

## Menu

### Antipasti/Starter

Insalata di rucola e scaglie di grana <i>Rocket salad and parmesan shaving</i>	£6.50
Insalata primavera <i>Spring mixed salad</i>	£7.00
Zuppa di patate e porri <i>Potato and leek soup</i>	£8.00
Melanzane alla parmigiana <i>"Parmigiana" Baked aubergine tomato mozzarella and parmesan cheese</i>	£8.50
Insalata di fagioli verdi pomodori secchi e ricotta affumicata <i>Green beans salad with sun dried tomatoes and smoked ricotta chees</i>	£8.50
Insalata di spinaci novelli con pomodori ciliegini e avocado <i>Baby spinach salad with cherry tomatoes and avocado</i>	£9.00
Bresaola con rucola e scaglie di grana <i>Bresaola served with rocket salad and Parmesan cheese.</i>	£9.50
Mozzarella di bufala con pomodoro e basilico <i>Whole Buffalo Mozzarella with Italian tomato and fresh basil</i>	£9.50
Fritto Misto di calamari e zucchine <i>"Fritto Misto" deep fried squid and courgettes with tartar sauce.</i>	£11.50
Insalata di carciofi servita con concassè di pomodoro erba cipollina e pecorino <i>Artichoke salad served with tomato concasse, chives and pecorino shavings</i>	£10.90
Burrata con pomodorini e basilico <i>Burrata with cherry tomato and basil</i>	£11.00
Carpaccio di tonno servito con finocchio, olio di oliva e limone <i>Tuna carpaccio served with fennel, olive oil and lemon</i>	£11.00
Carpaccio di filetto di manzo alla toscana, con rucola e parmigiano <i>Sirloin beef Carpaccio Tuscan way, with rocket and parmesan cheese</i>	£8.50

### Taglieri/Charcuterie Boards

Selezione di salumi Italiani (small) <i>Selection of mixed Italian charcuterie</i>	£11.50
Selezione di salumi italiani (large) <i>Selection of mixed Italian charcuterie</i>	£19.50
Tagliere di prosciutto e pecorino (small) <i>Ham and pecorino cheese</i>	£10.00
Tagliere di prosciutto e pecorino (large) <i>Ham and pecorino cheese</i>	£18.00
Selezione di formaggi (small) <i>Selection of cheese</i>	£10.95
Selezione di formaggi (large) <i>Selection of cheese</i>	£18.50

### Pasta/Main Course

Spaghetti aglio olio e peperoncino <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili</i>	£8.50
---	-------

Rigatoni all'amatriciana <i>Rigatoni pasta all'amatriciana</i>	£9.50
Tonnarelli Pomodoro e Basilico <i>Tonnarelli Tomato and basil.</i>	£10.00
Tagliatelle con fave e pecorino <i>Tagliatelle with broad beans and pecorino cheese</i>	£11.00
Tagliatelle alla Bolognese <i>Classic egg tagliatelle with beef Bolognese sauce</i>	£11.50
Orecchiette broccoli e salsiccia <i>Orecchiette pasta with Italian sausage and broccoli.</i>	£11.75
Fusilli al pesto con patate e fagiolini <i>Fusilli with fresh pesto, potato and green beans</i>	£12.00
Lasagne <i>Homemade classic lasagne</i>	£12.00
Gnocchi con merluzzo, olive nere, fagiolini e pomodori secchi <i>Gnocchi served with cod, black olives, green beans and sun-dried tomatoes</i>	£13.00
Tagliolini al nero di seppia con carpaccio di tonno marinato e bottarga <i>Squid ink tagliolini with marinated tuna carpaccio and bottarga</i>	£13.50
Tagliolini alla polpa di granchio con zucchine e pomodorini <i>Tagliolini crab with courgettes and cherry tomato</i>	£16.00

## Meat

Paillard di pollo ruspante con insalata mista <i>Free range chicken paillard served with mixed salad.</i>	£14.50
Pollo alla diavola con patate novelle arrosto <i>Baby Chiken diavola served with new roasted potatoes.</i>	£15.00
Panci di Maiale arrosto servito con purea di patate e verza <i>Slow cooked pork belly roll served with mash potato and savoy cabbage</i>	£16.00
Bistecca di manzo scozzese con verdure alla griglia <i>Scottish Beef rib-eye steak served with grilled vegetables.</i>	£22.00
Fiorentina (per kg) (attesa 25 minuti) <i>T-bone Florentine steak (allow 25 minutes)</i>	£65.00

## Fish

Filetto di merluzzo servito con tortino di patate <i>Pan fried fillet of cod served with crushed potato</i>	£16.50
Branzino servito con spinaci e concassè di pomodoro <i>Sea bass fillet served with spinach and tomato concasse</i>	£16.50
Filetto di tonno grigliato con caponata <i>Grilled tuna fillet with caponata</i>	£19.50

