

# Timo

<b>Burrata d'Andria con caponata di verdure</b> <i>Burrata "soft mozzarella" with sweet and sour vegetables</i>	<b>10.90</b>
<b>Carpaccio di polipo con misticanza, agrumi e melograno</b> <i>Octopus carpaccio with citrus, pomegranates and baby leaves</i>	<b>11.50</b>
<b>Verdure grigliate e marinate con farinata</b> <i>Grilled and marinated vegetables with chick pea flan</i>	<b>9.90</b>
<b>Calamari alla griglia con rucola, pomodori e condimento piccante</b> <i>Grilled calamari with rocket, tomatoes and spicy dressing</i>	<b>13.50</b>
<b>Ribollita alla toscana</b> <i>Tuscan vegetable soup</i>	<b>6.90</b>
<b>Coniglio marinato alla salvia con cannellini beans e puntarelle</b> <i>Roulade of marinated rabbit in sage and served with cannellini beans and wild chicory</i>	<b>10.50</b>
<b>Gamberoni, limone di Amalfi e zucchine fritte e salsa tartara</b> <i>Deep fried tiger prawns, lemon from Amalfi and courgettes with tartar sauce</i>	<b>13.50</b>
*****	
<b>Linguine con vongole veraci, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo</b> <i>Linguine with fresh clams, chilli, olive oil, garlic and parsley</i>	<b>12.90</b>
<b>Spaghettoni con pomodoro e basilico</b> <i>Spaghettoni with fresh tomato and basil</i>	<b>8.50</b>
<b>Risotto con ortica, speck e pecorino toscano</b> <i>Risotto with nettles, speck and Tuscan pecorino</i>	<b>13.50</b>
<b>Tagliolini di castagne con funghi selvatici e tartufo nero</b> <i>Chestnut tagliolini with aromatic wild mushrooms and black truffle</i>	<b>12.90</b>
<b>Malfatti con ragu di cinghiale</b> <i>Irregular shaped pasta with wild boar ragout</i>	<b>9.90</b>
<b>Ravioli con carciofi con burro timo e limone</b> <i>Ravioli filled with cream of artichoke, butter thyme and lemon</i>	<b>10.90</b>

*Pasta Main course supplement 2.00*

*As we do our very best to bring the freshest ingredients to your table every day,  
Please be understanding if occasionally certain dishes are not available.  
Thank you.*

<b>Tagliata di manzo alla griglia con patate al rosmarino rucola e parmigiano</b> <i>Scotch char-grilled ribeye with rosemary roast potatoes, rocket and parmesan shavings</i>	<b>24.90</b>
<b>Straccietti di vitello in riduzione al balsamico con carciofi e patate</b> <i>Strips of veal in reduction of balsamic with sautéed artichokes and potatoes</i>	<b>20.90</b>
<b>Medaglione di maiale con cavolo nero e pure di mela alla salvia</b> <i>Fillet of pork roasted with black cabbage and apple sauce with sage</i>	<b>17.90</b>
<b>Trancio di merluzzo con lenticchie di Castelluccio e salsa al prezzemolo</b> <i>Pan fried hake with braised Castelluccio lentils and parsley sauce</i>	<b>18.90</b>
<b>Filetto di platessa con crema di zucca e cime di rape</b> <i>Pan fried fillet of plaice with pumpkin pure` and turnip tops</i>	<b>18.50</b>
<b>Orata alla griglia con bietola, pomodori e cardi fritti</b> <i>Grilled fillet of seabream with Swisschard, tomatoes and cardoons in tempura</i>	<b>18.50</b>

**Plum tomato and red onion salad 4.50 Zucchine fritte 4.00 Rocket and parmesan 4.70**

**Broccoli with chilli 3.50 Wilted Spinach 3.50 Sautéed potatoes 3.50**

\* \* \* \* \*

<b>Selezione di formaggi piemontesi con pane alle noci e mostarda di Cremona</b> <i>Selection of cheese from Piedmont with home made walnut bread and fruit mustard</i>	<b>8.50</b>
<b>Torta al rabarbaro con fragole coulis</b> <i>Rhubarb cake with fresh strawberries coulis</i>	<b>7.00</b>
<b>Semifreddo allo zabaglione con frutta secca sabbiata</b> <i>Zabaglione semifreddo with dried fruit coated in white sugar</i>	<b>6.50</b>
<b>Tortino di cioccolato e nocciole con gelato alla vaniglia*</b> <i>Chocolate and hazelnut fondant with vanilla ice cream</i>	<b>7.50</b>
<b>Gelati e sorbetti fatti in casa</b> <i>Choice of home-made ice cream and sorbets</i>	<b>6.00</b>
<b>Tiramisù!!!!</b>	<b>6.00</b>

*All prices are inclusive of VAT*

*A suggested 12.5% gratuity will be added to your bill.*

*\*Note some of our dishes may contain nuts, Please advice management of any special requirements.\**