

# MENU

Vegan & Gluten Intolerant Friendly Options Available  
[View Allergens Menu](#)



## BOCCONI

Salame Finocchiona	4
Olive Verdi Bella di Cerignola Green Bella di Cerignola Olives	4
Pane alle Olive Green Olive Bread	5
Focaccia al Rosmarino e Sale Marino, Olio d'Oliva Sea Salt & Rosemary Focaccia, Extra Virgin Olive Oil	5

## ANTIPASTI

Insalata Verde Green Salad, House Dressing	5
Gnudi Fritti Fried Ricotta & Herb Gnudi, Calabrian Chilli Marmellata	9
Carciofi Fritti Fried Artichokes, Aioli, Salsa Verde	9
Burrata e Olio d'Oliva Burrata, Extra Virgin Olive Oil	10
Insalata di Pomodori Cuore Di Bue Tomato, Anchovy, Tropea Onion, Basil	11
Carpaccio di Manzo Black Angus Beef Carpaccio, Lemon, Rocket, Grana Padano	12
Crudo Di Tonno Tuna Crudo, Capers, Pink Peppercorn, Salsa Verde, Lemon	12
Gamberi Grigliati Grilled Prawns, Datterini Tomato, Garlic, Lemon	13

## PASTA

Pici alla Norcina Pici, Umbrian Sausage, Porcini Mushroom, Grana Padano	8
Spaghetti alla Chitarra con Zucchine Spaghetti, Green & Yellow Courgette, Lemon, Pink Peppercorn, Grana Padano	9
Ravioli con Sogliola e Patate Lemon Sole & Potato Ravioli, Samphire, Aleppo Chilli	11
Ravioli con Burrata e Salsa di Datterini Burrata Ravioli, Datterini Tomato, Pinenuts, Basil	12
Pappardelle con Ragù di Salsiccia di Agnello Pappardelle, Lamb Sausage Ragù, Chilli, Pecorino Romano	14
Casarecce alla Calabrese Casarecce, Prawns, Tomato, Calabrian Chilli	14
Tagliolini al Tartufo 30-Egg Yolk Tagliolini, Black Truffle, Butter, Parmigiano Reggiano	16
Linguine con Granchio e Limone Linguine, Crab, Amalfi Lemon, Chilli, Garlic	16

## SECONDI

Cavolo Cappuccio Grilled Hispi Cabbage, Porcini Butter, Pinenuts, Grana Padano, Black Truffle	11
Parmigiana di Melanzane (2 people) Aubergine Parmigiana	19
Pollo alla Milanese (2 people) Chicken Milanese, Amalfi Lemon	20
Salsiccia Luganega (2 people) Luganega Fennel Sausage, Escarole, Chilli, Lemon	24
Gamberi Grigliati (2 people) Grilled Prawns, Datterini Tomato, Garlic, Lemon	34

## DOLCI

Sorbetti e Gelati Pistachio / Chocolate / Campari & Orange / Amalfi Lemon / Fior di Latte	2 for 5
Affogato Fior di Latte Gelato, Espresso	6
Mousse al Cioccolato con Caramello Salato Chocolate Mousse, Salted Caramel	6.5
Cannolo Siciliano con Ricotta, Pistacchio e Cioccolato Sicilian Cannolo, Ricotta, Pistachio, Chocolate	6.5
Tiramisù Mascarpone, Coffee, Marsala, Savoiardi	6.5
Tortina al Marsala e Caramello Burnt Caramel & Marsala Tart, Crème Fraîche	6.5