

Assaggi
Small eats

SELEZIONE DI OLIVE Selection of olives	2.75
VERDURE IN PASTELLA deep fried vegetables	3.95
SELEZIONE DI BRUSCHETTE DELLA CASA selection of bruschetta with anchovy, tomato & pickled mushroom	4.00
CALAMARI FRITTI deep fried squid, capers mayonnaise	4.50
GRISSINI CON PROSCIUTTO DI PARMA breadsticks wrapped in parma ham	4.50

Selezione di antipasti
Starter

GNOCCHI DI PANE AL BURRO E SALVIA canederli in a sage & butter sauce	5.50
RIBOLLITA TOSCANA tuscan soup, black cabbage, beans, potato & croutons	5.95
RUCOLA E PARMIGIANO rocket & parmesan	5.95
SELEZIONE DI SALUMI selection of regional charcuterie & focaccia bread	6.50
INSALATA DI BAGNA CAUDA, TOMA, NOCI E CROSTINI fresh salad with bagna cauda, toma cheese, walnut & toasted bread	6.95
BOCCONCINO DI CAPRA CON CONFETTURA AL PEPERONCINO warm goat cheese with chilli jam & homemade focaccia bread	8.50
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO beef carpaccio served with rocket & parmesan cheese	8.95

SECONDI PIATTI
Main course

CREPPELE AI FUNGHI CON FORMAGGIO E SPINACI crepelle with mushroom, cheese & spinach	9.50
RIGATONI ALLA AMATRICIANA rigatoni pasta with amatriciana sauce	10.50
LASAGNA ALLA BOLOGNESE home made lasagne, meat ragu, tomato sauce & béchamel	11.50
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO seafood spaghetti with mussels, prawn, squid, baby octopus, chilli & tomato	16.00
PAILLARD DI POLLO CON BROCCOLI E PEPERONCINO chicken paillard with pan fried broccoli & fresh chilli	13.50
SALMONE AL CARTOCCIO ALLA MEDITERRANEA mediterranean "salmon cartoccio"	16.75
TAGLIATA DI MANZO, BALSAMICO E CIPOLLINE BORRETANE rib eye with balsamic vinegar glaze & borretane onions	18.00

PANE, CONTORNI E INSALATE
Bread, sides & salads

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA home made bread selection	2.95
PATATE ARROSTO CON ROSMARINO roast new potatoes, rosemary	3.75
SPINACI spinach, olive oil	3.75
FAGIOLINI green beans, olive oil	3.75
INSALATA VERDE green salad	3.95



Festa della donna girls night out!

In aid of Marie Curie Cancer Care's
Great daffodil Appeal "8th of March



FEBRUARY SPECIAL

CHARCUTERIE PLATTER FROM THE CENTRAL OF ITALY

*

Penne all'amatriciana sauce

*

with a glass of Montepulciano

19.50

MENU DEL GIORNO

Dinner: 2 courses 18.95 / 3 courses 22.95

zuppa di pomodoro con crostini
hot tomato soup with croutons

insalata piemontese

fresh salad with bagna cauda, cheese, walnut & toasted bread

bruschetta al pomodoro

bruschetta with tomato, onion, basil & extra virgin olive oil

finocchiona e verdure sottolio

finocchiona salami & vegetables in oil

*

bigoli alla puttanesca

fresh bigoli pasta with tomato sauce, garlic, anchovy, olives & capers

paccheri alla bolognese

paccheri pasta & meat ragu

pepata di cozze

mussel stew, garlic, olive oil & parsley

petto di pollo alla milanese con rucola

breaded chicken breast & rocket

*

semifreddo al lampone con salsa di fragole e cioccolato

raspberry semifreddo, chocolate & strawberry sauce

selezioni di gelati e sorbetti

selection of homemade ice cream & sorbet

tortino al cioccolato con salsa di castagne

warm chocolate cake with chestnut sauce

formaggio del giorno e miele al tartufo

cheese of the day & truffle honey

DOLCI

Desserts

AFFOGATO AL CAFFE vanilla ice cream with a shot of coffee	3.95
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI selection of homemade ice cream & sorbet	4.95
CROSTATINA AL LIMONE CON SORBETTO ALLA FRUTTA lemon tart with mix fruit sorbet	5.95
PANNA COTTA E AMARENE panna cotta & black cherry	5.95
TIRAMISU mascarpone, marsala & coffee	6.50
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE AL TARTUFO selection of Italian farmhouse cheese & truffle honey	7.50