

Prosecco 9.9

Franciacorta Bellavista 15.9



Aperol Spritz 11.5

Roederer '243' Champagne 21.9

Autumn Menù

ANTIPASTI

Cerignola Olives v	5.9
Focaccia Bread <i>rosemary, extra virgin olive oil</i> v	4.9
Parmigiano Pearls <i>basil pesto</i> v	6.5
Patatine Fritte <i>twice cooked fries, rosemary, garlic</i> v	5.9
Tenderstem Broccoli <i>pink peppercorns, lemon zest</i> v	5.9
Burrata <i>fresh mozzarella, stracciatella cream</i>	13.9
Grande Selezione di Antipasti <i>from London Borough Market</i>	minimum 2 people, per person 17.5
<i>22 months prosciutto di parma, mortadella, speck, spianata + blue, toma, cow's milk tartufo & 24 months organic parmigiano reggiano</i>	

BRUSCHETTA

Classica <i>tomato & black olives</i> v	7.9
Funghi <i>mushroom & truffle oil</i> v	8.9
Zucca al Forno <i>baked squash, goat's cheese & cinnamon</i> v	10.9
Prosciutto di Parma <i>parma ham, goat's cheese & caramelised onion</i>	10.9

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle al Tartufo <i>abruzzo black winter truffle, parmesan</i> v	18.9
Rigatoni al Ragù d'Anatra <i>french duck ragù, short pasta</i>	14.9
Risotto alla Zucca <i>autumn squash risotto, cinnamon</i> v	13.5

SECONDI

Lasagna Bolognese <i>slow-cooked & simmered in merlot wine</i>	18.9
Cotoletta alla Milanese <i>fried panko-crusted chicken cutlet, wild rocket, parmesan</i>	21.5

Secondi Served from 4pm

Branzino al Forno <i>baked, line-caught sea bass, crisp potato shell, herb dressing</i>	24.9
Tagliata di Manzo <i>170 gr, sliced aged sirloin, mustard greens, vinaigrette dressing, shaved parmesan</i>	29.9

SWEET

Tiramisu	7.5
Tortino al Cioccolato Lava <i>chocolate lava cake</i>	7.9
Affogato	6.9
Selezione di Formaggi Artesiani	12.9
<i>blue, toma, cow's milk tartufo & 24 months organic parmigiano reggiano, grapes, the yard's honey & oat cake</i>	