

## **ANTIPASTI**

**Mozzarella di bufala con pomodorini datterino Siciliani confit, zucchine grigliate e basilico fresco**  
*Buffalo mozzarella with confit Sicilian baby plum tomatoes, grilled courgettes and fresh basil*

**Insalata Belga con pera, noci tostate e pecorino al balsamico**  
*Belgian endive salad with pear, toasted walnuts, pecorino cheese and balsamic dressing*

**Insalata di lenticchie e zenzero con anatra affumicata e germogli di piselli**  
*Lentil salad with smoked duck, ginger and pea sprouts*

**Insalata di sgombro al balsamico con peperoni arrosto e crostini di pane**  
*Mackerel salad with roast peppers, croutons and balsamic dressing*

**Asparagi selvatici Italiani con farro al balsamico, pancetta croccante e scaglie di parmigiano**  
*Wild Italian asparagus with spelt, crispy pancetta ham, parmesan shavings and balsamic dressing (Supp. £15.00)*

**Carpaccio di tonno con rucola, olio e limone**  
*Thinly sliced raw tuna with rocket salad, olive oil and lemon dressing*

**Minestrone di verdure**  
*Seasonal vegetable soup*

**Passato di sedano di Verona con coda di vitello e coriandolo**  
*Celeriac soup with oxtail and coriander*

## **PASTE E RISOTTI**

**Maccheroni Speciali di 100% riso senza glutine fatti da Dalla Costa Alimentare**  
*Special gluten free Maccheroni made with 100% rice flour by Dalla Costa Alimentare*

**Ravioli ripieni di manzo con salsa al timo e carote**  
*Home-made Ravioli filled with beef and a thyme and carrot jus*

**Penne all'uovo con salsa di pomodoro fresco, rucola e pinoli**  
*Freshly made egg Penne with a fresh tomato sauce, rocket and toasted pine nuts*

**Tagliatelle alla Bolognese**  
*Home-made Tagliatelle with Bolognese sauce*

**Tagliolini con fave fresche, rucola e scaglie di pecorino**  
*Tagliolini with fresh broad beans, rocket and pecorino cheese shavings*

**Linguine alle vongole Veraci con aglio e peperoncino**  
*Linguine with fresh clams, garlic and chilli (Supp. £10.00)*

**Risotto con galinella, aglio orsino, scorza di limone e peperoncino**  
*Risotto with red gurnard, wild garlic, lemon zest and chilli*

## **PESCI - FISH**

***Calamari alla griglia serviti con rucola e pomodorini datterino***  
*Char-grilled squid served with a rocket and cherry tomato salad*

***Coda di rospo panata e grigliata alla Gallipolina servita con broccoletti ripassati all'aglio e peperoncino***  
*Grilled breaded monkfish Gallipolina style served with sprouting broccoli with chilli and garlic*

***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 (Supp. £18.00)*

## **CARNI - MEATS**

***Paillard di pollo alla griglia servito con spinaci***  
*Char-grilled chicken paillard served with spinach*

***Scamone d'agnello arrosto servito con patate al forno e aspreto di barbabietola e menta***  
*Roast rump of lamb served with roast potatoes and a sweet and sour beetroot and mint sauce*

***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 with a balsamic reduction (Supp. £18.00)*

***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***

## **DOLCI – SWEETS**

***Fondante di cioccolato con gelato alla vaniglia***  
*Warm chocolate fondant with vanilla ice-cream (Supp. £8.00 Allow 10 mins.)*

***Tiramisú nella cialda***  
*Home-made Tiramisú served in a crunchy basket*

***Affogato al caffè***  
*Vanilla ice-cream with an espresso shot*

***Sorbetto di limone e frutto della passione con frutti di bosco freschi***  
*Lemon and passion fruit sorbet with fresh woodland berries*

***Gelato di nocciola e pistacchio con croccante di nocciola***  
*Hazelnut praline and pistachio ice-cream with a hazelnut caramel crunch*

***Selezione di formaggi Italiani serviti con miele e mostarde di frutta casalinghe***  
*Selection of Italian cheese served with honey and home-made fruit mustards (Supp. £10.00)*

**Per Person - One course £22.50, Two courses £32.50, Three courses £42.50**

**A discretionary 12.5% service will be added to the bill**

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