

*Insalata di endivia , pere e gorgonzola*  
Endive and pear salad with gorgonzola dressing

*Insalata di barbabietola con spinaci novelli e nocciole*  
Beetroot and baby spinach salad with hazelnut

*Prosciutto Toscano con sedano di Verona*  
Cured ham with celeriac “remoulade”

*Capesante allo Zafferano*  
Seared scallops with saffron viniagrette

*Bresaola della Valtellina con rucola e caprino*  
Thinly sliced cured beef with rocket and goat cheese dressing

*Burrata d’Andria con caponata alla siciliana*  
Burrata cheese with sicilian pickled vegetables

*Insalata di fagiolini con seppia e olive Taggiasche*  
Cuttlefish salad and green beans with Taggiasche olives

\*\*\*\*\*

*Spghettini con granchio e peperoncino*  
Spghettini with fresh crab and chilli

*Gnocchi di patate con pomodoro e rucola*  
Potato dumplings with tomato and rocket salad

*Minestrone di verdure e farro*  
Autumn vegetables and spelt minestrone

*Pappardelle allo zafferano con guanciale di maiale*  
Saffron pappardelle with cured pig cheeks

*Tagliatelle di castagne ai funghi*  
Chestnut tagliatelle with mixed wild mushroom

*Linguine con aragosta*  
Flat spaghetti with lobster and fresh tomato  
Supplement £7.00

*Ravioli di fagiano con rosmarino*  
Pheasant ravioli with rosemary

*Risotto con zucca, salvia e gorgonzola*  
Pumpkin, sage and gorgonzola risotto  
(Minimum 2 persons, please allow 20 min)

*Costoletta di vitello con salvia e pomodori*  
Veal cutlet with polenta, tomato and sage  
Supplement £7.00

*Anatra arrosto al miele con mostarda di frutta*  
Roasted Gressingham duck with honey and mustard fruits

*Costata di manzo alla griglia con midollo e salsa al vino rosso*  
Char-grilled rib eye of beef with bone marrow and red wine  
{Minimum 2 person, £10.00 supplement each}

*Petto di pollo con capperi e limone*  
Roast corn fed chicken with lemon and capers

*Merluzzo arrosto con salsa verde*  
Roasted Icelandic cod with “salsa verde”

*Rombo liscio con finocchio e olive taggiasche*  
Char-grilled brill with fennel and Taggiasche olives

*Branzino alla vernaccia*  
Roasted sea bass with artichoke puree and vernaccia wine

\*\*\*\*\*

*Torta di mele con gelato alla vaniglia*  
Apple tart with vanilla ice cream

*Torta di ciliege e mandorle con mascarpone*  
Cherry and almond tart with mascarpone

*Bavarese alla nocciola, vaniglia e caffè*  
Hazelnut cream with vanilla and espresso coffee

*Sorbetto al pompelmo rosa e zucchero al basilico*  
Pink grape fruit sorbet with basil sugar

*Tiramisù*

*Tortino al cioccolato con gelato alla gianduia*  
Chocolate fondant with gianduia ice cream  
(Please allow 12 minutes)

*Selezione di formaggi*  
Selection of cheeses with chutney  
Supplement £3.00

*Two Courses £36.50 Three Courses £46.50 Four Courses £ 51.50*  
Prices include 20 % VAT

*A discretionary gratuity of 13.5% will be added to the final bill*  
*As our produce is purchased freshly each day, please be understanding if certain dishes are not available*

***Please let us know if you have any food allergies***  
PRIVATE ROOM ALSO AVAILABLE