CHARRED PURPLE BROCCOLI

Garlic, chili, ginger
9

(V) Vegetarian (VG) Vegan

Food allergies and intolerances: Should you have any questions regarding the content or preparation of any of our food please ask one of our team.

MEZZOGIORNO

BY FRANCESCO MAZZEI

APERITIVI

COCKTAILS

CALABRIA SPRITZ

Seatrus Gin, Bergamotto, Laurent-Perrier Heritage, sparkling water
21

TINTORETTO

Laurent-Perrier Heritage, pomegranate juice
16

NEGRONI

Tanqueray gin, Cocchi Vermouth, Campari
16

GARIBALDI NEL MEZZOGIORNO

Campari, grapefruit juice, lychee
16

NON ALCOHOLIC

NOGRONI

Tanqueray 0.0, Martini Vibrante, Everleaf Mountain
12

CRODINO

Bitter-sweet, herbal drink, notes of orange and citrus peel
7

PERONI 00

330ML / 8

SEI BELLISSIMI BELLINO

125ML / 20

BOLLICINE

CA DEL BOSCO

	Glass 125ml	Bottle 750ml
NV Franciacorta 'Cuvée Prestige Ed 47'		115
NV Franciacorta 'Rosé Prestige Ed 47'	28.5	150
2018 Franciacorta 'Millesimato'		190
NV Franciacorta 'Cuvée Prestige Prestige Ed 47'	22.5	(1500ml) 230
2020 Franciacorta 'Saten'		215
2020 Franciacorta 'Zero Dosage'		219
2013 Franciacorta 'Annamaria Clementi'		230
1980 Franciacorta 'Annamaria Clementi'		850

FERRARI

	Glass 125ml	Bottle 750ml
2018 Trento 'Perle Rose Riserva'	32	160
2015 Trento 'Perle Bianco Riserva'		165
2016 Trento 'Perle Nero Riserva'		239
2015 Trento 'Giulio Ferrari Riserva del Fondatore'	52	295
2016 Trento Riserva 'Lunelli'		360

CHAMPAGNE

	Glass 125ml	Bottle 750ml
NV Laurent-Perrier, ''Heritage''	24	119
NV Laurent-Perrier, 'Cuvée Rosé'	31	155
MV Laurent-Perrier, Grand Siècle 'Iteration N°26'	49	255

VINO BIANCO

	Glass 125ml	Bottle 750ml
2022 Verdicchio di Matelica `Vigneti B' Cantine Belisario, Marche		65
2022 Ribolla Gialla, Specogna, Friuli Venezia-Giulia	15.5	75
2024 Greco di Tufo, 'Novaserra', Mastroberardino, Campania	17.5	89
2023 Mantonico 'Efeso', Librandi, Calabria		89
2020 Timorasso 'Fausto', Marina Coppi, Piedmont		95

VINO ROSSO

	Glass 125ml	Bottle 750ml
2023 Ciro Rosso, Librandi, Calabria	13.5	55
2023 Dolcetto d'Alba, G.D Vajra, Piedmont		60
2021 Cannonau di Sardegna, Antonella Corda, Sardinia		85
2024 Rosso di Valtellina, Dirupi, Lombardy	18.5	105
2020 Sangiovese/Cabernet Sauvignon 'Grifi', Avignonesi, Tuscany		120

(V) Vegetarian (VG) Vegan

Food allergies and intolerances: Should you have any questions regarding the content or preparation of any of our food please ask one of our team.