

DAPHNE'S SPECIALS

Asparagi con Prosciutto Crudo e Straciatella <i>Green Asparagus with Parma Ham & Straciatella</i>	22.50	Orecchiette con Broccoli e Salsiccia Toscana <i>Orecchiette with Broccoli & Tuscan Sausage</i>	18.50 28.00
Vitello Tonnato <i>Thinly Sliced Veal with Tuna & Caper Mayonnaise</i>	24.00	Controfiletto alla Griglia con Rucola e Parmigiano <i>Chargrilled Black Angus Sirloin with Rocket & Parmesan</i>	49.00

ANTIPASTI

Zuppa di Minestrone di Vegetali Primaverili Toscano vg <i>Tuscan Spring Vegetable Minestrone</i>	14.00	Melanzane alla Parmigiana v <i>Baked Aubergine with Tomato & Mozzarella</i>	17.00
Polpo alla Griglia con Patate Novelle, Nduja e Limone <i>Chargrilled Octopus with New Potatoes, Nduja & Lemon</i>	20.50	Prosciutto di Parma con Sott'Aceti <i>Parma Ham with Pickled Vegetables</i>	21.50
Gamberoni con Peperoncino, Aglio e Prezzemolo <i>Tiger Prawns with Chilli, Garlic & Parsley</i>	19.75	Crudo di Tonno con Finocchio e Agrume <i>Yellowfin Tuna Crudo with Shaved Fennel & Citrus</i>	21.50
Insalata di Barbabietola con Formaggio di Capra v <i>Beetroot Salad with Goat's Cheese & Italian Leaves</i>	17.00	Carpaccio di Manzo di Wagyu con Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Carpaccio with Rocket & Parmesan</i>	23.00
Burrata con Pomodori Misti e Basilico v <i>Burrata with Mixed Tomatoes & Basil</i>	19.75	Capesante con Fave, Barba di Frate e Gremolata <i>Seared Scallops with Broad Beans, Monk's Beard & Gremolata</i>	23.50

PRIMI

Risotto alla Primavera v <i>Primavera Risotto</i>	17.00 26.00	Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with Clams</i>	21.00 32.00
Tagliatelle con Gamberoni, Zucchine e Peperoncino <i>Tagliatelle with Prawns, Courgette & Chilli</i>	18.50 28.50	Calamaretti con Polpa di Granchio e Peperoncino <i>Calamaretti Pasta with Portland Crab & Chilli</i>	22.00 34.00
Rigatoni con Ragù di Vitello <i>Rigatoni with Veal Ragù</i>	18.50 28.00	Ravioli di Mozzarella e Melanzane con Pomodori Vesuvio e Basilico v <i>Mozzarella & Aubergine Ravioli with Tomatoes & Basil</i>	18.50 28.00

SECONDI

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Limone <i>Veal Milanese with Lemon</i>	39.00	Galletto con Limone, Peperoncino e Salsa Verde <i>Chargrilled Baby Chicken with Lemon, Chilli & Salsa Verde</i>	29.00
Filetti di Merluzzo con Zucchina Romanesca, Granchio e Peperoncino <i>Fillet of Cod with Romana Courgette, Crab & Chilli</i>	39.00	Sogliola alla Griglia <i>Chargrilled Dover Sole with Lemon</i>	52.00
Polpette con Pomodoro e Patate Arrostate <i>Veal & Pork Meatballs with Tomato Sauce & Roasted Potatoes</i>	28.50	Filetto di Ippoglosso con Asparagi e Bottarga <i>Roasted Fillet of Halibut with Asparagus & Bottarga</i>	40.00
Fegato con Pure' di Patate, Pancetta e Cipolle Caramellate <i>Calves Liver with Mashed Potato, Pancetta & Onions</i>	35.00	Filetto di Branzino con Carciofi, Datterini e Basilico <i>Fillet of Sea Bass with Artichokes, Tomatoes & Basil</i>	41.50
Costoletta di Vitello con Salvia e Burro al Limone <i>Chargrilled Veal Cutlet with Sage & Lemon Butter</i>	52.00	Pesce del Giorno <i>Fish of the Day</i>	POA

CONTORNI

Pure' di Patate o Patate Arrosto v <i>Mashed or Roasted Potatoes</i>	8.00	Zucchine Fritte v <i>Deep Fried Courgettes</i>	9.00
Spinaci con Olio di Oliva o Aglio vg <i>Spinach with Olive Oil or Garlic</i>	8.00	Insalata di Rucola e Parmigiano v <i>Rocket & Parmesan Salad</i>	8.00
Broccoli con Peperoncino e Aglio vg <i>Tenderstem Broccoli with Chilli & Garlic</i>	8.50	Insalata di Pomodori Misti con Basilico vg <i>Mixed Tomato Salad with Basil</i>	8.50



For allergy and nutritional information please scan the QR code
Please notify your waiter of any allergies before ordering.
Our fish is responsibly caught from sustainable sources.

A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill.
Vaping is prohibited.
Includes VAT.

