

menu

assaggi snacks

Taralli pugliesi	£ 3.90
Tartufo crisps	£ 4.90
Cerignola olives	£ 3.90
Grissini piemontesi	£ 3.90

piccoli assaggi small plates

Crostino with buffalo butter and anchovy	£ 7.90
Tuna from Carloforte, tomatoes onion and black olives salad	£ 13.90
Prosciutto e melone	£ 10.90
Focaccia and dips	£ 12.90
sundried tomato, basil pesto, artichoke	
Caprese Salad	£ 12.90
sicilian tomatoes, buffalo mozzarella, basil	
Artichoke Salad	£ 12.90
Burrata & sundried tomatoes	£ 12.90
Carpaccio with rocket and parmesan	£ 16.90

taglieri di formaggi cheese boards*

*create your own board

young cheese

Gorgonzola creamy 50 g	£ 4.90
Scamorza affumicata 50 g	£ 4.90
Raschera 50 g	£ 5.90
Vezzena 50 g	£ 4.90
Caprino fresco 50 g	£ 3.90
Taleggio 50 g	£ 4.90

mature cheese

Fontina 50 g	£ 5.90
Parmigiano 50 g	£ 4.90
Caciocavallo 50 g	£ 4.90
Pecorino Due pecore 50 g	£ 6.90
Pecorino Smoked 50 g	£ 4.90
Blu61 50 g	£ 6.90

taglieri misti salami and cheese boards

I Prosciutti Crudi	£ 17.90
Prosciutto di Parma, Culatello, Prosciutto San Daniele	
Il Misto salumi	£ 19.90
Mortadella, Prosciutto di Parma, Finocchiona, Spianata, Salame Toscano	
Il Misto Piccolo	£ 15.90
Mortadella, Prosciutto di Parma, Finocchiona, Gorgonzola, Parmigiano, Fontina	
Il Misto Grande	£ 23.90
Mortadella, Prosciutto di Parma, Finocchiona, Spianata, Salame Toscano, Gorgonzola, Parmigiano, Fontina, Caprino, Pecorino	

il nostro pane our bread

Our bread selection	£ 4.90
---------------------------	--------

bruschetta bruschetta

Bruschetta Classica sicilian tomatoes & basil	£ 8.90
Bruschetta Classica & mozzarella	£ 8.90
Bruschetta 'Nduja & burrata	£ 8.90

crostone tostato toasted crostone

Parma ham & mozzarella	£ 9.90
Speck & Fontina	£ 9.90
Spicy salami, artichoke & scamorza	£ 9.90

piatti caldi hot plates

Beef lasagna	£ 12.90
Aubergine parmigiana	£ 12.90

dolci desserts

Tiramisu	£ 4.90
Sicilian cannoli 3 pc	£ 4.90

acqua & bibite water & soft drinks

Purified water still / sparkling 750 ml	£ 2.50
Aranciata 250 ml	£ 3.60
Chinotto 250 ml	£ 3.60
Italian molecola classic / sugar free 330 ml	£ 3.00

aperitivi aperitifs

Negroni	£ 12.00
Gin, Campari, Red Vermouth	
Negroni Sbagliato	£ 11.00
Campari, Red Vermouth, Prosecco	
Aperol Spritz	£ 11.00
Aperol, Prosecco, soda water	
Campari Spritz	£ 11.00
Campari, Prosecco, soda water	
Americano	£ 10.00
Campari, Red Vermouth, soda water	

wines

wine by glass 125 ml

sparkling wines

Prosecco Valdobbiadene, brut, Drusian, Veneto	£ 9.50
Franciacorta, Nature brut, 1701, Lombardy	£ 13.50
Champagne Premier Cuvée, brut, B. Paillard	£ 18.00

white wines

Insolia, Baglio di Pianetto, Sicily, 2020	£ 9.50
Roero Arneis, Cornarea, Lombardia	£ 9.50
Pinot Grigio, Terlan, Alto Adige, 2020	£ 10.00
Exemplum, Vicentini, Veneto, 2019	£ 12.00

rosè wines

Brancaia Rose, Toscana, 2020	£ 9.50
------------------------------	--------

red wines

Chianti, Brancaia, Tuscany, 2020	£ 9.50
Valpolicella Classico, Begali, Veneto, 2020	£ 9.50
Primitivo di manduria, Papale, Puglia, 2020	£ 10.50
Brunello di Montalcino,	£ 16.00
San Polino, Tuscany, 2017	

