

ANTIPASTI

ZUPPA DI PISELLI E CERFOGLIO
Peas soup with chervil

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. CON ZUCCHINE GRIGLIATE E POMODORINI SECCHI AL FORNO
Buffalo mozzarella D.O.P. from Campania with grilled courgettes and oven-dried tomato

PROSCIUTTO DI SAURIS CON STRACCIATELLA PUGLIESE, SALSA E RAPE ROSSE CANDITE
Sauris cured ham with stracciatella from Puglia, candied beetroot and dressing

CALAMARI DELLA CORNOVAGLIA ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI GRIGLIATI, CONDIMENTO AL PEPERONCINO DOLCE, LIMONE E PREZZEMOLO
Grilled Cornish squid and Italian asparagus, sweet chilly dressing, lemon zest and parsley

INSALATA DI LINGUA DI VITELLO CON SALSA AL TONNO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PREZZEMOLO, VERDURINE SOTT'ACETO FATTE IN CASA
Salad of veal tongue with tuna in extra virgin olive oil and parsley sauce, homemade pickled baby vegetables

TARTARA DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO E UOVA DI QUAGLIA
Beef tartar with wild rocket, parmesan and quail eggs

SECONDI DI PESCE

MEDAGLIONI DI CODA DI ROSPO ARROSTO AVVOLTI CON PANCETTA, LENTICCHIE UMBREDE ASPARAGI ARROSTO
Roast monkfish medallions wrapped with pancetta, stewed Umbrian lentils and roast asparagus

FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON PEPERONATA E SALSA ALLE CIPOLLE ROSSE DI TROPEA
Grilled fillet of tuna with roast peppers, courgettes and aubergines (peperonata) Tropea red onions sauce

FILETTI DI GALLINELLA DI MARE DELLA CORNOVAGLIA IN PADELLA, CON SPINACI E BRODETTO DI FINOCCHI
Pan fried fillet of Cornish gurnard, wilted spinach and fennel broth

IPPOGLOSSO SELVATICO IN PADELLA, SALSA AI POMODORI SAN MARZANO, VERDURINE PRIMAVERILI ED OLIO AL BASILICO
Pan-fried wild halibut with San Marzano tomato sauce, spring vegetables and basil oil

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI CON CARCIOFI SARDI, MENTA E PECORINO
Tagliolini with Sardinian artichokes, mint and pecorino cheese

GNOCCHI DI PATATE CON PESTO AL BASILICO, FAGIOLINI E GAMBERI ROSSI SICILIANI
Potato gnocchi with basil pesto, green beans and Sicilian red prawns

PAPPARDELLE AL RAGU' D' AGELLO DI HERDWICK
Pappardelle with Herdwick lamb ragout

TAGLIATELLE CON PISELLI, SEPIE E GUANCIALE
Tagliatelle with fresh peas, cuttlefish and cured Tuscan pork cheek

STRACCI DI PASTA CON COZZE, MELANZANE, POMODORO E CACIORI-COTTA
Stracci pasta with mussels, aubergines, tomato sauce e cacioricotta cheese

RISOTTO CON ASPARAGINA, PARMIGIANO REGGIANO E PREZZEMOLO
Risotto with Italian wild asparagus, Parmigiano Reggiano and parsley

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO GALLOWAY ALLA GRIGLIA CON FAGIOLINI, PATATE SALTATE, VIN COTTO BALSAMICO E PARMIGIANO REGGIANO
Grilled and sliced aged rib-eye of Galloway beef with green beans, sautéed potato balsamic vin cotto and Parmigiano Reggiano

FARAONA ARROSTO CON FAGIOLI BORLOTTI, FRIGITELLI E FOGLIE D'AGLIO
Roast guinea-fowl with stewed Borlotti beans, peppers frigitelli and garlic leaves

NOCE DI VITELLO DEL CUMBRIA ARROSTO CON SPINACI E CARCIOFI
Roast Cumbria's veal rump with spinach and Italian artichokes

PANCIA DI MAIALE COTTO LENTAMENTE AL FORNO CON VERZA, PORRI ED ACETO BALSAMICO
Slow cooked pork belly with savoy cabbage, baby leeks and balsamic vinegar

TWO COURSES £28.50 | THREE COURSES £33.50

Please note that we cannot guarantee that any of our foods are free from nuts or nut trace elements
V.A.T. is included. A discretionary service charge of 12.5 % will be added to your bill. Please note that we cannot
guarantee that any of our foods are free from nut trace elements

Chef patron: Maurizio Morelli