

Antipasti

**Insalata di farro della Garfagnana, astice, avocados, olive e salsa al dragoncello
£13.50***

Spelt salad with lobster, avocado & Taggiasche olives, tarragon dressing

Culatello di Zibello con vegetali alla griglia £10.00

Zibello prosciutto with grilled vegetables

Barbietola con noci, pere e gorgonzola £9.00

Beetroot salad with caramelised walnuts, endive, pear & gorgonzola

Ricotta calda con uovo di quaglia e crema di asparagi £9.50

Warm artisan sheep's milk ricotta with quail's egg & asparagus purée

**Carpaccio di tonno con finocchio, vinaigrette di limone verde e coriandolo
£10.00**

Carpaccio of tuna with fennel, lime vinaigrette & coriander oil

Zuppa e pasta

Crema di piselli con crescione e anguilla affumicata £9.00/13.00*

Pea soup topped with watercress & smoked eel

Cannelloni di agnello con fave e porcini £10.00/14.00

Lamb filled cannelloni with broad beans & porcini mushrooms

Ravioli di caprino con peperoni e carciofi in salsa noci £9.50/13.50

Goats cheese ravioli with peppers & artichokes in a walnut & marjoram pesto

Trofie al pesto classico e capesante £12.50/16.50*

Trofie with basil pesto, green beans & scallops

Malfatti di ricotta & spinaci con tartufo nero £10.50/14.50

Ricotta & spinach malfatti with black truffle

Please note that all our pasta is freshly made on the premises

*All items marked can be adapted for vegetarians

Carne e pesce

**Tagliata di manzo Scozzese con pannacotta al rafano e parmigiano,
rucola e balsamico invecchiato £18.50**

Beef fillet tagliata with parmesan & horseradish pannacotta, rocket & aged balsamic

Coniglio ai porcini con fave e prosciutto £16.50

Roast rabbit stuffed with porcini mushrooms, broad beans & prosciutto

Animella di vitello, melanzane, zucchine e gorgonzola £18.00

Veal sweetbreads with a gorgonzola & almond crust, aubergines and courgettes

Filetti di triglie con purea di cicerchie e olive Taggiasche £16.50

Marjoram coated fillet of red mullet with cicerchie purée & Taggiasche olives

**Filetto di rombo dorato al tartufo nero con punte di asparagi e fagioli cannellini
£19.50**

Black truffle crusted fillet of turbot with cannellini bean, egg & asparagus salad

Orata alla griglia, in acquapazza o al sale £18.00

Whole sea bream grilled, poached or baked in salt



Contorni

Spinaci Spinach

Fagiolini Green beans

Purea di patate Mashed potato

Patate al rosmarino Rosemary roast potatoes

Insalata verde Green salad

Rucola e parmigiano Rocket & parmesan

All at £3.50

Discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. VAT included

Please note that smoking is not permitted in any part of the restaurant
Taxis available on request, please allow 30 minutes