

# A LA CARTE MENU



## SALUMI

<b>Salame Felino</b> an ancient salami recipe from felino, giardiniera	158
<b>Culatello</b> rare prosciutto from zibello, zucchini al "funghetto"	188
<b>Prosciutto di Parma</b> 24 month parma ham, cantaloupe, radicchio	158
<b>Bresaola</b> cured beef tenderloin, candied chillies, basil	148
<b>Prosciutto di Cinta Senese</b> hand sliced 48 month cinta senese, vine cherry tomatoes	208

## ANTIPASTI E INSALATE

<b>Zuppa del Giorno</b> soup of the day - please ask your server for today's choice	98
<b>Midollo di Manzo Arrostito con Salsa Verde e Pane Tostato</b> bone marrow, toast, salsa verde	118
<b>Carpaccio di Polpo con Olive, Capperi e Pomodori Ciliegini</b> octopus carpaccio, olives, capers, cherry tomatoes	138
<b>Burrata d' Andria</b> burrata (250 gm), tomato, balsamic	208
<b>Barbabietola Rossa con Cagliata di Capra Montata e Noci Tostate</b> poached beetroot, pickled stem, whipped goats curd, toasted walnut	138
<b>Salmone Marinato con Rafano Crème Fraiche e Aneto</b> cured salmon, horseradish, crème fraiche, dill	148
<b>Calamari Fritto</b> fried calamari, paprika mayonnaise	178
<b>Topinambur con Mostarda, Burro Noisette e Nocciole</b> roasted jerusalem artichoke, mustard greens, hazelnut, brown butter	148

## LE PIZZE

For all our pizzas, we use fresh buffalo mozzarella imported from Italy

<b>Calzone</b> mozzarella, ricotta, mushrooms, salame milano	188
<b>Prosciutto e Rucola</b> mozzarella, cherry tomato, rocket, parma ham, scamorza	208
<b>Salsiccia e Friarielli</b> mozzarella, italian green broccoli "friarielli", sausage, chilli	198
<b>Gamberi e Zucchini</b> mozzarella, prawns, zucchini, salsa verde	198
<b>Calabrese</b> mozzarella, scamorza, fried eggplant, spicy salami, 'nduja	198
<b>Vegetariana</b> tomato base, mozzarella, bell peppers, eggplant, zucchini	188
<b>Parmigiana di Melanzane</b> tomato base, mozzarella, eggplant, basil	168
<b>Margherita</b> tomato base, mozzarella, basil	158

## PRIMI

<b>208 Fettuccine all'Aragosta</b> fettuccine pasta, boston lobster, bisque, cherry tomatoes	218
<b>Gnocchi con radicchio e Gorgonzola</b> gnocchi with radicchio and gorgonzola	178
<b>Tagliatelle ai Ricci di Mare con Bottarga, Burro e Pangrattato</b> tagliatelle with sea urchin butter, lemon, bottarga, pangrattato	248
<b>Ravioli di Zucca e Pecorino, Noce Moscata e Castagne Grattate</b> butternut and pecorino ravioli, nutmeg, grated chestnut	178
<b>Agnolotti di Coda di Bue con Purea di Patate Affumicate</b> oxtail agnalotti, thyme, smoked potato cream	208
<b>Pappardelle Wagyu Bolognese</b> pappardelle pasta, beef ragu, 24-month aged parmesan	188
<b>Tagliolini, Burrata e Gamberi Rossi di Sicilia</b> tagliolini pasta, burrata cheese, sicilian red prawns	198

All prices incur an additional 10% service charge

## SECONDI

<b>Dentice Scottato con Purea di Fave, Lattuga e Capperi</b> pan seared red snapper, fava bean, wilted lettuce, caperberry	228
<b>Cicale di Mare con Risoni</b> moreton bay bugs, garlic risoni	318
<b>Polpo Grigliato con Yogurt e Semi di Finocchio</b> charred octopus, yoghurt, fennel seed	308
<b>Coscia d'Anatra con Cavolo Toscano, Sedano Rapa e Moscovado Puree</b> confit duck leg, tuscan cabbage, celeriac and muscovado puree	258
<b>Bistecca di Manzo Wagyu 8oz</b> dry rubbed 8 oz. ribeye, prosecco potatoes, mustard mayonnaise	368
<b>Collo d'Agnello Farcito con Salvia e Cipolla</b> slow braised lamb neck, sage and onion stuffing	288
<b>Vitello Saltimbocca</b> veal escalopes, sage, marsala	358
<b>Wagyu Beef Ribeye Fiorentina for 2 to 3</b> roasted potatoes, sauteed peas with prosciutto, rocket salad	1188

## CONTORNI

<b>Polenta Morbida con Miele, Timo e Mascarpone</b> soft polenta, honey & thyme, mascarpone	98
<b>Insalata di Vegetali di Stagione</b> mixed leaves, green beans, peas, radish, tomato	58
<b>Verdure appassite con Bocconcini e Guanciale</b> wilted greens, bocconcini, guanciale	88
<b>Patate Arrosto al Prosecco con Rosmarino e Aglio</b> crispy potatoes, rosemary, garlic, prosecco vinegar	68
<b>Piselli, Prosciutto e Prezzemolo</b> peas, prosciutto, parsley	68
<b>Spinaci al Vapore</b> steamed spinach	78

All prices incur an additional 10% service charge

## DOLCI

**Baked Alaska**  
blueberry ice cream, meringue, blueberry sauce 88

**Millefoglie con Pannacotta all Vaniglia e Fragoline di Bosco**  
vanilla panna cotta, puff pastry, wild strawberries 78

**Tiramisu' 208** 88

**Torta al Cioccolato con Lamponi**  
chocolate and raspberry tart, raspberry sorbet 88

**Semifreddo al Burro di Arachide**  
peanut butter parfait, chocolate crumble, caramel sauce 88

**Gelati o Sorbetti Selection (choose 3)**  
pistachio, black sesame, yoghurt, lavender  
lemon, passion fruit, blackberry, cocoa 78

## FORMAGGIO

**Taleggio**  
cow's milk, soft near the rind, fruity 78

**Lou Bergier Pichin**  
cow's milk, soft, smooth, creamy 88

**Robiola di Capra**  
goat milk, soft, creamy 68

**Gorgonzola**  
cow's milk, semi-hard, crumbly, strong with blue veins 78

**Millefoglie al Marzemino**  
cow's milk, semi-hard, rich wine flavor 78

**Tartufino**  
cow's milk, soft, black truffle, nutmeg & cinnamon spices 78

**Parmigiano 24-month aged**  
cow's milk, hard, sharp, nutty 88

**Selection of 3 cheeses**  
mixed nut croccantino, grapes, acacia honey, lavash bread 138

**Selection of 5 cheeses**  
mixed nut croccantino, grapes, acacia honey, lavash bread 178

All prices incur an additional 10% service charge