

Sartoria Easter Brunch

STARTERS

Burrata d' Andria, carciofi <i>Burrata, artichokes</i>	14.50
Insalata di granchio <i>Crab salad "brown and white" horseradish</i>	18.50
Vitello tonnato <i>Veal, tuna sauce</i>	14.50
Antipasto all'Italiana <i>Italian antipasto for two</i>	15.00pp
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	17.50
Tagliolini cacio e pepe con tartufo <i>Tagliolini cacio e pepe, truffle</i>	24.50
Tagliolini all'astice <i>Tagliolini, Scottish lobster, Amalfi lemon, chilli, basil</i>	30.50

BRUNCH

"The Italian Job" Roasted tomatoes, pancetta, grilled polenta Avocado, Tuscan sausage, fried egg	14.00
Eggs Purgatorio Baked eggs, spicy tomato, 'nduja sauce, crostini	9.50
Eggs and truffle Seasonal eggs, truffle	10.00/18.50
Milano Saffron risotto cake, soft boiled duck egg wild mushrooms	14.00
Eggs Benedict Poached eggs, ham, hollandaise sauce	8.00/14.00

CICCHETTI

Seafood salad	15.00
Spicy meatballs	8.50
Umbrian truffle, Grana Padano doughnut	14.00
Quinoa, roasted vegetables	6.00
Chicken, avocado	8.50
Fior di Latte Mozzarella, tomatoes	8.50
Beef battuta & carasau	9.00
Crab & lemon crocchetta	9.00
Beetroot & goat cheese ravioli	9.00

MAINS

Grana Padano Riserva risotto e asparagi <i>Grana Padano Riserva risotto, English asparagus</i>	20.50
Fregola sarda con frutti di mare <i>Seafood Sardinian fregola</i>	24.50
Polenta, nocciole e verdure primaverili <i>Polenta, hazelnuts, spring vegetables</i>	17.00
Rombo arrosto, bietola e acciuga <i>Roasted turbot, monk's beard, anchovy</i>	33.00
Baccalà marinato alla liquirizia <i>Home cured black cod, liquorice</i>	33.50
Filetto di manzo britannico <i>21-day aged Hereford beef, wild garlic mash, fried artichoke</i>	34.50
Orecchia di elefante <i>The real veal Milanese for two</i>	33.00pp

CONTORNI

Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	5.50
Insalata e crescione <i>Rocket, cherry tomato salad</i>	5.50
Verdure di stagione <i>Seasonal vegetable</i>	6.00
Spinaci con aglio e peperoncino <i>Sautéed spinach, garlic, chilli</i>	6.50
Zucchine fritte <i>Deep fried zucchini</i>	10.00

DESSERT

Amaretto tiramisù Amaretto tiramisù	8.00
Zabaglione al Marsala Marsala zabaglione - for two <i>(please allow 20 minutes)</i>	17.50
Tartufo di pizzo Pistachio, hazelnut Calabrian truffle	9.50
Crema al bergamotto Bergamot cream, cocoa sorbet	8.00
Torta al pistacchio Pistachio cake	8.00
Gelato & Sorbetti Selection of ice cream & sorbets	7.50