

FORMULA CANTINETTA

£29

ANTIPASTI

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

TAGLIATA DI MANZO
Tuscan beef tagliata with rocket, baby tomatoes,
shaved Parmesan

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

TONNO SCOTTATO ALLA PUTTANESCA
Seared carpaccio tuna, puttanesca dressing

£ 22

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

£ 19

PROSCIUTTO DI PARMA
Parma ham

£ 23

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

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

PACCHERI ALL'ASTICE
Lobster paccheri, bisque and cherry tomato

£ 58

MEZZE MANICHE AL PESTO ZEFFIRINO
"Zeffirino" pesto mezze maniche (V)

£ 26

TONNARELLI CACIO E PEPE
Toasted black pepper, Parmesan and Pecorino creamy tonnarelli

£ 21

LINGUINE VONGOLE E ZUCCHINE
Vongole, courgettes, cherry tomatoes, bottarga and leek
cream linguine

£ 33

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

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