

Matteo's Autumn 2020 Dinner Menu

25/09/2020

Olive di Cerignola & 36 Months Old Parmesan Cheese 3,95 pp

Antipasti e Insalate:

Burrata di Andria DOP e Confit di Pomodori Datterini <i>Burrata DOP from Andria & Datterini Tomatoes</i>	£18
Minestrone di Vegetali di Stagione <i>Seasonal Vegetables Minestrone Soup</i>	£18
Insalata di Radicchio Tardivo e Spinaci, Gorgonzola Dolce, Nocciole e Miele d'Acacia <i>Radicchio Tardivo & Spinach Salad, Gorgonzola Cheese, Hazelnuts & Acacia Honey</i>	£24
Insalata di Granchio Reale in Salsa Tonnata <i>King Crab Salad with Tuna Dressing</i>	£32
Insalata di Carciofi Crudi "Violetto", Rucola e Parmigiano Reggiano 36 Mesi <i>'Violetto' Raw Artichokes & Rocket Salad, 36 Months Parmesan Cheese</i>	£28

Crudi e Fritti:

Arancini di Funghi Selvatici e Mozzarella, Maionese al Tartufo <i>Wild Mushrooms & Mozzarella Cheese Croquette, Truffle Mayo</i>	£27
Carpaccio di Manzo, Rafano, Tartufo Nero e Pecorino Sardo <i>Beef Filet Carpaccio, Horseradish, Black Truffle & Pecorino Cheese</i>	£32
Fiori di Zucchine Fritti <i>Fried baby Zucchini Flowers, Ricotta Cheese, Amalfi Lemon Zest & Acacia Honey</i>	£23
Fritto Misto alla Veneziana <i>Venetian Style Mixed Fried Seafood</i>	£35
Crudo di Gamberoni Rossi di Mazara del Vallo, Stracciatella di Andria, Peperoni e Bisque di Aragosta <i>Mazara del Vallo Red Raw Prawns, Stracciatella Cheese from Andria, Bell Peppers & Lobster Bisque</i>	£35
Tartare di Tonno Mediterraneo, Limoni di Amalfi e Fichi <i>Mediterranean Tuna Tartare, Amalfi Lemons & Figs</i>	£30

Primi:

Risotto allo Zafferano, Scampi e Oro <i>Saffron Risotto, Scampi & Gold</i>	£60
Pasta "allo Scarpariello" <i>'Scarpariello' Pasta, Datterini Tomatoes, Fresh Basil, Chillies and Smoked Provolone Cheese</i>	£28

Spaghetti Cacio e Pepe <i>Spaghetti Pasta, Cacio Cheese & Pepper</i>	£28
Tortelli di Mascarpone e Zucca, Caviale Oscietra <i>Mascarpone Cheese & Pumpkin Tortelli, Oscietra Caviar</i>	£52
Linguine alle Vongole <i>Linguine Pasta with Clams & White Wine</i>	£38
Caserecce con Funghi Selvatici, Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero <i>Caserecce Pasta with Wild Mushrooms, Parmesan Fondue & Black Truffle</i>	£38

Secondi:

Filetto di Manzo alla 'Rossini' <i>'Rossini' Style Beef Filet with Foie Gras, Port Reduction & Black Truffle</i>	£55
Cotoletta di Vitello alla Milanese <i>Veal Chop Milanese, Datterini Tomatoes, Rocket & 36 Months Parmesan</i>	£55
Parmigiana di Melanzane <i>Aubergine Parmigiana</i>	£27
Dover Sole alla Mugnaia <i>(alla Ricchezza £120)</i>	£55
Polletto alla Griglia, Salsa ai Limoni di Amalfi <i>Grilled Baby Chicken, Amalfi Lemon Sauce</i>	£38
Spigola e Zucchine alla 'Ligure' <i>Seabass Filet & Summer Courgette, Basil, Pinenuts & Taggiasche Olives</i>	£44
Pesce del Giorno "Al Cartoccio" Catch of the Day,	£MP
Tagliata di Wagyu, Rucola e Parmigiano <i>Wagyu Beef Tagliata, Rocket, 36 Months Parmesan</i>	£80 pp

Contorni:

Patate Novelle Arrosto <i>Roasted New Potatoes</i>	£8
Insalata di Rucola Nostrana, Parmigiano Reggiano 36 Mesi e Pomodorini Datterini <i>Rocket, 36 Months Parmesan & Cherry Tomatoes Salad</i>	£8
Spinaci Aglio e Peperoncino <i>Sautéed Baby Spinach, Garlic & Chillies</i>	£8
Funghi Selvatici Trifolati, Aglio e Prezzemolo <i>Sautéed Wild Mushrooms, Garlic & Parsley</i>	£11
Insalata Mediterranea, Cipolla di Tropea e Pomodorini Datterini <i>Datterini Tomatoes & Tropea Onions Mediterranean Salad</i>	£8

Desserts

Tiramisú	£12
Semifreddo alle Mandorle e Fichi	£15
Profiteroles di Cioccolato	£12
Cassata alla Siciliana	£15
Millefoglie alle Nocciole	£15

Gelato

Stracciatella, Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio

Plus £5 per Brioche

£9

Granita

Mandorle, Limoni di Amalfi, Caffè, Fragole

Plus £5 per brioche

£9