

## CICCHETTI

Friggitelli peppers <i>pb</i>	5
Gnocco fritto, prosciutto, parmigiano	6
Aubergine parmigiana <i>v</i>	8
Meatballs, tomato sauce, basil	9
Avocado & chickpea dip, crudité <i>pb</i>	9

## STARTERS

Pumpkin soup, seeds, basil oil <i>pb</i>	8
Vitello tonnato, caper berries	14
Burrata, tomato, avocado <i>v</i>	15
Calamari fritti, smoked tomato aioli	17
Octopus, potato, celery, olives, tomato	19

## CARPACCIO & TARTARE

Yellow tail carpaccio, grapefruit, tomato	14
Beef carpaccio, Venetian dressing, parmigiano	17
Tuna tartare, avocado, chilli, mint	18
Beef tartare, black truffle, quail egg	20

## SALADS

Little gem, cherry tomato, basil, avocado <i>pb</i>	11
Chicory, sugar snaps, beetroot, quail egg <i>v</i>	12
Quinoa, baby spinach, zucchini, mint, goat cheese <i>v</i>	12
Kale, pear, ricotta salata <i>v</i>	12
<i>Add chicken or salmon</i>	7

## PIZZETTA & PIZZA

Buffalo mozzarella, tomato, basil <i>v</i>	8/14
Aubergine, sundried tomato, ricotta salata <i>v</i>	9/16
Salame, roasted pepper, chilli	10/18
Prosciutto San Daniele, rocket, burrata	11/23
Porcini, scamorza, black truffle <i>v</i>	14/26

## PASTA & RISOTTO

Garganelli bolognese	18
Tagliolini cacio & pepe	18
Risotto pumpkin, goat cheese, sage <i>v</i>	22
Crab ravioli, saffron, cherry tomato, basil	24
Agnolotti del plin, black truffle	28
Spaghetti lobster, tomato, chilli, basil	33

## WOOD & CHARCOAL

Chicken paillard, caponata, aged balsamico	19
Salmon, broccolini, raw purple cabbage	24
Sea-bass, clams, cherry tomato "guazzetto"	27
Lamb, sugar snaps, roasted chicory	32
Beef fillet, mash potato, radicchio tardivo	34
Veal Milanese, lemon salt	35
Dover sole, spinach, lemon butter, capers	36

## SIDES

Mashed potato	Mixed or green salad	all 6
Roast potatoes	Spinach	
Tomato & basil	Zucchini fritti, lemon aioli	

Please let us know if you have any allergies or dietary requirements, our dishes are made here and may contain trace ingredients.  
*v* - vegetarian *pb* - plant based

## GLASS

### CHAMPAGNE & SPARKLING

Prosecco Treviso DOC, Luna Argenta, Brut NV  
 Nebbiolo d'Alba, Rosato VSQ, Cuvage Brut NV  
 Collet, Brut NV

### WHITE

Grecanico, Pieno Sud, Sicilia 17  
 Pinot Grigio, Sacchetto, Veneto 17  
 Sauvignon Blanc, Bidoli, Friuli 17  
 Pinot Bianco 'Anna', Tiefenbrunner, Alto Adige 17  
 Vermentino di Sardegna, 'Meri', Argiolas 17  
 Gavi di Gavi 'Bric Sassi', Sarotto, Piemonte 16

125ml	RED	150ml
7.5	Nero d'Avola, Pieno Sud, Sicilia 18	7
9	Primitivo del Salento, Mocavero, Puglia 16	8
14	Barbera d'Asti, Villa Giada, Piemonte 16	8
	Montepulciano d'Abruzzo, Itynera 16	9
150ml	Sangiovese, Barberani, Foresco, Umbria 15	9
7	<b>ROSE</b>	
8	Lady A, Provence 17	8
9	Albia, Ricasoli, Toscana 18	9
9	<b>DESSERT WINES</b>	125ml
9	Dindarello, Maculan 17	8
10	Sauternes, Chateau Violet 15	8

