

ANTIPASTI

ZUPPA DI CAVOLFIORE CON GORGONZOLA
Cauliflower soup with Gorgonzola cheese

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

TONNO MARINATO E LEGGERMENTE AFFUMICATO ALLA CAMOMILLA, INSALATINA MISTA, ERBA CIPOLLINA E CONDIMENTO AL LIMONE
Cured loin of tuna, slightly smoked with camomile, mixed green salad, chives and lemon dressing

INSALATA DI GRANCHIO DEL DEVON E CETRIOLI, CIALDA ALL'AGLIO E SALSA PEPERONI ROSSI
Salad of Devon's crab and cucumber, garlic's tuille and red pepper sauce

CARPACCIO DI CERVO MARINATO, CON RAPE ROSSE SOTT'ACETO, BURRATA PUGLIESE, NOCCIOLE PIEMONTESE ED ACETO BALSAMICO ALLE MELE
Carpaccio of marinated venison, pickled beetroot, burrata from Puglia, Piedmont hazelnut and apple balsamic vinegar

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

SECONDI DI PESCE

CAPPESANTE AVVOLTE CON PANCETTA, FRUTTI DI MARE, ORZO ALLO ZAFFERANO, SPINACI
Pan-fried scallops wrapped with pancetta, seafood and saffron pearl barley, wilted spinach

FILETTO DI SPIGOLA SELVATICA ALLA GRIGLIA CON SALSA ZUCCA, CIME DI RAPA E MAGGIORANA
Grilled mullet of wild sea-bass pumpkin sauce, turnip top and marjoram scented extra virgin olive oil

FILETTI DI TRIGLIA IN PADELLA, SALSA ALLE CIPOLLE BIANCHE, BROCCOLI ROMANI RIPASSATI IN PADELLA CON OLIVE TAGIASCHE E CONDIMENTO AI POMODORI SECCHI
Pan fried mullet of red mullet, white onion sauce, sautéed green cauliflower with Tagiasche olives and sun dried tomatoes dressing

RANA PESCATRICE ARROSTO, SALSA DI MELANZANE AFFUMICATE, CROCCHETTA DI PATATE E PESCE
Roast mullet of Cornish monkfish, smoked aubergine sauce, fish and potato cake

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI CON POLIPO SICILIANO, OLIVE NERE, CAPPERI E CICORINO SELVATICO
Tagliolini with Sicilian octopus, black olives, capers and wild chicory

GNOCCHI "ALLA SORRENTINA" CON POMODORINI FRESCHI, SCAMORZA AFFUMICATA E BASILICO
Potato gnocchi "alla Sorrentina", fresh cherry tomato, smoked scamorza cheese and basil

PAPPARDELLE CON RAGÚ DI CERVO
Pappardelle with wild venison's ragout

TAGLIATELLE CON FUNGHI MISTI, PROFUMATI ALL'AGLIO E PEPERONCINO
Tagliatelle with cepes mushrooms and Umbrian summer black truffle, scented with garlic and chilly

RIGATONI ALLA AMATRICIANA
Rigatoni "Amatriciana" with tomato, cured pork cheek, onions and pecorino cheese

RISOTTO CON RAPE ROSSE, CAPPERI E GERMANO REALE ARROSTO
Risotto with red beetroot, capers and roast mallard

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO GALLOWAY ALLA GRIGLIA CON FUNGHI DI BOSCO, PATATE SALTATE E FONDO DI CARNE AL ROSMARINO
Grilled and sliced aged rib-eye of Galloway beef, wild mushrooms, sautéed potato and rosemary sauce

OSSUBUCO DI VITELLO DEL CUMBRIA SERVITO CON IL SUO FONDO DI COTTURA, POLENTA E CIPOLLINE GLASSATE
Cumbria's veal ossobuco served with its own cooking sauce, polenta and glazed baby onions

SELLA D'AGNELLO ED ANIMELLE ARROSTO CON CARCIOFI, PATATE SALTATE E SALSA AL TIMO
Roasted sweetbread and best-end of lamb, sautéed potato, artichokes and thyme jus

FAGIANO ARROSTO ALLE CLEMENTINE, CICORIA SALTATA, SEDANO-RAPA ARROSTO E FONDO DI FAGIANO
Roast pheasant with Clementine supreme, wilted wild chicory, roast celeriac and pheasant jus

TWO COURSES £29.50 | THREE COURSES £35.50

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