

FORMULA CANTINETTA

£29

ANTIPASTI

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

or

VITELLO TONNATO

Veal with tuna and caper sauce

or

ANTIPASTO DEL GIORNO

Starter of the day

+

SECONDI PIATTI

PASTA DEL GIORNO

Pasta of the day

or

POLLO AL MATTONE

Marinated chicken thigh, tomatoes, peppers, onions, lemon zest

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

BANSELLA, *Prunotto*

or

CALAFURIA, *Rosato IGT Salento*

ANTIPASTI

SFORMATINO DI POMODORI (V)

Tomatoes tarte tatin, sable' and pesto

£ 22

FRITTURA DI CALAMARI

Deep fried squid and courgettes julienne

£ 26

CARPACCIO DI MANZO

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

£ 25

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

Burrata, cherry tomato, pine nuts and basil oil (V)

£ 19

SUPER KALE

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

£ 21

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

PIZZETTA AL TARTUFO (V)

Pizza with truffle cream and shaved truffle

£29

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

CANNELLONI AL RAGU' DI VITELLO E TARTUFO

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

£ 46

LINGUINE ALL'ASTICE

Lobster linguine, bisque and cherry tomato

£ 58

RAVIOLO ALLA BARBABIETOLA E CAPRINO (V)

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

£ 29

CASARECCE CON CREMA DI TALEGGIO, PISTACCHIO E GUANCIALE (V)

Homemade casarecce, Taleggio and pistachio cream, guanciale

£ 34

SECONDI PIATTI

ORATA ALLA MEDITERRANEA

Seabream Mediterranean style, salmoriglio sauce

£ 38

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Dover Sole meunière

£ 56

POLLO AL MATTONE

Marinated chicken thigh, tomatoes, peppers, onions, lemon zest

£ 36

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope

Sauce of your choice: Chardonnay white wine or lemon sauce

£ 36 / £ 34

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

CONTORNI

PATATE ARROSTO E ROSMARINO (V)

Roasted new potatoes

£ 8

FAGIOLINI SALTATI (VG)

Sautéed french beans with roasted almond flakes

£ 8

SPINACI SALTATI (VG)

Sautéed butter spinach

£ 8

CAVOLFIORE, SALSA VERDE E BALSAMICO (VG)

Cauliflower, salsa verde and balsamic

£ 8

VG Vegan option available V Vegetarian option available