

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala con pomodorini datterino Siciliani confit, zucchine grigliate e basilico fresco <i>Buffalo mozzarella with confit Sicilian baby plum tomatoes, grilled courgettes and fresh basil</i>	20.50
Insalata di carciofi con rucola e scaglie di parmigiano <i>Raw baby artichoke salad with rocket and parmesan shavings</i>	18.50
Fiori di zucca fritti, ripieni di caprino e piselli freschi con salsa di pomodoro secco <i>Fried courgette flowers filled with fresh peas and goats' cheese with a sundried tomato sauce</i>	20.50
Asparagi selvatici Italiani con farro al balsamico, pancetta croccante e scaglie di parmigiano <i>Wild Italian asparagus with spelt, crispy pancetta ham, parmesan shavings and balsamic dressing</i>	25.50
Carpaccio di tonno con rucola, olio e limone <i>Thinly sliced raw tuna with rocket salad, olive oil and lemon dressing</i>	20.50
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo con insalata di finocchio e Tarocchi <i>Mazara del Vallo red prawn carpaccio with fennel and Sicilian blood orange salad</i>	28.50
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e olio tartufato <i>Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese shavings and truffle oil</i>	22.50
Minestrone di verdure <i>Minestrone seasonal vegetable soup</i>	13.50

PASTE E RISOTTI

Maccheroni Speciali di 100% riso senza glutine fatti da Dalla Costa Alimentare <i>Special Gluten free Maccheroni made with 100% rice flour by Dalla Costa Alimentare</i>	
Ravioli ripieni di manzo con salsa al timo e carote <i>Home-made Ravioli filled with beef and a thyme and carrot jus</i>	22.50
Pappardelle con ragù d'agnello alla Genovese <i>Home-made Pappardelle with Genovese style lamb ragù</i>	22.50
Tagliolini con fave fresche, rucola e scaglie di pecorino <i>Tagliolini with fresh broad beans, rocket and pecorino cheese shavings</i>	22.50
Gnocchi di patate con granchio della Cornovaglia, aglio orsino, pomodorini datterino e peperoncino <i>Home-made Gnocchi potato dumplings with Cornish crab, wild garlic, baby plum tomatoes and chilli</i>	28.50
Linguine alle vongole Veraci con aglio e peperoncino <i>Linguine with fresh clams, garlic and chilli</i>	22.50
Risotto agli asparagi selvatici Italiani con quaglia arrosto <i>Risotto with wild Italian asparagus and roast quail</i>	30.50

PESCI-FISH

Filetto di spigola di scoglio alla griglia servito con zucchine, menta e pomodorini datterino Siciliani
Char-grilled fillet of wild sea bass served with courgettes, mint and Sicilian baby plum tomatoes

42.50

Gamberoni alla griglia all'arrabbiata serviti con rucola e pomodorini datterino Siciliani
Grilled tiger prawns with chilli and garlic served with rocket and Sicilian baby plum tomatoes

42.50

Filetto di San Pietro della Cornovaglia arrosto con fave fresche e pomodorini datterino servito con belga brasata
Roast fillet of wild Cornish John Dory with fresh broad beans and cherry tomatoes served with braised Belgian endive

45.50

Zuppa di pesce con crostoni di pane all'aglio
Fish soup with grilled garlic bread

45.50

CARNI-MEATS

Paillard di pollo alla griglia servito con spinaci e patate arrosto
Char-grilled chicken paillard served with spinach and roast potatoes

24.50

Petto d'anatra arrosto servito con pure di pastinaca e asparagi selvatici Italiani
Roast breast of duck served with parsnip purée and wild Italian asparagus

38.50

Costolette d'agnello alla griglia servite con fave fresche e aglio orsino
Char-grilled lamb cutlets served with fresh broad beans and wild garlic

42.50

Tagliata di filetto di manzo alla griglia servita con insalata di rucola e parmigiano al balsamico
Tagliata of grilled fillet steak served with a rocket and parmesan salad and a balsamic dressing

45.50

Side salads – Green salad £7.50, Mixed salad £8.50, Rocket, cherry tomatoes and parmesan £10.50

Side dishes: Potato purée, Roast potatoes, Spinach, Broccoli or Green beans £7.50

Fried courgettes £8.50

Please inform Lucio, Dario or Mirko if there are any allergies we are to be made aware of.

A discretionary 12.5% service will be added to your bill