



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

INSALATA DI POLPO E PATATE

Octopus and potatoes salad, Taggiasche olives,
sun-dried tomato and celery

£ 26

CRUDO DI RICCIOLA TARTUFATO

Yellowtail sashimi, truffle,
with Sicilian lemon and soy sauce

£ 29

TONNO SCOTTATO ALLA PUTTANESCA

Seared carpaccio tuna, puttanesca dressing

£ 22

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

FINOCCHIONA

Fennel salami

£ 16

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

PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO

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

£ 28

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 CACIO E PEPE

Toasted black pepper, Parmesan and Pecorino creamy tonnarelli

£ 21

MEZZE MANICHE DELLA CANTINETTA (V)

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

£ 24

PACCHERI ALL'ASTICE

Lobster paccheri, bisque and cherry tomato

£ 58

LINGUINE VONGOLE E ZUCCHINE

Vongole, courgettes, cherry tomatoes, bottarga and leek
cream linguine

£ 33

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

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

£ 139

CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI (VG)

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24