

Antipasti

| | |
|---|---------|
| Insalata d'estate VG <i>Summer vegetables, pulses purée</i> | 11.50 |
| Burrata d'Andria e carciofi V <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 V <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 VG <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 |