

FORMULA CANTINETTA

£29

ANTIPASTI

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

or

FINOCCHIONA TOSCANA

Tuscan salami with fennel seeds

or

FILETTO DI VITELLO TONNATO

Antinori traditional veal fillet with tuna and caper sauce

or

ANTIPASTO DEL GIORNO

Starter of the day

+

SECONDI PIATTI

PASTA DEL GIORNO

Pasta of the day

or

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope

Sauce of your choice: Chardonnay white wine or lemon sauce

or

SECONDO DEL GIORNO

Main course of the day

or

SCODELLA TOSCANA

Superfood Tuscan bowl, peas, spelt, avocado, cherry tomato, rocket, lemon dressing, Parmesan
add smoked salmon or chicken - £.7 supplement

+

VINO

Wine by the glass

CHARDONNAY, *Puglia IGT*

or

VERMENTINO, *Bolgheri DOC*

or

SABAZIO, *Rosso di Montepulciano DOC*

or

HUSSONET, *Cabernet Sauvignon*

or

CALAFURIA, *Rosato IGT Salento*

ANTIPASTI

CRUDO DI RICCIOLA TARTUFATO

Yellowtail sashimi, truffle,
with Sicilian lemon and soy sauce

£ 29

INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO (VG)

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

£ 22

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

Burrata, cherry tomato, pine nuts and basil oil

£ 19

PROSCIUTTO DI KOBE

Kobe ham

£ 39

SELEZIONE DI SALUMI

Cured meat selection

£ 27

IL FORNAIO

SELEZIONE DI PANE ARTIGIANALE (V)

Selection of artisanal bread

£ 7.50

PANETTONE SALATO (V)

Artisanal savoury panettone

£ 10

PIZZATA ROSSA (V)

Our signature margherita stuffed focaccia

£ 19

FOCACCIA DI RECCO (V)

Stracchino cheese focaccia

£ 19

V Vegetarian

VG Vegan option available

PRIMI PIATTI

PASTA FATTA IN CASA

Homemade pasta

KOBE BEEF CARBONARA

Signature beef carbonara, paccheri, egg yolk,
Pecorino cheese, kobe beef karasumi

£ 38

PAPPARDELLE AL RAGU' DI WAGYU AL NOBILE DI MONTEPULCIANO

Wagyu, veal and Nobile di Montepulciano ragu' pappardelle

£ 28

LINGUINE ALL'ASTICE

Lobster linguine, bisque and cherry tomato

£ 58

CAVATELLI AL PESTO ZEFFIRINO (V)

"Zeffirino" pesto cavatelli

£ 26

PAPPARDELLE AL RAGU' MODERNO (V)

Our signature "Redefine" plant based mince ragu' pappardelle

£ 28

MEZZE MANICHE DELLA CANTINETTA (V)

Mezze maniche in lightly spicy tomato cream, Vermentino,
grilled shallots and a touch of Sambuca

£ 24

SECONDI PIATTI

BLACK COD AL VINSANTO

Vinsanto marinated wild black cod and sautéed spinach

£ 45

HAMBURGER AL TARTUFO

Smashed *Creekestone* black angus patty, brioche bun, white
truffle sauce, shaved black truffle, served with hand cut fries

£ 27

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope

Sauce of your choice: Chardonnay white wine or lemon sauce

£ 36 / £ 34

FILETTO AL PEPE VERDE

Grilled pepper sauce beef tenderloin

£ 39

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottish T-bone steak - serves two 1.2kg

£ 139

CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI (VG)

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24

CONTORNI

PATATE ARROSTO E ROSMARINO (V)

Roasted new potatoes

£ 8

BROCCOLETTI CON AGLIO E PEPERONCINO DOLCE (VG)

Tenderstem broccoli, garlic and sweet chilli

£ 8

SPINACI SALTATI (VG)

Sautéed butter spinach

£ 8

CAVOLFIORE, SALSA VERDE E BALSAMICO (VG)

Cauliflower, salsa verde and balsamic

£ 8