

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala con pomodorini datterino Siciliani e basilico fresco <i>Buffalo mozzarella with Sicilian baby plum tomatoes and fresh basil</i>	20.50
Insalata di carciofi con rucola e scaglie di parmigiano <i>Raw baby artichoke salad with rocket and parmesan shavings</i>	18.50
Fiori di zucca fritti, ripieni di caprino e piselli freschi con salsa di pomodoro secco <i>Fried courgette flowers filled with fresh peas and goats' cheese with a sundried tomato sauce</i>	20.50
Asparagi selvatici Italiani con farro al balsamico, pancetta croccante e scaglie di parmigiano <i>Wild Italian asparagus with spelt, crispy pancetta ham, parmesan shavings and balsamic dressing</i>	25.50
Carpaccio di tonno con rucola, olio e limone <i>Thinly sliced raw tuna with rocket salad, olive oil and lemon dressing</i>	20.50
Tartare di scampi Scozzesi con lamponi <i>Scottish langoustine tartare with raspberries</i>	28.50
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e olio tartufato <i>Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese shavings and truffle oil</i>	22.50
Minestrone di verdure <i>Minestrone seasonal vegetable soup</i>	13.50

PASTE E RISOTTI

Maccheroni Speciali di 100% riso senza glutine fatti da Dalla Costa Alimentare
Special Gluten free Maccheroni made with 100% rice flour by Dalla Costa Alimentare

Ravioli ripieni di manzo con salsa al timo e carote <i>Home-made Ravioli filled with beef and a thyme and carrot jus</i>	22.50
Pappardelle con ragù d'anatra e piselli <i>Home-made Pappardelle with duck ragù and fresh peas</i>	22.50
Tagliolini con fave fresche, rucola e scaglie di pecorino <i>Tagliolini with fresh broad beans, rocket and pecorino cheese shavings</i>	22.50
Tagliatelle con spigola, fiore di zucca, pomodorini datterino, aglio e peperoncino <i>Home-made Tagliatelle with wild sea bass, courgetti flowers, baby plum tomatoes, garlic and chilli</i>	28.50
Linguine alle vongole Veraci con aglio e peperoncino <i>Linguine with fresh clams, garlic and chilli</i>	22.50
Risotto con bruscandoli, pancetta croccante e Scorzone, tartufo nero estivo <i>Risotto with wild hops, crispy pancetta ham and Scorzone, black summer truffle</i>	35.50

PESCI-FISH

Filetto di spigola di scoglio alla griglia servito con zucchine, menta e pomodorini datterino Siciliani <i>Char-grilled fillet of wild sea bass served with courgettes, mint and Sicilian baby plum tomatoes</i>	42.50
Gamberoni alla griglia all'arrabbiata serviti con rucola e pomodorini datterino Siciliani <i>Grilled tiger prawns with chilli and garlic served with rocket and Sicilian baby plum tomatoes</i>	42.50
Filetto di merluzzo arrosto servito con barbabietola e pure di piselli <i>Roast fillet of cod served with beetroot and a fresh pea purée</i>	45.50
Zuppa di pesce con crostoni di pane all'aglio <i>Fish soup with grilled garlic bread</i>	45.50

CARNI-MEATS

Paillard di pollo alla griglia servito con spinaci e patate arrosto <i>Char-grilled chicken paillard served with spinach and roast potatoes</i>	24.50
Costolette d'agnello alla griglia servite con fave fresche, aglio orsino e aspreto di barbabietola e menta <i>Char-grilled lamb cutlets served with fresh broad beans, wild garlic and a sweet and sour beetroot and mint sauce</i>	42.50
Tagliata di filetto di manzo alla griglia servita con insalata di rucola e parmigiano al balsamico <i>Tagliata of grilled fillet steak served with a rocket and parmesan salad and a balsamic dressing</i>	45.50
Filetto di vitello arrosto servito con rösti di patate, asparagi selvatici Italiani e Scorzone, tartufo nero estivo <i>Roast fillet of veal served with potato rösti, wild Italian asparagus and Scorzone, black summer truffle</i>	58.50
Side salads – Green salad £7.50, Mixed salad £8.50, Rocket, cherry tomatoes and parmesan £10.50 Side dishes: Potato purée, Roast potatoes, Spinach, Broccoli or Green beans £7.50 Fried courgettes £8.50	

Please inform Lucio, Dario or Mirko if there are any allergies we are to be made aware of.

A discretionary 12.5% service will be added to your bill