

Ristorante
FRESCOBALDI

L O N D O N

The Frescobaldi family, one of Italy's oldest and most respected wine dynasties, first trading wine for works of art with Michelangelo and major financiers to kings of England, with Henry VIII personally signing their receipts.

HEAD CHEF

Francesco Migliorin

ANTIPASTI

MINESTRA DI FARRO E FUNGHI

Pearl barley soup and mushrooms **NEW**

£14⁰⁰

PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO 26 - 28 MESI D.O.C.

D.O.C. Sant'Ilario Parma ham 26-28 months aged **NEW**

£19⁰⁰

POLPO TIEPIDO CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO E LAUDEMIO

Warm octopus salad with potatoes, Taggiasche olives, celery and extra virgin olive oil **NEW**

£17⁰⁰

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI, PARMIGIANO, OLIO E LIMONE

Thin sliced raw artichoke salad with Parmesan, olive oil and lemon **NEW**

£15⁰⁰

BURRATA DI BUFALA CON PUNTARELLE E ACCIUGHE

Buffalo burrata with Puntarelle salad and anchovies vinaigrette **NEW**

£16⁰⁰

BRESAOLA DI "BLACK ANGUS" CON RUCOLA E GRANA PADANO

Black Angus bresaola with rocket leaves and Grana Padano cheese **NEW**

£16⁰⁰

TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P., INSALATA DI POMODORI E BASILICO

Whole buffalo treccia mozzarella D.O.P., with tomato salad and basil

For 2 people to share, approximately 250gr

£28⁰⁰

TARTARE DI TONNO CON MELANZANE ARROSTITE, CAPPERI E POMODORINI

Yellow Fin Tuna tartare with roasted aubergine, capers and cherry tomatoes **NEW**

£18⁰⁰

INSALATA DI RADICCHIETTO, AVOCADO, MELA VERDE E MANDORLE

Baby radicchio lettuce salad with avocado, green apple and almonds **NEW**

£13⁰⁰

CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFO CRUDO E PARMIGIANO

Thin flat beef carpaccio with artichokes and Parmesan **NEW**

£25⁰⁰

CROCCHETTE DI GRANCHIO CON AVOCADO

Atlantic crab cakes on fresh sliced avocado with capers mayonnaise and lime vinaigrette

£16⁰⁰

LE PASTE FRESCHE

FRESHLY MADE IN HOUSE

TROFIE CON ASPARAGI, BASILICO E RICOTTA SALATA

Trofie with asparagus, basil and salted Ricotta

£17.00

NEW

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO FRESCO

Tagliolini with fresh black truffle

£32.00

NEW

RAVIOLI DI BRANZINO CON SALSA DI SCAMPI, CANNELLINI E BASILICO

Sea bass ravioli with langoustine, Cannellini beans and fresh basil

£29.00

NEW

GNOCCHETTI CON GAMBERI ROSSI SICILIANI, POMODORINI E LIMONE

Potato gnocchi with Sicilian red prawns, dry tomatoes and lemon zest

£29.00

NEW

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO

Hand cut pappardelle with lamb ragù

£20.00

NEW

LASAGNA VERDE ALL'EMILIANA

Green layered lasagna all'Emiliana

£21.00

NEW

LE PASTE SECCHHE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASTICE

Spaghetti alla Chitarra with lobster and chilli sauce

£29.00

RIGATONI ALL'AMATRICIANA E PECORINO ROMANO

Rigatoni with guanciale, Pecorino Romano and tomato sauce

£21.00

NEW

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE

Our classic spaghetti with fresh clams

£18.00

RISOTTO CARNAROLI "MERACINQUE" CON FAVE, CAPESANTE E N'DUJA

"Meracinqe" carnaroli risotto with broad beans, Devon scallops and N'duja

£22.00

NEW

DAL MARE

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Dover sole with lemon and butter sauce

£41.00

FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E ZUCCHINE CON SALSA AL LIMONE

Deep fried prawns, squid and courgettes with lemon sauce

£25.00

NEW

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, PATATE E POMODORO

Grilled sea bass with capers, Taggiasche olives, tomatoes and potatoes

£26.00

DALLA TERRA

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON BIETOLA ARCOBALENO E SALSA DI MIDOLLO OSSEO E VINO ROSSO

Grilled Scottish beef fillet with rainbow chard, bone marrow and red wine sauce

NEW

£33.00

PETTO DI POLLO PROFUMATO ALLA SALVIA E TARTUFO NERO CON SOFFICE DI PATATE AL PARMIGIANO

Roasted free range chicken breast flavoured with sage and black truffle with Parmesan mash potatoes

£26.00

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

The breaded veal chop Milanese

£31.00

OSSOBUCO DI MANZO "SENZA OSSO", CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Our classic beef ossobuco "off the bone" with saffron risotto, bone marrow and it's own jus

£26.00

BISTECCA DI CHIANINA ALLA FIORENTINA, FAGIOLI CANNELLINI E SOFFICE DI PATATE AL TARTUFO

Florentine Chianina T-Bone steak, carved at the table, with Cannellini beans and truffled mash potatoes

For 2 people to share, approximately 1,3kg

£110.00

COSTOLETTE DI AGNELLO CON PUREA DI CAVOLFIORE E SALSA DI SCALOGNO ROSSO

Grilled lamb cutlet with barbecued cauliflower purée and shallots sauce

NEW

25.00

CONTORNI

FAGIOLI CANNELLINI AL LAUDEMIO

Cannellini beans with Laudemio

olive oil

£5.50

PATATE FRITTE AL TARTUFO

Hand cut fries with black truffle

£7.00

ZUCCHINI FRITTE

Courgette fries

£5.00

PATATE AL FORNO

Roasted potatoes

£5.50

INSALATA DI RUCOLA,

POMODORI E PARMIGIANO

Rocket salad with plum tomatoes

and Parmesan cheese

£7.00

SPINACI SALTATI ALL'OLIO D'OLIVA

Sautéed fresh spinach leaves in olive oil

£5.50