

COCKTAILS

The Kiss | £18

*Homage to a Classic Champagne Cocktail.
In-house blend of liqueurs, herbs and spices,
topped with Champagne*

The Maiden | £18

*Gin d'Azur Gin, Solerno Blood Orange Liqueur,
Cocchi Americano*

Adele | £17

*Belvedere Vodka, Homemade Ginger Beer,
Lime & Angostura Bitters*

Judith | £17

*Hennessy Cognac, Galliano L'Autentico,
Lemon Foam, Smoked Paprika*

Danaë | £70

*Blend of Casa Dragones Joven & Blanco Tequila,
Cointreau Liqueur, Lime*

Hennessy XO 5cl | £50

Hennessy Paradis Imperial 5cl | £565

Richard Hennessy 5cl | £645

BOTTLE SERVICE

Casamigos Mezcal | £350

Casamigos Reposado Tequila | £350

Casamigos Añejo Tequila | £450

Don Julio 1942 Tequila | £600

Don Julio 1942 Tequila Luminous Magnum Gold | £1800

Belvedere Vodka | £300

Belvedere Vodka Magnum | £550

D'Azur Gin | £300

Tanqueray 10 Gin | £300

Hennessy XO | £800

Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky | £300

Johnnie Walker Blue Label Scotch Whisky | £850

Eminente Reserva 7 YO Rum | £300



Complimentary Home-Made Focaccia & Grissini

Trio (Parmesan Chunks, Pickled Cauliflowers, Spicy Olives) £3,95 pp

ANTIPASTI INSALATE

Starters & Salads

Burrata di Andria, Datterini Canditi & Basilico Fresco £22

Burrata Cheese from Andria, Candied Datterini Tomatoes & Fresh Basil

Crema di Fave, Stracciatella Affumicata e Semi di Melograno £23

Cream of Fava Beans, Smoked Stracciatella Cheese & Pomegranate Seeds

Foie Gras alla "Veneziana" £27

Seared Foie Gras, White Onion Mousse, Crispy Sage & Toasted Brioche

Insalata di Granchio Reale in Salsa Tonnata £35

King Crab Salad with Tuna Dressing

Calamaretto al Nero di Seppia, Cerfoglio e Amalfi Lemon £31

Black Ink Baby Squids, Chervil & Amalfi Lemon

Insalata Radicchio Tardivo, Gorgonzola Dolce, Miele d'Acacia e Nocciole Piemontesi . £26

Radicchio Tardivo & Spinach Salad, Gorgonzola Cheese, Acacia Honey & Piedmontese Hazelnuts

CRUDI FRITTI

Raw & Fried

Arancini, Pistilli di Zafferano, Piselli e Aglio Nero..... £21

Rice Balls, Saffron Pistils, Peas & Black Garlic

Fiori di Zucca in Pastella, Ricotta Campana, Miele d'Acacia £26

Fried Baby Zucchini Flowers, Campanian Ricotta Cheese, Acacia Honey

Tartare di Tonno Mediterraneo, Fico Candito all'Aceto Balsamico di Modena £31

Mediterranean Tuna Tartare, Balsamic Vinegar Candied Fig

Battuta di Fassona Piemontese, Gorgonzola Dolce, Semi di Sesamo e Nocciole £30

Piedmontese Fassona Beef Carpaccio, Sweet Gorgonzola Cheese, Sesame Seeds & Hazelnuts

PASTA

Spaghetto all'Astice Blue..... £83

Spaghetti, Blue Lobster & Datterini Tomato Sauce

Linguine Granseola al Profumo di Amalfi £40

Linguine Pasta, Spider Crab, Amalfi Lemon Zest

Spaghetti al "Tonno di Carloforte"..... £40

Spaghetti with Carloforte Tuna, Capers, Taggiasche Olives, Datterini Tomatoes & Chili Peppers

Rigatoni alla "Bolognese di Vitello" £34

Rigatoni Pasta with Veal Bolognese Sauce

Caserecce "allo Scarpariello" £32

Caserecce Pasta Scarpariello Style, Datterini Tomatoes, Fresh Basil & Smoked Provolone Cheese

Raviolone Ripieno di Ricotta Campana e Asparagi di Albenga £29

Raviolone Pasta filled with Campanian Ricotta Cheese & Green Asparagus

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

A discretionary 15% service charge will be added to your bill. All prices include VAT



SECONDI

Main Courses

Tagliata di Manzo USDA, Melanzana Perlina, Datterino Candito e Pesto di Rucola £84

Beef Tagliata USDA, Japanese Aubergine, Candied Datterini Tomatoes & Rocket Pesto

Asparagi Bianchi, Pesto di Pomodori Secchi, Cerfoglio e Nocciole Piemontesi..... £48

White Asparagus, Sun Dried Tomato Pesto, Chervil & Piemontese Hazelnuts

Cotoletta di Vitello alla Milanese £58

Veal Chop Milanese, Datterini Tomatoes, Rocket & 36 Months Parmesan

Merluzzo Arrosto e Insalata Panzanella Toscana..... £42

Roasted Cod served with Tuscan Panzanella Salad

Spigola alla "Ligure" £46

Seabass Filet & Summer Courgette, Fresh Basil, Pine Nuts & Taggiasche Olives

Pesce del Giorno "Al Cartoccio" £MP

Oven Baked Catch of the Day | Table Side

Costoletta d'Agnello in Crosta di Menta e Melanzana

Lamb Chops, Mint & Aubergines Crust

CONTORNI

Side Dishes

Patate Novelle Arrosto £9

Roasted New Potatoes

Insalata di Rucola Nostrana, Parmigiano Reggiano 36 Mesi e Pomodorini Datterini.... £9

Fresh Rocket, 36 Months Parmesan & Datterini Tomatoes Salad

Broccoli Aglio, Olio e Peperoncino £9

Sautéed Broccoli, Garlic, Olive Oil & Chili Pepper

Insalata Mediterranea, Pomodorini Datterini, Origano e Cipolla Rossa di Tropea..... £9

Datterini Tomatoes, Oregano & Tropea Onions Mediterranean Salad

Funghi Selvatici in Padella £12

Sautéed Wild Mushrooms, Garlic & Parsley

DOLCI

Desserts

Il Tiramisù di Matteo's £15

Matteo's Tiramisù

Semifreddo Basilico e Limone di Amalfi £13

Basil & Amalfi Lemon Semifreddo

Zuppa Inglese Toscana £15

Traditional Tuscan English Trifle

Pannacotta alle Fragole di Bosco..... £15

Spring Wild Strawberries Pannacotta

Torta Caprese, Gelato alla Vaniglia..... £15

Capri Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream

Selezione di Formaggi Italiani £22

Italian Cheese Selection

Il Nostro Gelato (Stracciatella, Vaniglia, Cioccolato, Cassata Siciliana)..... £9

Home-Made Gelato (Stracciatella, Vanilla, Chocolate, Sicilian Cassata)

La nostra Granita (Limone di Amalfi, Fragole, Mandorla, Pistacchio)..... £9

Home-Made Granita (Amalfi Lemon, Strawberries, Almonds, Pistachio)



(v) = vegetarian | (vg) = vegan | (gf) = gluten free