

7 course tasting menu

£90pp

Ostriche e Champagne

Oysters and glass of Champagne

Tris di tartar

Tartare of tuna, prawns, crab

Scampi arrosto

Roasted Langoustine with chilli and garlic

Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero

Ravioli of prawns and seabass with black truffle

Sgroppino

Palate cleanser

Pesce spada e gamberi alla griglia

Swordfish and prawns

Selezione di dolci

Italian sweet selection

Thank you for your custom

Selezione di crudo di pesce

Selection of raw fish	
Ostriche Rock oysters	3.5 each
Gambero rosso Red prawn	5.5 each
Scampi Langoustine	6.5 each
Selezione mista Mixed selection: oysters, langoustine, red prawn, tuna tartare & salmon tartare	25
Antipasti	
Focaccia al rosmarino Flatbread with rosemary	7
Focaccia mozzarella Flatbread with mozzarella	8
Burratina d'Andria con pomodori e pesto Andria burrata with tomatoes and pesto	17
Prosciutto di Parma con panzerotti Parma ham with deep fried cheese pastries	17
Selezione di salumi Toscani Selection of fine Tuscan cured meat	15
Carpaccio di tonno Yellow fin tuna carpaccio	20
Frittura di calamari con salsa tartara Deep fried calamari with tartare sauce	18
Carpaccio di filetto di manzo con salsa alla senape Carpaccio of beef fillet with mustard dressing	20
Polipo arrosto con avocado e peperoncino Roasted octopus with avocado and chilli	19
Vitello tonnato Slow cooked veal loin served with tuna mayonnaise and pickles	18
Carciofi alla romana Slow cooked artichokes romana style	18
Parmigiana di melanzane Aubergine parmigiana	17
Tempura di granchio e zucchine fritte Soft shell crab tempura with courgette	23
Tartare di salmone, granchio, avocado, caviale e uova di quaglia Salmon tartare, crab, avocado, caviar and quail eggs	22
Tartare di tonno pinna gialla, leggermente piccante Yellow fin tuna tartare, slightly spicy	18
Granchio imperiale arrosto Roasted King crab	38

Dolci

Cannolo Siciliano con gelato al pistacchio Homemade Sicilian cannolo with pistachio ice cream	10
Tiramisu' al bicchiere Coffee flavoured dessert with biscuits and whipped mascarpone cheese	10
Bigne' alla crema con salsa al cioccolato Profiteroles with chantilly cream and hot chocolate sauce	8
Cheesecake con composta di frutto della passione New York style cheesecake with passion fruit compote	8
Fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia Chocolate fondant with vanilla ice cream	9
Semifreddo alla nocciola Hazelnut semifreddo	9
Millefoglie con crema pasticcera cioccolato e nocciole Sweet pastry with cream, chocolate and hazelnuts	9
Crostata di fragole con gelato vaniglia Strawberry tart with vanilla ice cream	10
Selezione di gelati o sorbetti Ice cream and sorbet selection	6
Selezione di formaggi Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, Pecorino al tartufo and Robiola	15
Selezione di dolci Italian sweet selection	8
Mousse di avocado con rocher alla nocciola e cialda alle mandorle Avocado mousse with hazelnut rocher and almond biscuit	12
Gelato allo yogurt con miele , noci e frutti di bosco Home made frozen yogurt with honey, walnuts and mixed wild berries	12.5

After drinks

Baby Star Absolut vodka, Chambord liqueur, passion fruit syrup	7.5
White Temptation Absolut vanilla, White Mozart, caramel syrup, cinnamon, double cream	
Hanky Panky Bombay sapphire Gin, Martini vermouth, Fernet quaglia	

This menu does not list all the ingredients, so if you have any specific allergies or dietary requirements please ask a member of staff who will be happy to assist you.

A discretionary 13,5% service charge will be added to your final bill.

