



# MAIN COURSE

## ANTIPASTI

CREMA DI ZUCCA CON MASCARPONE, CASTAGNE E MANDORLE (V) £ 8.50  
Pumpkin cream with mascarpone cheese, chestnuts and almonds

ARANCINO DI RISO RIPIENO DI FUNGHI PORCINI, (V) £ 9.50  
TARTUFO NERO E FONTINA CON CREMA DI ZUCCA  
Deep fried "arancino" with porcini mushrooms, black truffle and fontina on pumpkin cream

MELANZANA ALLA PARMIGIANA, BURRATINA E INSALATINA DI STAGIONE (V) £ 11.50  
Aubergine baked timbale "Pamigiana", Burrata with seasonal leaf salad

CALAMARI ALLA GRIGLIA, PESTO DI MELANZANE AL PROFUMO DI LIMONE £11.50  
Grilled squid, aubergine pesto with lemon zest

POLPO ALLA GRIGLIA CON NDUJA CALABRESE, £ 12.00  
CREMA DI CAVOLFIOR E FUNGHI MISTI IN AGRODOLCE  
Seared octopus, spicy Calabrian nduja, cauliflower cream and agrodolce seasonal mushrooms

TARTARE DI CERVO, SALS A VERDE, TARTUFO NERO, £ 12.00  
MAYONESE AL PISTACCHIO E CASTAGNE ARROSTITA  
Venison tartare, salsa verde, pistachio mayonnaise and roasted chestnuts

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE CON INSALATA DI FAGIOLINI £ 9.50  
Classic roasted Veal in tuna sauce with green beans salad

## PRIMI PIATTI

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE (V) £ 11.00 / 15.50  
Seasonal mushrooms risotto

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA AL TARTUFO NERO E ERBA CIPOLLINA (V) £ 11.50 / 15.50  
Purple potato gnocchi with black truffle and chives

SCIALATELLI NAPOLETANI ALLE VONGOLE, CIPOLLOTTO, POMODORINI E VINO BIANCO £ 12.00 / 16.00  
Neapolitan scialatelli with clams, spring onions, datterini baby tomatoes and white wine sauce

TAGLIOLINI CON CALAMARI, AGLIO, OLIO, PEPPERONCINO E BOTTARGA £ 11.00 / 15.50  
Tagliolini with squid, garlic, extra virgin olive oil, chilli and tuna egg roe bottarga

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, RAGU' DI ANATRA E RICOTTA SALATA £ 11.00 / 15.50  
Chitarra egg spaghetti, duck ragout and salted Sicilian ricotta

## I RAVIOLI

RAVIOLI ALLA ZUCCA, BURRO, SALVIA E PARMIGIANO (V) £ 10.50 / 14.00  
Pumpkin ravioli, butter, sage and parmesan

AGNOLOTTI ALL'OSSOBUCO AL SUGO D'ARROSTO CON SALS A DI MELANZANE BRUCIATA, ZUCCHINE E PECORINO £ 11.50 / 16.50  
Braised veal ossobuco ravioli in its own jus, burnt aubergine cream, courgette and pecorino cheese

RAVIOLI DI BRANZINO, CARCIOFI E BOTTARGA £ 13.50 / 17.00  
Sea bass ravioli, artichoke sauce and tuna roe egg bottarga

CAPPELLETTI IN BRODO DI POLLO AL TARTUFO £ 11.00 / 14.00  
Cappelletti in chicken broth and black truffle

## SECONDI DI PESCE

BBRANZINO, CREMA DI ZUCCA, TOPINAMBUR ARROSTO, MARMELLATA CIPOLLA BIANCA, NOCCIOLE TOSTATE E AGLIO NERO FERMENTATO £ 23.50  
Pan fried fillet of sea bass, pumpkin cream, roasted Jerusalem artichoke, white onion marmalade, hazelnuts and fermented black garlic

TRIGLIA AVVOLTA IN GUANCIALE, CREMA DI CANNELLINI, STRACCIATELLA, CARCIOFI FRITTI E TARTUFO NERO £ 20.50  
Pan fried fillets of red mullet wrapped in guanciale, cannellini beans cream, stracciatella cheese, deep fried artichokes & black truffle

ORZOTTO AI FRUTTI DI MARE, CIPOLLOTTO E LIMONE £ 18.00  
Sea food pearl barley "Orzotto" with spring onions and lemon

FILETTO DI ORATA AL VAPORE, FREGOLA ALL' "ACQUAPAZZA" DI POMODORO E COZZE £ 16.00  
Steamed fillet of sea bream, tomato "acquapazza" and mussels

## SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, ROSTI DI PATATE, SCALOGNO E PANCETTA, CREMA DI PORCINI E SPINACI £ 28.50  
Grilled fillet of beef, potato, braised shallot and smoked pancetta "rosti", porcini cream and spinach

COSTINE DI MAIALE, CAVOLO ROMANESCO, PUREA DI PATATE AL TARTUFO E FUNGHI CHANTERELLE £ 22.00  
Slow cooked pork ribs, crushed cavolo Romanesco, black truffle mash potato and chanterelle mushrooms

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL BAROLO, GNOCCHI GRATINATI ALLA ROMANA, CAVOLO NERO E CHIPS DI PASTINACA £ 19.50  
Barolo braised beef cheek, baked semolina "gnocchi alla Romana", black cabbage and parsnips chips

SELLA DI CERVO, VERZA, CIPOLLINE IN AGRODOLCE, £ 25.50  
CREMA DI CAROTE AL CUMINO E FONDO DI COTTURA  
Roasted saddle of venison, savoy cabbage, baby onions, carrot and cumin cream, roasting jus

## CONTORNI/SIDE DISH

PATATE NOVELLE SALTATE £4.00  
Sauté new potatoes

BROCCOLETTI AGLIO E PEPPERONCINO £4.00  
Tender stem broccoli garlic & chilli

INSALATA MISTA £4.00  
Mixed leaf salad

RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO £4.00  
Wild rocket and Parmigiano Reggiano

ISPINACI ALL' AGLIO £ 4.00  
Spinach with garlic

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please inform your server upon arrival and they will be happy to suggest the best dishes for you.  
Menu items may change due to seasonal availability. 12.5% Discretionary service charge will be added to your bill