

# NipOTina

Nipotina's Negroni £9.5  
Gin, Vermouth Rosso, Earl Grey

Monday - Saturday from 12pm - 10:15pm

Sunday from 12pm - 8pm

## Cicche+Ti

Olive di Cerignola (vg)	3.5
Pani Misti	4.5
Home-made Focaccia, Potato Bread & Schiacciata	
Zucchini Fritti (v)	6.5
Aioli	
Arancini (5pcs)	8.5
'Nduja Spicy Salami & Mozzarella	

## AntiPasTi

Insalata di Finocchio (v)	10
Fennel, Rocket, Aged Pecorino, Caramelised Walnuts & Calabrian Chilli	
Burrata Pugliese (v)	12
Cherry Tomatoes & Balsamic	
Carpaccio di Pesce Tricolore	19
Tuna, Sea Bream & Salmon	
Fritto Misto	14
Pink Peppercorn, Crispy Calamari & Shrimp	
Bruschetta di Porcini (v/vg)	8
Porcini & Wild Mushroom, Parsley	
Carpaccio di Manzo	22
Beef Carpaccio, Rocket & Parmesan	
Zuppa di Zucca Arrosto (vg)	9
Pumpkin Soup, Crusco Pepper & Toasted Hazelnuts	
Fegatini di Pollo	11
Chicken Livers, Balsamic Nectar & Potato Gateau	

## PriMi

Pici Cacio e Pepe (v)	13
Aged Pecorino, Black Pepper	
Orecchiette alle Cime di Rapa	13
Anchovies, Rapini, Garlic & Chilli	
Capellini al Pomodoro (vg)	12
San Marzano Tomatoes & Basil	
Linguine alle Vongole e Bottarga	17
Clams, Grey Mullet Roe	
Mafalde al Ragu	16
Braised Beef & Veal Ragu	
Triangoli All'Aragosta	24
Lobster, Spicy Vodka Tomato	
Paccheri al Pesto di Pistacchi	18
Pistachio Pesto, Luganega Sausage	
Risotto ai Gamberi di Mazzara del Vallo	19
Sicilian Red Prawns, Courgette & Amalfi Lemon	
Gnocchi alla Sorrentina (v)	15
Baked in Mozzarella, San Marzano Tomatoes & Basil	

## SeCoNdi

Branzino alla Scapece	21
Grilled Seabass, Scapece Courgette	
Triglia alla Livornese	23
Roasted Red Mullet, Capers, Leccino Olives & Tomatoes	
Gamberi alla Busara	19
Tiger Prawns, 'Nduja, Tomato, Parsley & Chilli	
Polipo Brasato	27
Braised Octopus, Salsa Verde & Baked Black Olives	
Polletto Arrostito al Salmoriglio	18
Roasted Baby Chicken, Lemon, Garlic & Mixed Herbs	
Costolette di Agnello	30
Marinated Lamb Cutlets, Rosemary & Potato Gateau	
34 Day Dry Aged Rib Eye	37
Lemon Caper Butter (200g)	
Milanese di Vitello	42
Bone-in Veal Milanese (300g)	
Bistecca Fiorentina	62pp
Grilled T-Bone Steak (1.2kg, serves 2)	

## PiZZA

Margherita alla Bufala (v)	15
Buffalo Margherita	
Pomodorosa (vg)	13
Roasted Heritage Tomato, Liguria Pesto	
Somaia	18
Spicy Calabarian Salami, Gorgonzola & Red Onion	
Bresaola	17
Bresaola, Rocket & Shaved Parmesan	
Charcoal Quattro Formaggi (v)	17
Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella & Parmesan	
Contadina	16
Rainbow Courgette, Sun-Dried Tomato & Luganega Sausage	
Parma	18
Parma Ham, Stracciatella & Crushed Pistachio	
Marinara	12
Tomato-Base, Anchovies, Capers & Garlic	

## ConTOrni

Fagioli Borlotti (vg)	6
Borlotti Beans, Shallots, Basil & Chili	
Patate Arrosto (vg)	6
Rosemary Roasted Potatoes	
Spinaci Saltati (vg)	7
Steamed Spinach	
Insalata di Cavolo Nero (v)	5
Kale, Hazelnuts & Confit Tomato	
Cipolline Borretane (vg)	5
Glazed Baby Onions	
Puré di Patate (v)	6
Mash Potato, Sante Olive Oil	

