WINE LIST

Sparkling White	GLASS 125ML		BOTTLE 750ML
Champagne Henriot – Brut Souverain, France n.v.	19		90
Ruinart - Blanc de Blancs, France n.v.	23		136
Champagne Dom Perignon, France '10	42		295
Sparkling Rosé	GLASS 125ML		BOTTLE 750ML
Champagne Pommery - Apanage, France n.v.	37		220
Champagne Taittinger - Comtes de Champagne Rosé '06 France	59		354
White Wine	GLASS 125ML	CARAFE 350ML	BOTTLE 750ML
Roero Arneis - B. Giacosa – Piedmont '18	10	30	60
Soave Classico - La Rocca - Pieropan - Veneto '18	13	39	75
Toscana - Poggio alle Gazze - Tenuta dell' Ornellaia - Tuscany '17	17	50	99
Friuli Venezia Giulia - Vintage Tunina - Jermann – Friuli'16 Magnum	19	57	220
Umbria Chardonnay - Cervaro - Castello della Sala – Umbria'17	22	66	132
Timorasso- Grand Fosto -Vigne Marina Coppi '13 Magnum	28	84	280
Toscana - Ornellaia Bianco - Tenuta dell' Ornellaia – Tuscany '16	60	180	360
Langhe Chardonnay - Gaia & Rey - A. Gaja – Piedmont '17	75	225	450
Rosé Wine	GLASS 125ML	CARAFE 350ML	BOTTLE 750ML
Bolgheri - Scalabrone Rosato - Tenuta Guado al Tasso – Tuscany'17	9	25	50
Côtes de Provence - Rock Angel - Château d'Esclans – France'18	22	65	115
Côtes de Provence - Muse - Miraval – France'18	42	125	500
Red Wine	GLASS 125ML	CARAFE 350ML	BOTTLE 750ML
Terre Siciliane - Nero Di Lupo - COS – Sicily '16	10	30	54
Barolo - Matteo's Private label - Ascheri – Piedmont '15	12	36	69
Toscana - Guidalberto - Tenuta San Guido – Tuscany '17	13	39	75
Langhe - Valmaggiore - L. Sandrone – Piedmont' 16	15	45	90
Brunello di Montalcino - Il Marroneto - Tuscany '14	20	40	120
Barolo - Mosconi - E. Pira & Figli – Piedmont '15	25	75	150
Barbera d'Alba Riserva - Pozzo dell'Annunziata - R. Voerzio - Piedmont '15 Mag	30	90	360
Bolgheri Sassicaia - Sassicaia - Tenuta San Guido - Tuscany '14 Mag	45	135	540
Amarone della Valpolicella - G. Quintarelli - Veneto '11	85	250	500
Toscana - Masseto - Tenuta dell'Ornellaia - Tuscany '11	185	550	1100



LUNCH MENU

CLASSIC COCKTAILS

Medatini	Jax Coco Pure Coconut Water
but with half the sugar and calories of the classic. Its time to drink smarter	Winter Blossom
Margarita	Tropical
Moscow Mule	Aloc vera
Negroni	MIND+BODY HEALTH
Old Fashion	CBD DRINKS Targeted wellness to help balance the mind & body - All contain 15mg Liposomal -
SIGNATURE COCKTAILS	
Peach Bellini	MEDA Calm
Sgroppino di Matteo's	MEDA Glow
Amalfi Al Fresco	MEDA Recover
Villa Ascenti Gin, Pear Flavoured Grappa, Amaro Montenegro, Amalfi Lemon, Homemade Pear, Pepper	Orange & Pineapple Flavour + Turmeric + Ginger MEDA Boost
Villa Ascenti Gin, Pear Flavoured Grappa, Amaro Montenegro, Amalfi Lemon, Homemade Pear, Pepper & Lemon Verbena Shrub Bella Rosa	Orange & Pineapple Flavour + Turmeric + Ginger MEDA Boost
Villa Ascenti Gin, Pear Flavoured Grappa, Amaro Montenegro, Amalfi Lemon, Homemade Pear, Pepper & Lemon Verbena Shrub Bella Rosa	Orange & Pineapple Flavour + Turmeric + Ginger MEDA Boost
Villa Ascenti Gin, Pear Flavoured Grappa, Amaro Montenegro, Amalfi Lemon, Homemade Pear, Pepper & Lemon Verbena Shrub Bella Rosa	Orange & Pineapple Flavour + Turmeric + Ginger MEDA Boost

Non-Alcoholic

Apple, Ginger & Lemon

ANTIPASTI E INSALATE

Burrata di Andria DOP e Confit di Pomodori Datterini | £18 V Burrata DOP from Andria & Datterini Tomatoes

> Minestrone di Vegetali di Stagione | £18 V Seasonal Vegetables Minestrone Soup

Insalata di Radicchio Tardivo e Spinaci, Gorgonzola Dolce, Nocciole e Miele d'Acacia | £24 V Radicchio Tardivo & Spinach Salad, Gorgonzola Cheese, Hazelnuts & Acacia Honey

Insalata di Granchio Reale in Salsa Tonnata | £32 King Crab Salad with Tuna Dressing Carpaccio di Manzo, Rafano, Tartufo Nero e Pecorino Sardo | £38 Beef Filet Carpaccio, Horseradish, Black Truffle & Pecorino Cheese

Fiori di Zucchine Fritti | £23 V Fried baby Zucchini Flowers, Ricotta Cheese, Amalfi Lemon Zest & Acacia Honey

Tartare di Tonno Mediterraneo di Carloforte, Limoni di Amalfi e Fichi | £25 Mediterranean Tuna Tartare from Carloforte, Amalfi Lemons & Figs

PRIMI

Pasta "allo Scarpariello" | £28 V 'Scarpariello' Pasta, Datterini Tomatoes, Fresh Basil, Chillies and Smoked Provola Cheese

> Spaghetti alla Bolognese | £28 Spaghetti Pasta with Bolognese Sauce

Linguine alle Vongole | £38 Linguine Pasta with Clams & White Wine

Caserecce ai Funghi Selvatici,
Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero | £42 V
Caserecce Pasta with Wild Mushrooms,
Parmesan Fondue & Black Truffle

SECONDI

Polpette Tradizionali, Pomodori San Marzano, Pecorino Romano e Basilico Fresco | £28 Meatballs, San Marzano Tomatoes, Sardinian Pecorino Cheese and Fresh Basil

> Cotoletta di Vitello alla Milanese | £55 Veal Chop Milanese, Datterini Tomatoes, Rocket & 36 Months Parmesan

> > Parmigiana di Melanzane | £27 V Aubergine Parmigiana

Dover Sole alla Mugnaia | £55 (alla Ricchezza £120)

Spigola e Zucchine alla 'Ligure' | £44 Seabass Filet & Summer Courgette, Basil, Pinenuts & Taggiasche Olives

Contorni

Patate Novelle Arrosto | £8 Roasted New Potatoes Spinaci Aglio e Peperoncino | £8 Sautéed Baby Spinach, Garlic & Chillies

Insalata di Ruccola Nostrana, Parmigiano Reggiano 36 Mesi e Pomodorini Datterini | £8 Rocket, 36 Months Parmesan & Cherry Tomatoes Salad Insalata Mediterranea, Cipolla di Tropea e Pomodorini Datterini | £8 Datterini Tomatoes & Tropea Onions Mediterranean Salad