

## **LUNCH MENU**

12 noon to 3.00pm

## PIZZA / FOCACCIA

choose either a pizza or focaccia......



## **STUZZICHINI**

Olive (gf)

then choose your topping/filling	5
fiorello mozzarella, slow roasted tomato, basil	11
polpette, rocket pesto	12
prosciutto, peperonata, goats cheese	13
pan fried pork belly, roasted mushrooms, caramelised onions	13
prawns, calamari, chilli, garlic	14
PASTA e RISO	
Spaghetti con Gamberi e Finocchio	25
prawns, fennel, chilli, garlic	,
prawns, fennel, chilli, garlic Orrechiette con Salsiccia e Radicchio	24
and the second s	
Orrechiette con Salsiccia e Radicchio	
Orrechiette con Salsiccia e Radicchio pork sausage, roasted radicchio, ricotta, vincotto	24
Orrechiette con Salsiccia e Radicchio pork sausage, roasted radicchio, ricotta, vincotto Agnolotti di Zucca e Mascarpone	24
Orrechiette con Salsiccia e Radicchio pork sausage, roasted radicchio, ricotta, vincotto  Agnolotti di Zucca e Mascarpone house made agnolotti, pumpkin, butter, sage.	24 26
Orrechiette con Salsiccia e Radicchio pork sausage, roasted radicchio, ricotta, vincotto  Agnolotti di Zucca e Mascarpone house made agnolotti, pumpkin, butter, sage.  Gnocchi con i Funghi	24 26
Orrechiette con Salsiccia e Radicchio pork sausage, roasted radicchio, ricotta, vincotto  Agnolotti di Zucca e Mascarpone house made agnolotti, pumpkin, butter, sage.  Gnocchi con i Funghi house-made gnocchi, truffled mushrooms	24 26 25
Orrechiette con Salsiccia e Radicchio pork sausage, roasted radicchio, ricotta, vincotto  Agnolotti di Zucca e Mascarpone house made agnolotti, pumpkin, butter, sage.  Gnocchi con i Funghi house-made gnocchi, truffled mushrooms  Risotto al Nero di Seppia (gf)	24 26 25

nouse marinated olives - garlic, chilli, thyme	
Focaccia della casa house-made focaccia, pendleton estate evoo, himalayan pink salt	7
Bruschette * please refer to our service staff	10
Polpette di Manzo sicilian style beef meatballs, san marzano tomato sugo, grana padano	11
Tonno Scottato (gf) seared yellow fin tuna, avocado mousse, orange & fennel dressing	12
Crocchette mushroom, smoked mozzarella, truffle aioli	12
Vitello Tonnato (gf) poached veal, tuna mayonaisse, salsa verde	13
Pate di Fegato con Marsala* free-range chicken liver, marsala, house-made focaccia	13
Mozzarella di Bufala con Pomorodo (gf) DOP buffalo mozzarella, heirloom tomato, basil jelly	13
Capesante con Piselli (gf) seared scallops, pea, pancetta	15
(gf) gluten free dishes (*) gluten free option available	

## **INSALATA DEL GIORNO**

salad of the day

5