Pizza

Pizza Bocconcino Stracchino, mozzarella, fresh tomatoes, parma ham	18
Pizza burrata Tomato sauce, burrata cheese	18
Pizza quattro stagioni Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes	17
Pizza con i funghi Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms	16
Pizza Margherita Tomato sauce, mozzarella, sweet basil	15
Pizza con prosciutto e funghi Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms	18
Pizza parma Tomato sauce, mozzarella, parma ham	17
Pizza con i funghi porcini Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms	22
Pizza quattro formaggi Tomato sauce, mozzarella, stracchino, pecorino, scamorza	16
Pizza diavola Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	19
Pizza napoletana Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	16
Pizza valtellina Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan shavings	16
Pizza bufalina Tomato sauce, buffalo mozzarella, sweet basil	17
Pizza tonno e cipolla Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion	16
Pizza con il tartufo Mozzarella, black truffle shaving, truffle oil	35
Pizza vegetariana Tomato sauce, mozzarella, aubergine, peppers and courgettes	17
Pizza porchetta Mozzarella, stracchino, rosemary, porchetta	20

Insalata

Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe Caesar salad with chicken	17
Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano Artichoke salad with avocado and parmesan shavings	22
Insalata di granchio del Dorset con avocado e pomodoro Dorset crab salad with avocado and tomatoes Please note this dish may contain traces of shell	20
Insalata di crescione, rape rosse, fichi, melograno e caprino Watercress, beetroot, figs, goats cheese and pomegranate salad	17
Insalata mista, pinoli, fagiolini, miele e salsa di soya Baby spinach, mix leaves, green beans and pinenut salad with honey and soya dressing	14
Insalata di pomodori, avocado, cetrioli e mais Tomatoes, cucumber, avocado and corn salad	14
Mozzarella di bufala campana alla caprese Buffalo mozzarella with basil, pesto and baby plum tomatoes	16
Zuppe	
Minestrone di verdure di stagione con pesto Mixed vegetable soup with pesto	10

Secondi di pesce

Fish Market

All fish can be grilled or roasted and served with garlic and mint sauce

Salmon steak	20
Swordfish steak	25
Tuna steak	30
Dover Sole alla mugnaia	45
Whole Seabass	35
Whole Seabream	35
Whole Lobster	55
Prawns	5.5 each
Langustine	6.5 each

Fish will vary on a daily basis, ask your server for today's options

Secondi di carne

Arista di agnello con vegetali di stagione Rack of lamb with seasonal vegetables	28
Cotoletta di vitello alla milanese Veal milanese	39
Filetto di manzo Scozzese Scottish beef fillet with roast tomato, mushrooms and chips	39
Bistecca di manzo Scozzese Rib-eye steak with tomato and mushrooms	36
Bistecca di Tomahawk per due (1 kg) Tomahawk steak with broccoli and chips for two	86
Chateaubriand per due con patate e broccoli (500gr) Scottish Chateaubriand with broccoli and chips for two	80

Primi piatti

Linguine con astice Scozzese e pomodoro ciliegino Linguine with Scottish lobster and cherry tomatoes	38
Ravioli di zucchine e ricotta Handmade ravioli with courgette and ricotta	20
Tagliatelle al ragu' di cinghiale Homemade tagliatelle with wild boar ragu	23
Tagliolini con crab del Dorset Homemade tagliolini with Dorset crab Please note this dish may contain traces of shell	23
Tagliolini alla chitarra con funghi porcini e stracciatella Homemade tagliolini with ceps mushrooms and stracciatella cheese	27
Linguine alle vongole Linguine with clams, chilli, garlic and cherry tomatoes	25
Risotto oro e zafferano Saffron risotto with gold leaf	28
Risotto alla pescatora Risotto with seafood	27
Tagliatelle con ragu' di vitello Homemade tagliatelle with slow cooked veal ragu	22
Tagliatelle al tartufo nero Tagliatelle with finest Italian black truffle	38
Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero Handmade ravioli of prawns and seabass with black truffle	32
Fusilli con pesce spada, pomodoro ciliegino e peperoncini friggirelli Fusilli pasta with swordfish, patron peppers and cherry tomatoes	24
Taglierini gratinati con prosciutto e besciamella Baked white taglierini with ham and besciamella	25
Polenta con polipetti alla Luciana Polenta with baby octopus Luciana style	25

Black truffle is available as an addition to any dish, £12 per 5 grams

Contorni

Spinaci	7	Insalata di pomodori e cipolla di Tropea	9
Patate fritte	6	Insalata Mediterranea	7
Broccoli	6	Insalata di rucola selvatica con Parmigiano Reggiano e aceto balsamico	7
Fagiolini	6		