

# Matteo's Autumn 2020 Lunch 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<br><i>Burrata DOP from Andria &amp; Datterini Tomatoes</i>   | £18 |
| Minestrone di Vegetali di Stagione<br><i>Seasonal Vegetables Minestrone Soup</i>  | £18 |
| Insalata di Radicchio Tardivo e Spinaci, Gorgonzola Dolce, Nocciole e Miele d'Acacia<br><i>Radicchio Tardivo &amp; Spinach Salad, Gorgonzola Cheese, Hazelnuts &amp; Acacia Honey</i> | £24 |
| Insalata di Granchio Reale in Salsa Tonnata<br><i>King Crab Salad with Tuna Dressing</i>  | £32 |
| Insalata di Carciofi Crudi "Violetto", Rucola e Parmigiano Reggiano 36 Mesi<br><i>'Violetto' Raw Artichokes &amp; Rocket Salad, 36 Months Parmesan Cheese</i>                         | £28 |
| Carpaccio di Manzo, Rafano, Tartufo Nero e Pecorino Sardo<br><i>Beef Filet Carpaccio, Horseradish, Black Truffle &amp; Pecorino Cheese</i>  | £32 |
| Fiori di Zucchine Fritti<br><i>Fried baby Zucchini Flowers, Ricotta Cheese, Amalfi Lemon Zest &amp; Acacia Honey</i>  | £23 |
| Tartare di Tonno Mediterraneo, Limoni di Amalfi e Fichi<br><i>Mediterranean Tuna Tartare, Amalfi Lemons &amp; Figs</i>  | £30 |

## Primi:

|   |     |
|---|-----|
| Pasta "allo Scarpariello"<br><i>'Scarpariello' Pasta, Datterini Tomatoes, Fresh Basil, Chillies and Smoked Provolone Cheese</i>                         | £28 |
| Spaghetti Cacio e Pepe<br><i>Spaghetti Pasta, Cacio Cheese &amp; Pepper</i>   | £28 |
| Spaghetti alla Bolognese<br><i>Spaghetti Pasta with Bolognese Sauce</i>   | £28 |
| Linguine alle Vongole<br><i>Linguine Pasta with Clams &amp; White Wine</i>  | £38 |
| Caserecce con Funghi Selvatici, Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero<br><i>Caserecce Pasta with Wild Mushrooms, Parmesan Fondue &amp; Black Truffle</i> | £38 |

## Secondi:

|   |     |
|---|-----|
| Polpette Tradizionali, Pomodori San Marzano, Pecorino Romano e Basilico Fresco<br><i>Meatballs, San Marzano Tomatoes, Sardinian Pecorino Cheese and Fresh Basil</i> | £28 |
| Cotoletta di Vitello alla Milanese<br><i>Veal Chop Milanese, Datterini Tomatoes, Rocket &amp; 36 Months Parmesan</i>  | £55 |
| Parmigiana di Melanzane<br><i>Aubergine Parmigiana</i>  | £27 |
| Dover Sole alla Mugnaia<br><i>(alla Ricchezza £120)</i>   | £55 |
| Polletto alla Griglia, Salsa ai Limoni di Amalfi<br><i>Grilled Baby Chicken, Amalfi Lemon Sauce</i>   | £38 |
| Spigola e Zucchine alla 'Ligure'<br><i>Seabass Filet &amp; Summer Courgette, Basil, Pinenuts &amp; Taggiasche Olives</i>  | £44 |

## Contorni:

|   |    |
|---|----|
| Patate Novelle Arrosto<br><i>Roasted New Potatoes</i>   | £8 |
| Insalata di Ruccola Nostrana, Parmigiano Reggiano 36 Mesi e Pomodorini Datterini<br><i>Rocket, 36 Months Parmesan &amp; Cherry Tomatoes Salad</i> | £8 |
| Spinaci Aglio e Peperoncino<br><i>Sautéed Baby Spinach, Garlic &amp; Chillies</i>   | £8 |
| Insalata Mediterranea, Cipolla di Tropea e Pomodorini Datterini<br><i>Datterini Tomatoes &amp; 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 Nocchie         | £15 |

## Gelato

|   |    |
|---|----|
| Stracciatella, Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio | £9 |
| Plus £5 per Brioche                             |    |

## Granita

£9

Mandorle, Limoni di Amalfi, Caffè, Fragole

Plus £5 per brioche