## BOTTLE

### WHITE

Grecanico, Pieno Sud, Sicilia 18  
 Bombino Bianco, Pagadebit, Emilia-Romagna 18  
 Grillo Viognier, Duca di Salaparuta, Sicilia 18  
 Verdicchio di Castelli di Jesi, Vignamato, Marche 18  
 Pinot Grigio, Sacchetto, Veneto 18  
 Sauvignon Blanc, Bidoli, Friuli 18  
 Pecorino, Passofino, Liguria 18  
 Chardonnay, Tormaresca, Puglia 18  
 Serego Alighieri, Possessioni Bianco, Veneto 18  
 Falanghina del Sannio, Fontanavecchia, Campania 18  
 Pinot Bianco 'Anna', Tiefenbrunner, Alto Adige 18  
 Vermentino di Sardegna, 'Meri', Argiolas 18  
 Gavi di Gavi 'Bric Sassi', Sarotto, Piemonte 18  
 Pietrobianco, Daniele Portinari, Veneto Natural wine 17  
 Lugana 'Montunale', Lombardia 17  
 Roero Arneis, Bricco delle Ciliege, Piemonte 17  
 Chardonnay Bramito, Castello della Sala, Umbria 17  
 Sauvignon Blanc, Conte della Vipera, Umbria 16  
 Gaja Ca'Marcanda, Vistamare, Toscana 18  
 Cervaro, Castello della Salla, Umbria 17

750ml	RED	750ml
24	Nero d'Avola, Pieno Sud, Sicilia 18	24
25	Negroamaro, Paiara Red, Puglia 16	25
29	Rosso Piceno, Vignamato, Marche 17	28
29	Primitivo del Salento, Mocavero, Puglia 17	29
30	Frappato Syrah, Duca di Salaparuta, Sicilia 15	29
33	Montepulciano d'Abruzzo, Itynera 16	30
34	Corvina "Possessioni", Masi, Veneto 16	33
35	Barbera d'Asti, Villa Giada, Piemonte 17	35
35	Sangiovese, Barberani, Foresco, Umbria 16	38
37	Valpolicella Nantre, Tenuta Sant'Antonio, Veneto 18	40
38	Chianti Classico, Brolio, Tuscany 17	45
42	Marmote, Croatina, Colli Tortonesi, Piedmont, Natural wine 16	46
45	Pinot Noir, Kellerie Andrian, Alto Adige 18	52
46	Barbera d'Alba, Pio Cesare, Piedmont 17	55
52	Vino Nobile di Montepulciano La Braccasca, Tuscany 15	62
55	Le Volte dell'Ornellaia, Bolgheri 17	65
65	Nebbiolo d'Alba, Prunotto, Piedmont 16	70
75	Amarone della Vapolicella, Tommasi, Veneto 15	95
85	Gaja, 'Pieve Santa Restituta, Tuscany 14	110
95	Tignanello, Marchesi di Antinori, Tuscany 16	150

### CHAMPAGNE & SPARKLING

Prosecco Treviso DOC, Luna Argenta, Brut NV  
 Nebbiolo d'Alba, Rosato VSQ, Cuvage, Brut NV  
 Franciacorta Gran Cuvee, Bellavista, Veneto  
 Collet, Brut NV  
 Collet Rose, Brut NV  
 Philipponnat, Royale Reserve, Brut NV  
 Ruinart Blanc de Blanc, Brut NV

750ml	ROSE	750ml
39	Lady A, Provence 18	32
45	Albia, Ricasoli, Toscana 18	38
65	Scalabrone di Guado Al Tasso, Bolgheri 18	45
70	Domaine Ott, Provence 18	75
85		
95	<b>DESSERT WINES</b>	
140	Dindarello, Maculan 17	32
	Sauternes, Chateau Violet 15	35

Please let us know if you have any allergies or dietary requirements, our drinks are made here and may contain trace ingredients.

v - vegetarian pb - plant based | Vintage may vary depending on availability