

enjoy a glass of sparkling prosecco as an aperitivo 4.95

bruschetta

aglio ed olio garlic & olive oil	3.00
pomodoro e rucola tomato & rocket	4.25
acciughe, capperi e ricotta anchovies, capers & ricotta cheese	4.75
funghi marinati pickled mushrooms & pecorino	5.50
coppa cured pork, mascarpone & ricotta	5.50

antipasti

zuppa di funghi selvatici e rucola wild mushroom soup, rocket oil	5.50
verdura smoked aubergine, pepper, mushroom & marinated courgette	7.00
zuppetta di cozze e gamberi mussels, prawns, garlic, tomato & chilli	7.50
carpaccio di manzo beef carpaccio, rocket & capers	8.00
bresaola con rucola, noci e pecorino cured beef, wild rocket, walnuts & pecorino	8.50

insalata

rucola e parmigiano rocket & parmesan	5.50
insalata mista mixed leaves salad, lemon dressing	6.50
insalata di mozzarella con barbabietola e balsamico buffalo mozzarella & baked beetroot salad, balsamic	8.00
trota in carpione marinated trout fillet, sage & mascarpone cream	7.00

pasta e riso

spaghetti alla puttanesca spaghetti, tomato, olives, capers, anchovy & chilli	8.00
risotto con funghi di bosco e parmigiano wild mushroom risotto, parmesan	9.50
pappardelle con sugo d'anatra e castagne pappardelle, duck ragout & chestnuts	12.00
linguine allo scoglio seafood linguini, garlic, chilli & tomato	14.95
ravioli con zucca e ricotta pumpkin & ricotta ravioli, butter & sage	9.50/12.00
fusilli con salsiccia, spinaci e noci fusilli, italian sausage, spinach & walnuts	8.00/10.50

pesce e carne

salmone grigliato con sedano rapa mantecato e mele grilled salmon, crushed celeriac & potato, apple dressing	13.95
guazzetto della cantina seafood stew, tomato, chilli & grilled bread	15.50
merluzzo con zucca, cannellini e pomodori essiccati baked cod, pumpkin, cannellini beans & dried tomatoes	14.00
salsiccia toscana con borlotti e radicchio tuscan sausages, borlotti beans & radicchio	11.50
maiale stracotto con funghi di bosco e polenta pork belly, creamy polenta & pickled wild mushrooms	14.00
petto d'anatra con verza, farro e balsamico roast barbery duck breast, savoy cabbage, spelt wheat & balsamic	15.00
bistecca con melanzane e peperoni grilled rib eye steak, aubergine caviar & red pepper coulis	16.95

contorni

patate arrosto al rosmarino rosemary potatoes, olive oil	3.00
spinaci spinach, olive oil	3.00
fagiolini bobby beans, olive oil	3.00

set menu-available until 7pm

2 courses for £14.50 / 3 courses for £17.50

antipasti

cosce d'anatra croccanti con rucola e marmelatta di pere
crispy duck leg, rocket & pear marmalade

coppa con piselli e mandorle
cured pork, peashoots & toasted almonds

zuppa di zucca e pecorino
pumpkin soup, pecorino di pienza

secondi piatti

gnocchi con cime di rape, aglio ed alloro
potato gnocchi, turnip greens, garlic & bayleaf

salmone con borlotti, catalogna e zucchine
salmon fish cake, borlotti beans, chicory & courgette

petto di pollo con cannellini e porcini
breast of corn-fed chicken, cannellini beans & porcini mushrooms

dolci

pere sciropate con mascarpone
poached pear, vanilla mascarpone

torta al cioccolato con nocciole e prugne
chocolate & hazelnut cake, baked plums

formaggi piemontesi
la tur & toma di maccagno cheeses, pumpkin jam