

Snacks £5

Olive di Nocellara del Belice - Sicilian green olives
Giardiniera della casa - House-made seasonal pickled vegetables
Mandorle salate - Salted almonds
Pane d'Altamura e olio - Altamura bread basket and Sicilian Evo

Broccolo "minestra nera" condito con vinaigrette alla senape £10
Winter cabbage sprouts from Campania, dressed in mustard vinaigrette

Stracchino con melanzane sottolio della casa £13
Cow's fresh creamy cheese with house evo preserved aubergine

Rilette di maiale agli agrumi con peperoncini piccanti sott'aceto £13
Pork rilette with winter citrus, hot green chillies and toasted bread

Porchetta al forno Padovana, maionese e radicchio £14
Roasted pork belly from Padova's hills, mayonnaise and radicchio salad

Acciughe del Cantabrico con straciatella di bufala £15
Cantabrian anchovies and buffalo's milk straciatella

Bresaola della Valtellina con Parmigiano Reggiano e limone £16
Smoked beef top rump from Valtellina with shaved Parmesan and lemon dressing

Carne Salada Trentina con crauti casalinghi e peperoncini sott'aceto £16
Lightly cured beef top rump from Trentino, home made sauerkraut and pickled hot chillies

Lingua di manzo e salsa verde Veronese £16
Poached ox tongue with Verona's parsley and anchovy sauce

Salmone scozzese affumicato, robiola fresca di capra £18
Scottish London-smoked salmon and creamy goat cheese

Tartare di gambero rosso di Mazzara del Vallo con arancia
e capperi £22
Sicilian Mazzara del Vallo red prawn tartare with orange dressing and capers

Ricotta di pecora, pere al forno, mandorle caramellate al timo, miele
£7
Sheep ricotta, baked pear, caramelised walnuts with thyme, honey

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill