



<i>Bocconcini di mozzarella con pomodori e basilico</i>	8.90
<i>Bocconcini of buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	
<i>Insalata di porcini, rucola, carciofi e parmigiano</i>	11.50
<i>Ceps and artichoke salad with rocket parmesan oil and lemon</i>	
<i>Tartar di tonno con cetriolo e verdure croccante allo zenzero</i>	11.50
<i>Tuna tartar with cucumber and crispy vegetables and ginger dressing</i>	
<i>Calamari alla griglia con rucola, pomodorini olio e limone</i>	12.50
<i>Grilled calamari with rocket, Sicilian cherry tomatoes, extra virgin olive oil and lemon</i>	
<i>Zuppa di verdure invernale</i>	6.50
<i>Soup of winter vegetables</i>	
<i>Prosciutto di pecora con zucchine alla scapece e pecorino sardo</i>	11.50
<i>Cured sheep's "prosciutto" with marinated courgettes in wine vinegar, olive oil, mint and Sardinian pecorino</i>	
<i>Puntarelle alla romana</i>	10.50
<i>Wild cicory salad with anchovies, balsamic vinegar and olive oil</i>	

<i>Linguine con vongole veraci, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo</i>	12.50
<i>Linguine with fresh clams, chilli, olive oil, garlic and parsley</i>	
<i>Fettuccine con porcini</i>	13.50
<i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	
<i>Risotto con radicchio brasato e scamorza</i>	10.50
<i>Risotto with braised radicchio and scamorza cheese</i>	
<i>Tagliolini rossi con ragù di carciofi e sette erbe</i>	8.90
<i>Red tagliolini with seven fresh herbs, artichokes and a touch of garlic and chilli</i>	
<i>Malfatti al ragu d'anatra</i>	10.90
<i>Irregular shaped pasta with Gressingham duck ragout</i>	
<i>Ravioli ripieni di melanzane, caprino e ricotta con burro, salvia e noci</i>	8.90
<i>Ravioli filled with aubergines, goats cheese and ricotta with butter, sage and walnuts</i>	

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.



<i>Coscia d'agnello brasata con pure di pastinaca</i>	18.50
<i>Braised leg of lamb with swede and parsnip pure</i>	
<i>Tagliata di filetto di manzo con patate arrostate al rosmarino, rucola e parmigiano</i>	23.50
<i>Fillet of beef "tagliata" with roast potatoes, rocket and parmesan</i>	
<i>Fegato di vitello alla griglia con cavalo nero e pancetta</i>	18.50
<i>Grilled calf liver with black cabbage and Italian bacon</i>	
<i>Filetto di nasello arrosto con catalogna saltata e salsa ai funghi porcini</i>	18.50
<i>Roast fillet of hake with Swiss-chard and porcini mushroom sauce</i>	
<i>Branzino d'altura alla griglia con rape rosse e crema di finocchi</i>	23.50
<i>Char-grilled fillet of wild sea-bass with beetroot and cream of fennel</i>	
<i>Orata in padella con carciofi, patate novelle, pomodori e cipollotto fritto</i>	18.50
<i>Pan-fried fillet of seabream with artichokes, new potatoes, tomatoes and fried spring onions</i>	
<i>Tomato basil and red onion salad 3.50 Broccoli with chilli 3.00 Rocket and parmesan 4.70</i>	
<i>Wilted spinach 3.00 Sautéed potatoes 3.00 French beans 3.00</i>	

<i>Selezione di formaggi italiani con pane alle noci *</i>	8.50
<i>A selection of Italian cheese with home made walnut bread and fruit mustard</i>	
<i>Tortino al cioccolato fondente con nocciole e gelato alla vaniglia*</i>	6.50
<i>Chocolate and hazelnut fondant served with vanilla ice cream</i>	
<i>Crema gratinata con amarene</i>	6.50
<i>Creme brulee with morello cherry</i>	
<i>Semifreddo al croccantino di nocciole e salsa al cioccolato*</i>	6.00
<i>Hazelnut semifreddo with chocolate sauce</i>	
<i>Composizione di gelati, o sorbetti fatti in casa</i>	6.00
<i>Choice of home-made ice cream or sorbets</i>	
<i>Tiramisù!!!!</i>	5.50

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 advise the management of any special requirements.