

Antipasti

Insalata d'autunno <i>Autumn vegetables, pulses purée</i>	11.50
Stracciatella, marmellata di torpedino, rucola e noci <i>Stracciatella cheese, torpedino jam, rocket, walnuts</i>	14.50
Insalata di granchio, pinzimonio <i>Crab salad "brown and white" pinzimonio style</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
Polpo, crema di ceci, ricotta mustia <i>Charcoal octopus, chickpea puree, smoked ricotta</i>	18.50

Primi

Grana Padano Riserva risotto, zafferano e piccione <i>Grana Padano Riserva, saffron, pigeon</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
<i>With black truffle</i>	24.50
Fettucine con bottarga e pecorino romano <i>Fettucine, bottarga, pecorino romano</i>	18.00
Pappardelle con ragu di selvaggina <i>Pappardelle game ragout, juniper berries</i>	21.00
Tortelli di burrata affumicata, acciughe, cavolo nero <i>Smoked burrata tortelli, anchovies, cavolo nero for two</i>	18.50pp
Mezzi paccheri, nduja, basilico e burrata <i>Mezzi paccheri, nduja, basil, burrata</i>	19.00
Pasta of the week: Francesco Mazzei's thoughts on pasta in 2050 in celebration of World Pasta Day! Dim Sum ravioli <i>Prawn & pork eggless ravioli, soya sauce</i>	16.00

Secondi

Polenta, nocciole e verdure d'autunno <i>Polenta, autumn vegetables, hazelnuts</i>	17.00
Rombo arrosto, funghi, zabaglione di zafferano <i>Roasted turbot, wild mushroom, saffron zabaglione</i>	33.00
Baccalà marinato alla liquirizia <i>Home cured black cod, liquorice</i>	33.50
Fritto misto <i>Market selection of fried fish</i>	30.00
Maiale "Berkshire" <i>Roasted belly, honey, nduja, autumn vegetables</i>	25.50
Agnello Gallese <i>Roast Welsh lamb, sweetbread, roasted artichoke</i>	28.00
Filetto di manzo britannico <i>21-day aged Hereford beef, pumpkin mash, cavolo nero</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, watercress 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
Insalata mista <i>Baby gem, tomato, onion salad</i>	6.00



Kindly note that a £2.00 cover charge per person will apply.
Prices are inclusive of VAT but exclusive of 12.5% service charge.
Please speak to a member of staff if you have any allergies or intolerances.
All our menus are subject to change due to seasonality and produce availability.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs and unpasteurised cheese may increase your risk of foodborne illness.