

~~Starters / Antipasti~~

Pan fried scallops wrapped in pancetta, peas sauce and shallots (Suppl. £3,00)

Capesante in padella avvolte in pancetta con scalogno e salsa ai piselli

Buffalo mozzarella served with tomato, basil and balsamic vinegar (V)

Mozzarella di bufala servita con pomodori, basilico e aceto balsamico

Tuna tartar with spring onion and lemon dressing

Tartara di tonno con cipollotti e vinaigrette all limone

Beef carpaccio with green beans, pecorino from Sardinia, crispy pancetta, pine nuts and lemon dressing

Carpaccio di manzo con fagiolini, pecorino sardo pancetta croccante, pinoli e olio al limone

Poached egg served with Parma ham and baby spinach

Uovo in camicia servito con prosciutto crudo e spinaci novelli

Seasonal salad with avocado, tomato, almonds, red onion, lettuce, cucumber and Greek yogurt

Insalata di stagione con avocado, pomodoro, mandorle, cipolla rossa, lattuga, cetrioli e yogurt (V)

~~Middle / Pasta~~

****Gluten free, wheat free and Kamut pasta also available****

Zucchini and parmesan soup with garlic sauce

Zuppa di zucchini, parmigiano e salsa all aglio

Tagliolini with crab, white wine and chilli (Suppl. £3.00)

Tagliolini al granchio, vino bianco e peperoncino

Mixed pasta with fresh seafood and cannellini beans

Pasta mista ai frutti di mare e fagioli

Spaghetti with Campania fresh cherry tomato and basil (V)

Spaghetti con pomodorini freschi Campani e basilico

Orecchiette with bolognese sauce

Orecchiette alla bolognese

Tagliatelle with summer black truffle and mixed mushrooms (V)

Tagliatelle al tartufo e funghi misti

Risotto with sausage and savoy cabbage

Risotto con salsiccia e verza

~~Main courses / Secondi piatti~~

Sautéed Squid in tomato sauce with peas and garlic bruschetta

Calamari in umido con pomodoro, piselli e bruschetta all aglio

Pan fried organic salmon with green beans

Salmone organico in padella servito con fagiolini

Grilled swordfish with fennel, orange, and radish salad

Pesce spada alla griglia con insalata di finocchi, arance e ravanelli

Pan fried calf's liver in onion and sage served with sautéed spinach

Fegato in padella con cipolle e salvia accompagnato con spinaci saltati

Char grilled chicken paillard with sautéed potatoes and mixed salad

Paillard di pollo alla griglia servita con patate saltate e insalata mista

Pan fried breaded fillet of pork served with rocket, parmesan and tomato salad

Filetto di maiale impanato servito con rucola, pomodori e parmigiano

Char grilled sirloin steak with crushed potatoes, artichokes and Taggiasca olives (Suppl. £5.00)

Bistecca di manzo alla griglia servita con patate schiacciate, carciofi e olive taggiasche

Extra side vegetables £ 4.00 per portion

Single Course £16.50

2 Courses £ 24.50 * 3 Courses £ 28.50 * 4 Courses £ 33.50

PER PERSON Prices include 20% VAT and are subject to 12.5% discretionary Service charge