

Family



Brunch

Cocktails

PEACH BELLINI | 16.5
Home Made 7 Peaches Puree, Topped
Up With Prosecco

SPRITZ | 15.5
Aperol, Prosecco & Soda

NEGRONI | 15.5
Villa Ascenti Gin, Campari, Cocchi
Vermouth di Torino

Antipasti & Insalate

PROSCIUTTO SAN DANIELE E BURRATA DI ANDRIA | £30
San Daniele Prosciutto & Burrata from Andria

CARPACCIO DI MANZO
RAFANO, TARTUFO NERO E PECORINO SARDO | £38
Beef Filet Carpaccio, Horseradish, Black Truffle & Pecorino Cheese

ARANCINI DI FUNGHI SELVATICI E MOZZARELLA,
MAIONESE AL TARTUFO | £23 (V)
Wild Mushrooms & Mozzarella Cheese Croquettes, Truffle Mayo

INSALATA CAPRESE | £24 (V)
Tomato & Mozzarella Salad

MINISTRONE DI VEGETALI DI STAGIONE | £18 (V)
Seasonal Vegetable Minestrone Soup

TARTARE DI TONNO MEDITERRANEO FROM CARLOFORTE,
LIMONI DI AMALFI E FICHI | £25
Mediterranean Tuna Tartare, Amalfi Lemons & Figs

INSALATA DI GRANCHIO REALE IN SALSA TONNATA | £32
King Crab Salad with Tuna Dressing

INSALATA DI RADICCHIO TARDIVO E SPINACI,
GORGONZOLA DOLCE, NOCCIOLE E MIELE D'ACACIA | £24 (V)
Radicchio Tardivo & Spinach Salad, Gorgonzola Cheese, Hazelnuts & Acacia Honey

Primi

LINGUINE AGLIO OLIO, PEPERONCINO E BOTTARGA | £38
Linguine Pasta, Garlic, Olive Oil, Chillies & Smoked Roe

PACCHERI ALLA SORRENTINA | £25 (V)
Paccheri Pasta, Datterini Tomatoes, Fresh Basil & Mozzarella

CASERECCHE CON FUNGHI SELVATICI,
FONDUTA DI PARIGIANO E TARTUFO NERO | £42 (V)
Caserecce Pasta with Wild Mushrooms, Parmesan Fondue & Black Truffle

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE | £28
Spaghetti Pasta with Bolognese Sauce

LASAGNA EMILIANA AL RAGÚ | £28
Lasagna Pasta with Meat & Bechamel Sauce

Pizze

LA CLASSICA MARGHERITA | £28 (V)
Traditional Pizza with Tomato & Mozzarella

PIZZA BIANCA, PROSCIUTTO DI SAN DANIELE,
RUCCOLA E DATTERINI | £40
White Pizza, San Daniele Prosciutto, Rocket & Datterini Tomatoes

Secondi

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | £55
Veal Chop 'Milanese', Datterini Tomatoes, Rocket & 36 Months Parmesan

PARMIGIANA DI MELANZANE | £28 (V)
Aubergine Parmigiana

POLPETTE TRADIZIONALI, POMODORI DI SAN MARZANO,
PECORINO ROMANO E BASILICO FRESCO | £28 - CON SPAGHETTI | £38
Traditional Meatballs, San Marzano Tomatoes, Sardinian Pecorino Cheese & Fresh Basil

SPIGOLA E ZUCCHINE ALLA 'LIGURE' | £44
Seabass Filet & Summer Courgette, Fresh Basil, Pinenuts & Taggiasche Olives

BRANZINO SELVATICO 'AL CARTOCCIO' | £MP
Wild Seabass 'al Cartoccio', New Potatoes, Taggiasche Olives & Datterini Tomatoes

ARROSTO DEL GIORNO | £MP
Roast of the Day

Contorni

PATATE NOVELLE ARROSTO | £8
Roasted New Potatoes

INSALATA DI RUCCOLA NOSTRANA,
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI E POMODORINI DATTERINI | £8
Wild Rocket, 36 Months Parmesan & Cherry Tomatoes Salad

SPINACI AGLIO E PEPERONCINO | £8
Sautéed Baby Spinach, Garlic & Chillies

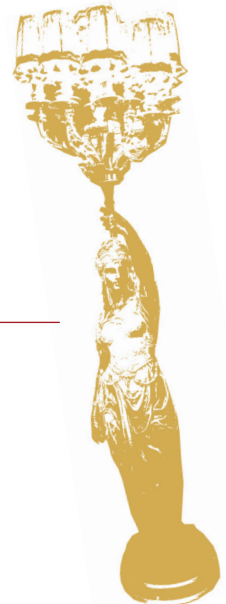
INSALATA MEDITERRANEA,
CIPOLLA DI TROPEA E POMODORINI DATTERINI | £8
Cherry Tomatoes & Tropea Onions Mediterranean Salad

Dolci

TIRAMISÚ AL TAGLIO | £12

SELEZIONE DI GELATI FATTI IN CASA: VANIGLIA, STRACCIATELLA, CIOCCOLATO, CAFFE | £7
Selection of Home-Made Gelatos: Vanilla, Stracciatella, Chocolate, Coffee

SELEZIONE DI GRANITE: MANDORLE, PISTACCHI DI BRONTE, FRAGOLE, LIMONE DI AMALFI | £7
Selection Of Granitas Almonds, Pistacchios From Bronte, Strawberries, Amalfi Lemons



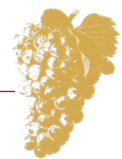
A discretionary 15% service charge will be added to your bill. All prices include VAT
Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

Family



Brunch

Wine List



EXCLUSIVE FORMATS BY THE GLASS

DOUBLE MAGNUM - UMBRIA CHARDONNAY - CERVARO - CASTELLO DELLA SALA – UMBRIA’17	15.....	45
MAGNUM - BOLGHERI SASSICAIA - SASSICAIA - TENUTA SAN GUIDO - TUSCANY ’15	35.....	105

SPARKLING WHITE

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

CHAMPAGNE POMMERY - APANAGE, FRANCE N.V.	37.....	220
CHAMPAGNE TAITTINGER - COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ ’06 FRANCE	59.....	354

WHITE WINE

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
TOSCANA - BATAR - QUIERCIABELLA – TUSCANY’17	25.....	75	150
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

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

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.....	60	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



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