## Side order

Contorni classici/Spinaci, Broccoli, Fagiolini £ 3.90, Insalata mista £ 3.50 <i>Classics/Spinach, Broccoli, Green Beans £ 3.90, Mixed Salad £ 3.50</i>	£4.50
---	-------

## Dessert

**\*with 1 scoop of ice cream + £1.00**

Selezione di gelati e sorbetti produzione propria <i>Selection of homemade ice cream &amp; sorbet</i>	£5.00
Panna Cotta alla Vaniglia del Madagascar con salsa di mango <i>Madagascar vanilla Panna cotta and mango sauce.</i>	£5.00
Vin santo con cantucci* <i>Traditional Vin Santo con Cantucci Tuscan biscuits.</i>	£5.50
Tiramisu alla crema Veneziana <i>Creamy Venetian tiramisu.</i>	£5.50
Mousse al cioccolato <i>Chocolate mousse</i>	£6.50
Crema Catalana <i>Crème Catalana vanilla.</i>	£6.75
Fonduta di cioccolato servita con gelato al pistacchio. <i>Fondu of Chocolate served with pistachio ice cream.</i>	£8.75
Tagliere dei nostri formaggi <i>Cheese board from north to south Italy.</i>	£10.95
(Per un dessert favoloso aggiungi uno shot da 25cl di amaretto) <i>(For a fabulous dessert add a shot of 25 cl amaretto)</i>	£3.50

## Caffetteria

Espresso <i>Espresso coffee</i>	£2.20
Macchiato <i>Macchiato</i>	£2.20
Double espresso <i>Double espresso</i>	£2.90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	£2.40
Americano <i>Americano</i>	£2.20
Hot Choccolate <i>Hot Chocolate</i>	£2.50
Latte <i>Milk</i>	£2.20
Tea and Infusion <i>English Breakfast, Earl Grey, Camomille, Fresh mint, Green tea</i>	£2.20

## Cognac Armagnac

Grappa Sarpa J. Poli <i>Grappa Sarpa J. Poli</i>	£6.00
Janneau vs <i>Janneau vs</i>	£6.50
Janneau vsop <i>Janneau vsop</i>	£8.00
Hennessy vs <i>Hennessy vs</i>	£7.50
Hennessy XO <i>Hennessy XO</i>	£26.00

## Special Set: Set Lunch

**Monday to Sunday from 12.00 to 17.30**

**Two course: £19.50**

### Antipasti/Starter

Grilled aubergine  
*Served with buffalo mozzarella, anchovies and cherry tomatoes*

### Pasta/Main Course

Pennette Pasta  
*Served with fresh tuna, cherry tomatoes, capers and olives*  
Casarecce alla norma  
*Served with aubergines, tomato sauce and grated smoked ricotta cheese*  
Leek and potato soup

### Meat

Corn fed chicken paillard served with mix salad  
*Corn fed chicken paillard served with mix salad*

### Fish

Pan fried Sea bass  
*Served with French beans*

## Special Set: Special Offer: Sample Menu

### Special Offer Sample Menu

**3 course lunch/dinner, including a glass of  
Prosecco and a glass of red or white wine**

**Valid : Sunday 12.00 - 21.30**

**Mon - Sat 17.00 - 19.30**

**Mon - Thu 21.30 - 22.30**

**Three course Lunch/Dinner: £25.00**

**: £25.00**

### Antipasti/Starter

Bresaola servita con Rucola e Parmigiano  
*Bresaola with rocket salad and Parmesan cheese*

Melanzane Grigliate servite con Mozzarella di Bufala e Acciughe  
*Grilled Eggplant served with Bufalo Mozzarella and Anchovies*  
Zuppa di Patate e Porri  
*Leek and Potato Soup*

## **Pasta/Main Course**

Spaghetti alla Chitarra con pomodoro fresco e basilico  
*Hand made spaghetti served with fresh tomato sauce and basil*  
Casarecce alla Norma  
*Casarecce alla Norma*  
Battuta di Pollo servita con Insalata Mista  
*Corn fed chicken served with mix salad*  
Branzino saltato in padella servito con Fagiolini  
*Sea bass served with green beans*  
Penne con trancio di tonno fresco  
*Short penne pasta served with fresh tuna, cherry tomato , capers and olives.*

## **Dessert**

Mousse al Cioccolato  
*Chocolate Mousse*  
Sorbetti e gelati fatti in casa  
*Sorbet and hand made ice cream selection*  
Panna Cotta con scaglie di Cioccolato  
*Panna Cotta with Chocolate Chips*

This menu was created on 11 May 2012