

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO

Veal 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

### SUPER KALE

Avocado, kale, Parmesan cheese,  
cherry tomatoes, lemon zests

£ 21

## 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** Vegeterian option available

**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

### LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine paccheri, bisque and cherry tomato

£ 58

### PACCHERI MONTECARLO (V)

Paccheri, charred tomatoes and burrata sauce with  
dry ribeye ham crumbels

£ 28

### RAVIOLO ALLA BARBABIETOLA E CAPRINO (V)

Ravioli filled with beetroot and salted ricotta, goat cheese  
fondue and crispy kale

£ 29

### CANNELLONI AL RAGU' DI VITELLO E TARTUFO

Cannelloni filled with white veal ragu', wild mashrooms,  
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

### BRANZINO GRIGLIATO CON RIDUZIONE ALL'ARANCIA E CAVOLO NERO

Pan - Fried seabass with fish stock and orange reduction,  
black kale and onions

£ 38

### 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

### FILETTO AL PEPE VERDE

Grilled pepper sauce beef tenderloin

£ 38

### 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