

ANTIPASTI

Insalata di crescione e lattuga romana con gorgonzola e noci 7.50
Watercress, baby gem lettuce, Gorgonzola, walnuts

Carpaccio di manzo con caciofi spinosi e Castelmagno 11.00
Scottish beef Carpaccio, spike artichokes, Castelmagno cheese

Prosciutto toscano con mozzarella di bufala 12.00
Tuscan prosciutto, buffalo mozzarella

Tomino di capra tiepido con cavolfiori e broccoli 8.00
Warm goats cheese, broccoli, cauliflower

Granchio di Cornovaglia 11.00
Dressed Cornish crab

Insalata di carciofi spinosi e mandorle 8.50
Rocket, artichoke, lemon and almond salad

Vegetali alla griglia con bagna cauda piemontese 8.50
Grilled vegetables, anchovy dressing

Sgombro con crosta di pecorino, insalata di rinforzo 8.50
Baked mackerel, Pecorino crust, tomato and onion salad

Calamari fritti, salsa tartara 10.50
Deep fried squid, tartar sauce

Cannolicchi, vongole e fregola 8.50
Minestrone of razor clam, clam and fregola pasta

Vellutata di topinambur 7.50
Jerusalem artichoke velouté

PRIMI

Risotto ai porcini 14/20
Porcini risotto

Cavatappi con pernice e castagne 10/14
Cavatappi pasta with partridge and chestnuts

Tagliolini con zucchine e tartufo 12/16
Black truffle and courgette tagliolini

Lasagnette di farina di castagne, gamberi, animelle, carciofi e zenzero 17.50
Chestnut lasagne with prawns, sweetbreads, artichoke and ginger

Spaghetti all'aragosta 22.00
Lobster spaghetti

SECONDI

Stinco d'agnello faccia nera, brasato al dolcetto con tartufo nero 22.00

Dolcetto braised black face lamb shank, shaved black truffles

Cotoletta di vitello alla milanese 23.00

Veal cutlet Milanese

Petto di fagiano imbottito, pancetta, castagne, cavoli 18.50

Breast of pheasant, chestnuts, pancetta and cabbage

Fegato alla salvia, uvetta e pinoli 19.50

Sautéed calves liver, sultanas, pine nuts and sage

Costata di manzo alla griglia con insalata di crescione 21.50

Grilled Welsh beef rib eye on the bone

Branzino con finocchi nani e patate novelle 23.00

Wild sea bass, young fennel, new potatoes

Sogliola di Dover alla griglia 32.00

Grilled Dover sole

Tonno alla griglia con caponata di melanzane 18.50

Grilled tuna, aubergine caponata

Merluzzo al forno con insalata di patate tiepida e pesto 19.50

Baked Atlantic cod, warm potato and cannellini bean salad, pesto

Capesante avvolte in pancetta, rape novelle 20.00

King scallops, pancetta, baby beetroot