



FIRENZE ♣ ZURIGO ♣ VIENNA ♣ MONTECARLO



## ANTIPASTI

### FILETTO DI VITELLO TONNATO

Veal fillet with tuna and caper sauce

£ 22

### CARPACCIO DI MANZO

Beef fillet carpaccio, rocket salad,  
Parmesan shavings, lemon dressing sauce

£ 25

### CRUDO DI RICCIOLA TARTUFATO

Yellowtail sashimi, truffle,  
with Sicilian lemon and soy sauce

£ 29

### TONNO SCOTTATO ALLA PUTTANESCA

Seared carpaccio tuna, puttanesca dressing

£ 22

### FRITTURA DI CALAMARI

Deep fried squid and courgettes julienne

£ 26

### INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO (VG)

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

£ 22

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

Burrata, cherry tomato, pine nuts and basil oil

£ 19

## 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 (V)

Selection of artisanal bread

£ 7.50

### PANETTONE SALATO (V)

Artisanal savoury panettone

£ 10

### PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA AL TARTUFO

Pizza with truffle cream and shaved truffle

£ 29

V Vegetarian

VG Vegan option available

## 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

£ 32

### TONNARELLI AL RAGU' DI POLPO

Homemade tonnarelli with octopus ragu',  
dill and Taggiasche olives powder

£ 33

### PACCHERI ALL'ASTICE

Lobster paccheri, bisque and cherry tomato

£ 58

### PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO

Dry aged beef prosciutto, tomatoes,  
Pecorino romano and Parmesan penne

£ 28

### CANNELLONI AL RAGU' DI VITELLO E TARTUFO

Cannelloni filled with white veal ragu', wild mushrooms,  
Fontina cheese, béchamel, veal jus and shaved truffle

£ 46

## CONTORNI

### PATATE ARROSTO E ROSMARINO (V)

Roasted new potatoes

£ 8

### FAGIOLINI SALTATI (VG)

Sautéed french beans with roasted almond flakes

£ 8

## SECONDI PIATTI

### BLACK COD AL VINSANTO

Vinsanto marinated wild black cod and sautéed spinach

£ 45

### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Dover Sole meunière

£ 56

### OSSOBUCO E RISO AL SALTO

Veal ossobuco, saffron rice

£ 48

### SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope

Sauce of your choice: Chardonnay white wine or lemon sauce

£ 36 / £ 34

### TAGLIATA DI MANZO TOSCANA

Tuscan beef tagliata, with rocket, baby tomatoes,  
shaved Parmesan, veal jus

£ 37

### MILANESE DI VITELLO

On the bone veal chop milanese, Cantinetta salad

£ 48

### BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottish T-Bone steak - serves two 1.2kg

£ 129

### CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI (VG)

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24