

## Antipasti

Insalata d'estate <b>VG</b> <i>Summer vegetables, pulses purée</i>	11.50
Burrata d'Andria e carciofi <b>V</b> <i>Burrata, artichokes</i>	14.50
Insalata di granchio <i>Crab salad "brown and white" horseradish</i>	18.50
Battuta di manzo e acciughe <i>Beef battuta, anchovies</i>	18.00
Vitello tonnato <i>Veal, tuna sauce</i>	14.50
Antipasto all'Italiana <i>Italian antipasto for two</i>	15.00pp
Fiore di zucca, mozzarella e acciughe <i>Stuffed courgette flower, mozzarella, anchovies</i>	16.00

## Primi

Grana Padano Riserva risotto e tartufo <b>V</b> <i>Grana Padano Riserva, summer truffle risotto</i>	22.00
Fregola sarda con frutti di mare <i>Seafood, Sardinian fregola</i>	26.00
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
Fettucine con granchio, limone e peperoncino <i>Fettucine, crab, Amalfi lemon, chilli</i>	19.00
Pappardelle con ragu di coniglio <i>Pappardelle rabbit ragout, rosemary, black olives</i>	18.50
Tortelli di burrata, 'nduja e aceto balsamico invecchiato per due <i>Burrata tortelli, 'nduja, aged Modena balsamic vinegar for two</i>	18.50pp
Mezzi paccheri, pesto e gamberi di Mazara <i>Mezzi paccheri, pesto, Sicilian red prawns</i>	24.00

## Secondi

Polenta, nocciole e verdure estive <b>VG</b> <i>Polenta, summer vegetables, hazelnuts</i>	17.00
Rombo arrosto, erbe e peperoni <i>Roasted turbot, romano peppers, fine herbs salad</i>	33.00
Baccalà marinato alla liquirizia <i>Home cured black cod, liquorice</i>	33.50
Merluzzo acquapazza <i>Skrei fish, crazy water</i>	25.00
Maiale "Berkshire" <i>Roasted belly, plums</i>	25.50
Agnello Gallese <i>Roast Welsh lamb, sweetbread, courgette, mint</i>	27.50
Filetto di manzo britannico <i>21-day aged Hereford beef, rocket pesto, aged balsamic</i>	34.50
Orecchia di elefante per due <i>The real veal Milanese for two</i>	33.00pp

## Contorni

Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	5.50
Insalata di rucola <i>Rocket, 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 <i>Double baked potatoes, mozzarella</i>	8.00
Zucchine fritte <i>Deep fried zucchini</i>	10.00