

## 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
<i>Burrata Cheese from Andria, Candied Datterini Tomatoes &amp; Fresh Basil</i>	
Crema di Fave, Stracciatella Affumicata e Semi di Melograno .....	£23
<i>Cream of Fava Beans, Smoked Stracciatella Cheese &amp; Pomegranate Seeds</i>	
Insalata di Misticanza di Stagione, Balsamico di Modena .....	£26
<i>Seasonal Fresh Mixed Salad, Balsamic Dressing</i>	
Insalata di Granchio Reale in Salsa Tonnata .....	£35
<i>King Crab Salad with Tuna Dressing</i>	
Carpaccio di Manzo, Rafano, Tartufo Nero e Pecorino Sardo.....	£40
<i>Beef Filet Carpaccio, Horseradish, Black Truffle &amp; Sardinian Pecorino Cheese</i>	
Insalata Radicchio Tardivo, Gorgonzola Dolce, Miele d'Acacia e Nocciole Piemontesi .....	£26
<i>Radicchio Tardivo &amp; Spinach Salad, Gorgonzola Cheese, Acacia Honey &amp; Piedmontese Hazelnuts</i>	
Fiori di Zucca in Pastella, Ricotta Campana, Miele d'Acacia .....	£26
<i>Fried Baby Zucchini Flowers, Campanian Ricotta Cheese, Acacia Honey</i>	
Tartare di Tonno Mediterraneo, Fico Candito all'Aceto Balsamico di Modena .....	£31
<i>Mediterranean Tuna Tartare, Balsamic Vinegar Candied Fig</i>	

## PASTA

Spaghetti "Cacio e Pepe" .....	£28
<i>Spaghetti, Pecorino Romano Cheese &amp; Black Pepper</i>	
Linguine Granseola al Profumo di Amalfi .....	£40
<i>Linguine Pasta, Spider Crab, Amalfi Lemon Zest</i>	
Spaghetti al "Tonno di Carloforte" .....	£40
<i>Spaghetti with Carloforte Tuna, Capers, Taggiasche Olives, Datterini Tomatoes &amp; Chili Peppers</i>	
Rigatoni alla "Bolognese di Vitello" .....	£34
<i>Rigatoni Pasta with Veal Bolognese Sauce</i>	
Caserecce "allo Scarpariello" .....	£32
<i>Caserecce Pasta Scarpariello Style, Datterini Tomatoes, Fresh Basil &amp; Smoked Provolone Cheese</i>	

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
<i>Beef Tagliata USDA, Japanese Aubergine, Candied Datterini Tomatoes &amp; Rocket Pesto</i>	
Asparagi Bianchi, Pesto di Pomodori Secchi, Cerfoglio e Nocciole Piemontesi .....	£48
<i>White Asparagus, Sun Dried Tomato Pesto, Chervil &amp; Piemontese Hazelnuts</i>	
Cotoletta di Vitello alla Milanese .....	£58
<i>Veal Chop Milanese, Datterini Tomatoes, Rocket &amp; 36 Months Parmesan</i>	
Merluzzo Arrosto e Insalata Panzanella Toscana .....	£42
<i>Roasted Cod served with Tuscan Panzanella Salad</i>	
Spigola in Crosta di Zucchine alla "Ligure" .....	£46
<i>Seabass Filet &amp; Summer Courgette, Fresh Basil, Pine Nuts &amp; Taggiasche Olives</i>	
Pesce del Giorno "Al Cartoccio" .....	£MP
<i>Oven Baked Catch of the Day   Tableside</i>	

## CONTORNI

### Side Dishes

Patate Novelle Arrosto .....	£9
<i>Roasted New Potatoes</i>	
Insalata di Rucola Nostrana, Parmigiano Reggiano 36 Mesi e Pomodorini Datterini .....	£9
<i>Fresh Rocket, 36 Months Aged Parmesan &amp; Datterini Tomatoes Salad</i>	
Broccoli Aglio, Olio e Peperoncino .....	£9
<i>Sautéed Broccoli, Garlic, Olive Oil &amp; Chili Pepper</i>	
Insalata Mediterranea, Pomodorini Datterini, Origano e Cipolla Rossa di Tropea .....	£9
<i>Datterini Tomatoes, Oregano &amp; Tropea Onions Mediterranean Salad</i>	

## DOLCI

### Desserts

Il Tiramisù di Matteo's .....	£15
<i>Matteo's Tiramisù</i>	
Semifreddo Basilico e Limone di Amalfi .....	£13
<i>Basil &amp; Amalfi Lemon Semifreddo</i>	
Zuppa Inglese Toscana .....	£15
<i>Traditional Tuscan English Trifle</i>	
Torta Caprese, Gelato alla Vaniglia .....	£15
<i>Capri Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream</i>	
Pannacotta alle Fragole di Bosco .....	£15
<i>Spring Wild Strawberries Pannacotta</i>	
Il Nostro Gelato (Stracciatella, Vaniglia, Cioccolato, Cassata Siciliana) .....	£9
<i>Home-Made Gelato (Stracciatella, Vanilla, Chocolate, Sicilian Cassata)</i>	
La nostra Granita (Limone di Amalfi, Fragole, Mandorla, Pistacchio) .....	£9
<i>Home-Made Granita (Amalfi Lemon, Strawberries, Almonds, Pistachio)</i>	



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