

# SARTORIA

*bar ristorante*

## AFFETTATI E CARPACCI

<b>manzo di pozza, puntarelle, acciughe</b> tuscan cured beef, chicory, anchovies	11
<b>antipasto misto all'italiana, sottaceti</b> cured meats, homemade pickles	11
<b>carpaccio "battuta Fassone", parmigiano, rucola</b> raw fassone beef, aged parmesan, rocket	14
<b>prosciutto "pio tosini", burrata, melograno</b> parma ham, burrata, pomegranate	16

## ANTIPASTI

<b>minestrone di capone, cappellacci e maroni</b> capon broth, bishop's hat ravioli, pumpkin, chestnut	6
<b>finocchio, pecorino, sanguinelle</b> fennel salad, pecorino cheese, blood oranges	7
<b>insalata di carciofi, mandorle, rucola, limone</b> artichoke, almond, rocket, lemon salad	8
<b>mozzarella di bufala d.o.p. pomodori camone, basilico</b> buffalo milk mozzarella, sicilian tomato, basil	11
<b>frittura di calamari, gamberi, melanzane, zucchine</b> deep fried squid, prawns, tartare sauce	12
<b>insalata di granchio, bruschetta</b> devon crab salad, bruschetta	12

## PASTA & RISOTTO

<b>ravioli piemontesi, ricotta di pecora, spinaci, noci, salvia</b> plin ravioli, sheep's ricotta, spinach, walnuts, sage	11
<b>spaghetti alla chitarra, ciliegine, pancetta, rucola</b> square cut spaghetti, tomato, pancetta, rocket	12
<b>fettucine, ragú bianco, funghi</b> fettucine, white veal ragú, wild mushrooms	14
<b>risotto, barolo, taleggio, carciofi spinosi</b> risotto, barolo, taleggio cheese, artichokes	19
<b>linguine alle vongole</b> linguine with clams	19

main course supplement 4

# SARTORIA

*bar ristorante*

## PESCI

<b>orata, sedano, acciughe, radicchio</b> sea bream, celery, anchovies, wild radicchio	16
<b>triglia, spinaci e gremolata</b> baked red mullet, spinach, gremolata	22
<b>salmone organico, broccoli, salsa al liquirizia</b> organic salmon, purple sprouting broccoli, liquorice sauce	24
<b>coda di rospo, cipolle tropea, prosciutto croccante</b> roast monkfish, tropea onion purée, crispy parma ham	26

## CARNI

<b>anatra cotta in due modi, polenta, tardivo</b> duck cooked in two ways, polenta, radicchio	16
<b>stinco d'agnello, sedano rapa</b> braised lamb shank, celeriac puree	23
<b>tagliata, pappa al pomodoro, funghi grigliati</b> dry aged rib eye beef, "pappa al pomodoro", grilled mushroom	25
<b>vitello milanese, spinaci, limone</b> ayrshire rose veal milanese, spinach, lemon	27

## CONTORNI

<b>patate pontenuovo</b> hand cut potatoes, rosemary, olive oil, sea salt	4
<b>fagiolini</b> fine green beans	4
<b>insalata "castelfranco", olio, limone, timo</b> "castelfranco" treviso salad, olive oil, lemon, thyme	4
<b>zucchine fritte</b> deep fried courgette	4
<b>spinaci saltati</b> wilted spinach	4

a discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill  
Prices include VAT at 20%. All prices are in pounds sterling