

# CANTINA

D E L P O N T E

## ANTIPASTI

### *Starters*

<b>CESTINO DI PANE FATTO IN CASA (V)</b> Home made bread	3
<b>BRUSCHETTA ALLA CANTINA (V)</b> Chef's selection of bruschetta	5.5
<b>ZUPPA DI ZUCCA (V)</b> Butternut squash soup with amaretti crumbs	5.5
<b>FORMAGGIO DI CAPRA, CAPONATA E CONFETTURA AL PEPERONCINO (V)</b> Goat cheese in filo pastry with caponata & chilli jam	8.5
<b>PESCE SPADA AFFUMICATO CON ARANCE, RUCOLA E POMODORINI</b> Smoked swordfish with oranges, tomatoes & rocket	9
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO</b> Beef carpaccio with rocket & parmesan	9.5
<b>CACIUCCO ALLA CANTINA</b> Mixed fish and seafood casserole, tomato sauce & croutons	11.5
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> Parma Ham	13
<b>SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI (ideal for sharing)</b> Selection of regional charcuterie	7pp
<b>STUFATO DI LEGUMI E TALEGGIO</b> Legume stew with Taleggio cheese	7

## INSALATE

### *Salads*

<b>POMODORO E CIPOLLA DI TROPEA (V)</b> Italian tomato & tropea onion	4.5
<b>INSALATA MISTA, GORGONZOLA E RAPA ROSSA (V)</b> Spring leaves with soft gorgonzola & beetroot	6.5
<b>RUCOLA E PARMIGIANO (V)</b> Wild rocket & Parmesan	6

## PRIMI PIATTI

### *Pasta*

<b>PENNE CON SALSA AL POMODORO E BASILICO</b> Penne with tomato sauce and basil	10.5
<b>PACCHERI CON 'NDUJA</b> Paccheri with spicy n'duja sausage paste and tomatoes	12
<b>RISOTTO CON FUNGHI MISTI (V)</b> Wild mushroom risotto	13
<b>GNOCCHI DI PATATE CON PESTO &amp; GAMBERI</b> Potato dumplings with pesto and prawns	12.5
<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE</b> Traditional bolognese lasagna	13
<b>RAVIOLI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA (V)</b> Homemade ricotta and spinach ravioli with butter & sage	13
<b>PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE</b> Pappardelle with wild boar ragu'	12.5

## CANTINA CLASSIC

<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> Spaghetti with mussels, clams, prawns & squid	19.5
--	------

## SECONDI PIATTI

### *Meat & Fish*

<b>POLLO ARROSTO CON LIMONE, AGLIO E ROSMARINO</b> Roasted spatchcock chicken marinated with lemon garlic and rosemary	16.5
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Pork escalope with ham, sage, marsala sauce & spinach	17.5
<b>TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO</b> Beef tagliata with rocket salad & parmesan	24
<b>ORATA AL FORNO CON PATATE RIPASSATE</b> Butterfly sea bream with crushed potato	19
<b>SALMONE CON CAPONATA</b> Pan fried salmon & roast vegetables	17.5
<b>MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA</b> Pan Fried Cod with Tomato, olives, cappers & potato chips	18

## CONTORNI

### *Side order*

<b>PATATE ARROSTO CON ROSMARINO (V)</b> Roast potatoes with rosemary	3.5
<b>SPINACI AGLIO E OLIO (V)</b> Spinach with garlic & olive oil	4
<b>FAGIOLINI (V)</b> Green beans	4

## DOLCI

### *Desserts*

<b>SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI</b> Selection of artisanal ice cream and sorbet	5.5
<b>PANNACOTTA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO</b> Pannacotta with mixed berries compote	5.5
<b>TORTA DI MELE CON GELATO ALLO VANIGLIA</b> Apple pie & Vanilla ice cream	6.5
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA INGLESE</b> Chocolate fondant cake with custard sauce (allow 12 min cooking time)	7.5
<b>TIRAMISU'</b> Espresso biscuits layered with mascarpone cream & cacao	7
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA FATTA IN CASA</b>	x4 12
<b>O DUE FORMAGGI A SCELTA</b>	x2 8
A selection of Italian cheese with home made jam Or two kind of cheese of your choice	

(v) Vegetarian

if you have any allergies or food intolerances please do advise your waiter  
20% VAT included. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill