

Antipasti

Insalata d'Autunno <i>Autumn vegetables, pulses purée, soft boiled quail egg</i>	11.50
Burrata d'Andria, pomodoro e acciuga <i>Burrata, tomato, anchovy</i>	13.00
Insalata di granchio <i>Crab salad "brown and white" celeriac, green apple</i>	18.50
Carpaccio di manzo <i>Beef carpaccio</i>	18.00
Vitello tonnato <i>Veal, tuna sauce</i>	14.50
Antipasto all'Italiana <i>Italian antipasto for two</i>	15.00pp
Polenta e baccala, caponata di peperoni <i>Polenta, cod, peppers caponata</i>	16.00

Primi

Risotto con zafferano e piccione <i>Saffron risotto, roast pigeon</i>	20.50
Fregola sarda con frutti di mare <i>Seafood, Sardinian fregola</i>	24.00
Tagliolini all'astice e limone d'Amalfi <i>Tagliolini, Scottish lobster, Amalfi lemon, chilli, basil</i>	30.50
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	17.50
Tagliolini cacio, pepe e tartufo <i>Tagliolini cacio e pepe style, black truffle</i>	24.50
Fettuccine ragu di cinghiale <i>Fettuccine wild boar ragout</i>	18.50
Ristretto al Marsala e tortellini <i>Marsala broth tortellini</i>	16.00
Tortelli di burrata, 'nduja e aceto balsamico invecchiato per due <i>Burrata tortelli, 'nduja, aged Modena balsamic vinegar for two</i>	18.50pp
Gnocchi di patate, porcini e gambero di Mazara <i>Gnocchi, porcini, Sicilian red prawns</i>	24.00

Secondi

Cavolfiore arrosto <i>Roasted cauliflower</i>	17.00
Rombo arrostito, bietola e acciuga <i>Roasted turbot, chard, anchovy</i>	33.00
Baccalà marinato alla liquirizia <i>Home cured black cod, liquorice</i>	33.50
Maiale "Berkshire" <i>Braised cheeks, roasted belly</i>	25.50
Agnello Gallese <i>Roast Welsh lamb, charcoal aubergine puree</i>	27.50
Filletto di manzo britannico <i>21-day aged Hereford beef, pumpkin mash, cavolo nero</i>	34.50
Orecchia di elefante per due <i>The real veal Milanese for two</i>	33.00pp
Branzino in crosta di sale per due <i>Salt crust sea bass for two</i>	35.00pp

Contorni

Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	5.50
Insalata di rucola e crescione <i>Rocket, watercress, cherry tomato salad</i>	5.50
Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	6.00
Spinaci con aglio e peperoncino <i>Sautéed spinach, garlic, chilli</i>	6.50
Gattò di patate napoletano e tartufo <i>Double baked potatoes, mozzarella, truffle</i>	12.00
Zucchine fritte <i>Deep fried zucchini</i>	10.00