

OSTERIA

dell' angolo

Antipasti

(Starters)

Burrata Pugliese con parmigiana di melanzane e rucola
Apulia's Burrata Cheese with aubergine timbale and rocket £8.50

Cappesante alla piastra con cime di rapa, limone amalfitano e peperoncino dolce
Pan-fried scallops with turnip-top broccoli, Amalfi's lemon and sweet chilli £11.50

Selezione di affettati misti con sott'aceti fatti in casa
Selection of Italian cured meat with homemade pickles £10.00

Carne salata fatta in casa con insalata di bieta rossa, parmigiano reggiano e condimento all'aceto di vino rosso e miele
Home-cured beef Carpaccio with red-chard leaves, parmesan cheese and red wine vinegar and honey dressing £9.50

Quaglia arrosto avvolta con pancetta, indivia belga all'uvetta e pinoli con salsa vincotto
Roast quail wrapped with pancetta, caramelised Belgian endive with raisins and pine kernel and vincotto £9.50

Minestra di Lenticchie con cavolo romanesco e pecorino nero di Pienza
Lentils soup with Romanesque cauliflower and Pienza's pecorino cheese £7.50

Pasta e Risotto

Ravioli ripieni con Anatra e timo, salsa sedano rapa e riduzione al vino rosso
Ravioli of Duck and thyme with celeriac sauce and red wine reduction £9.50/ 12.50

Scialatielli Sorrentini con gamberi rossi di Mazara del Vallo e carciofi
Scialatielli from Sorrento with Mazara's red prawns and artichokes £15.00

Tagliolini con polpa di granchio, zucchine grigliate e pomodorini
Tagliolini with fresh crab meat, grilled courgettes and cherry tomatoes £10.00/ £13.00

Gnocchi di patate ripieni di formaggio caprino, funghi misti selvatici con salsa zucca e salvia
Homemade potato gnocchi filled with goat cheese, wild mix mushroom, pumpkin and sage sauce £9.00/ 12.00

Risotto con mozzarella di bufala Campana e cime di rapa
(Allow 20 minutes cooking)
Risotto with buffalo Mozzarella and turnip top broccoli £9.50/£12.50

Tagliatelle con ragu` di Faraona, funghi cantarelli e timo al limone
Tagliatelle with Guinea fowl, chanterelle mushroom and lemon thyme £9.00/ £12.00

OSTERIA

dell' angolo

Secondi di pesce

(Fish main courses)

Coda di Rospo arrosto avvolta in pancetta con scarola ripassata alla Napoletana con olive nere taggiasche

Roasted Monkfish fillet wrapped in pancetta with Neapolitan style escarole and black taggiasche olives £19.00

Ippoglosso alla griglia con couscous di farro e salsa verde

Grilled fillet of Halibut with barley couscous and salsa verde £18.00

Filetto di Branzino selvatico arrosto con guazzetto di vongole veraci e spinaci

Roast fillet of wild Sea bass with palourde clams broth and spinach £21.50

Secondi di carne

(Meat main courses)

Filetto di Manzo Del "Galloway" con patate al rosmarino e broccoletti saltati

Grilled fillet of "Galloway" Beef with rosemary potatoes and tender-stem broccoli £24.50

Petto d'Anatra arrosto di "Challans", cavolo rosso, funghi misti e supreme di arance sanguinelle

Roast breast of Duck from "Challans red label" with red cabbage, mix wild mushroom and blood orange supreme £ 19.00

Ossobuco brasato con cavolo nero e cipolline glassate al vino rosso

Slow-braised veal Ossobuco with black cabbage and glazed button onions £19.00

Bistecca alla Fiorentina Del "Galloway" servita con patate saltate, fagiolini e insalata mista

28 days aged beef T-bone steak from Galloway served with sautéed potato, green beans and mix salad £42.00 for two people

Contorni

Side orders £ 3.50

Prices include 20% VAT and are subject to 12.5% discretionary Service charge