

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Veal with tuna and caper sauce

£ 24

TARTARE DI TONNO TONNATA

Tuna tartare, avocado, tuna and caper sauce

£ 29

CRUDO DI RICCIOLA

Yellowtail sashimi, leche de tigre, peach and truffle

£ 31

INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO (VG)

Baby gem crunchy salad, avocado, goat cheese, cucumber, mixed seeds, orange, coriander

£ 22

INSALATA CONDIGLIONE

Lettuce, edamame, celery, radish, red pepper, red onions, olive oil preserved tuna, boiled eggs, anchovies

£ 28

BURRATA, POMODORINI, (V) PINOLI E OLIO AL BASILICO

Burrata, cherry tomato, pine nuts and basil oil

£ 19

INSALATA DI CARCIOFI DELLA CANTINETTA (V)

Artichokes salad inside of his own flower, avocado, Parmesan cheese and vinaigrette dressing

£ 36

V Vegetarian option available

VG Vegan option available

SALUMI NOSTRANI

MORTADELLA

Mortadella

£ 18

SALAME DI CINGHIALE

Boar salami

£ 19

PROSCIUTTO DI PARMA

Parma ham

£ 23

PROSCIUTTO DI MANZO

45 days cured beef ribeye ham

£ 20

SELEZIONE DI SALUMI

Cured meat selection

£ 27

IL FORNAIO

SELEZIONE DI PANE ARTIGIANALE

Selection of artisanal bread (V)

£ 7.50

PANETTONE SALATO (V)

Artisanal savoury panettone

£ 10

PIZZETTA AL TARTUFO (V)

Pizza with truffle cream and shaved truffle

£ 29

PIZZETTA MORTADELLA E PISTACCHIO

White base pizza, mortadella, pistacchio, Mozzarella

£ 26

PIZZETTA MARGHERITA

Pizza with tomato sauce, buffalo mozzarella

£ 26

PRIMI PIATTI

PASTA FATTA IN CASA

Homemade pasta

CARBONARA DI MANZO AFFUMICATO

Signature beef carbonara, paccheri, egg yolk, Pecorino cheese

£ 38

PAPPARDELLE AL RAGU' AL NOBILE DI MONTEPULCIANO

Veal and Nobile di Montepulciano ragu' pappardelle

£ 36

TONNARELLI AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO

Wild rabbit ragu' tonnarelli

£ 35

CASARECCE AL BRANZINO

Homemade casarecce, seabass, cherry tomato, capers,

Taggiasche olives

£ 35

PACCHERI ALL'ASTICE

Lobster paccheri, bisque and cherry tomato

£ 62

RAVIOLI RICOTTA E ZAFFERANO (V)

Homemade ravioli filled with Ricotta and saffron

£ 29

CONTORNI (V)

SPINACI SALTATI

Sautéed butter spinach

£ 8

FAGIOLINI SALTATI

Sautéed fine beans and roasted almond flakes

£ 8

PATATE ARROSTO E ROSMARINO

Roasted new potatoes

£ 8

BROCCOLETTI AGLIO E PEPERONCINO DOLCE

Tenderstem broccoli, garlic and confit chilly

£ 8

PURÉE DI PATATE

Potato purée

£ 9

SECONDI PIATTI

SCALOPIA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope

Sauce of your choice: Chardonnay white wine, lemon sauce

£ 36 / £ 34

FILETTO AL PEPE VERDE

Green pepper sauce beef tenderloin

£ 45

MILANESE DI VITELLO

On the bone veal chop milanese, Cantinetta salad

£ 62

POLLO ALLA CACCIATORA

Corn-fed boneless chicken leg, tomato sauce, capers,

olives and roasted red peppers

£ 32

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottish T-Bone steak served with roasted potatoes

- serves two 1.2kg

£ 139

FOCACCIA SMASH CHEESEBURGER

Creekstone's black Angus double smash cheeseburger, served with fries

£ 35

BLACK COD AL VINSANTO

Vinsanto marinated wild black cod and sautéed spinach

£ 45

TRIGLIA ALL'ARANCIA

Pan-seared red mullet, fine beans, orange butter

£ 38

FRITTURA MISTA DI PESCE

Fried squids, king prawns, catch of the day and courgettes

£ 36

PARMIGIANA DI MELANZANE (V)

Baked aubergine parmigiana, Scamorza cheese and pesto

£ 29

PEPPERCORN SAUCE - £ 5

VEAL JUS - £ 5

ADD BLACK TRUFFLE - £ 15