coravin wines

Chardonnay Rossj-Bass, Gaja, Piedmont, 2019	£ 25.00
Alteni di Brassica, Langhe, Gaja, Piedmont, 2019	£ 30.00
Barolo Aleste, Sandrone, Piedmont, 2016	£ 30.00
Brunello di Montalcino, Potazzino, Tuscany, 2015	£ 30.00
Tignanello, Antinori, Tuscany, 2017	£ 60.00

sparkling wines 0,75 l

Prosecco Valdobbiadene, brut, Drusian, Veneto	£ 35.00
Prosecco Valdobbiadene, ex. dry, Drusian, Veneto	£ 35.00
Spumante Rosè Mari, extra dry, Drusian, Veneto	£ 35.00

traditional method 0,75 l

Metodo classico, Riserva del fondatore, Giulio Ferrari, Trentino, 2008	£ 145.00
Metodo classico Lugana, brut, Pasini, Lombardy	£ 59.00
Metodo classico Rosè, ex. brut, Abbona, Piedmont	£ 55.00
Franciacorta, Nature brut, 1701, Lombardy	£ 59.00
Franciacorta, Saten, 1701, Lombardy	£ 65.00
Franciacorta, Rosè, 1701, Lombardy	£ 69.00

champagne 0,75 l

Champagne, ex. brut, B. Paillard	£ 95.00
Champagne, rosè, B. Paillard	£ 135.00
Champagne, Blanc de Blancs, B. Paillard, 2012	£ 250.00
Champagne, Grand Cru, brut, Egly-Ouriet	£ 119.00
Champagne, Jacquesson Cuvée, 738 D. T.	£ 195.00
Champagne Dom Perignon, 2012	£ 390.00
Champagne rosè, brut, Cristal Millesime, 2009	£ 550.00

white light bodied wines 0,75 l

Pinot Grigio, Terlan, Alto Adige, 2021	£ 42.00
Ginestra Etna Bianco, Calcagno, Sicily, 2020	£ 45.00
Lugana, Pasini, Lombardy, 2020	£ 35.00
Roero Arneis, Cornarea, Piedmont, 2019	£ 49.00

white full bodied wines 0,75 l

Sylvaner Alte Reben, Pacher Hof, Alto Adige, 2019	£ 60.00
Venerdi, Vigneti Tardis, Campania, 2018	£ 45.00
Zuani Collio, Zuani, Friuli, 2020	£ 40.00
Alteni di Brassica, Gaja, Piedmont, 2019	£ 190.00

rosè wines 0,75 l

Il Rosato, Brancaia, Tuscany, 2020	£ 35.00
------------------------------------	---------

red light bodied wines 0,75 l

Valpolicella Classico, Begali, Veneto, 2020	£ 32.00
Dolcetto d'Alba, Papà Celso, Abbona, Piedmont, 2020	£ 45.00
Barbera d'Alba, Mauro Veglio, Piedmont, 2019	£ 40.00
Nebbiolo, Bricco Barone, Abbona, Piedmont, 2019	£ 45.00
Chianti Classico, Biskero, Salcheto, Tuscany, 2020	£ 30.00

red medium bodied wines 0,75 l

Barbaresco, Abbona, Piedmont, 2016	£ 79.00
Idda, Etna Rosso, Gaja, Sicily, 2019	£ 59.00
Ca'Marcanda, Magari, Gaja, Tuscany, 2018	£ 105.00
Rosso di Montalcino, San Polino, Tuscany, 2019	£ 65.00
Nobile di Montepulciano, Salcheto, Tuscany, 2018	£ 45.00
Martedì, Vigneti Tardis, Campania, 2019	£ 45.00

red full bodied wines 0,75 l

Amarone della Valpolicella, Begali, Veneto, 2017	£ 75.00
Barolo, Pressenda, Abbona, Piedmont, 2015	£ 109.00
Barolo, Ravera, Abbona, Piedmont, 2015	£ 129.00
Barolo, Aleste, Sandrone, Piedmont, 2015	£ 170.00
Nobile di Montepulciano, Salcheto, Tuscany, 2015	£ 109.00
Brunello di Montalcino, San Polino, Tuscany, 2015	£ 109.00
Cannonau di Sardegna, Berteru, Sardinia, 2020	£ 89.00
Siepi Mazzei, Tuscany, 2019	£ 135.00
Cabernet Franc, Carnasciale, Tuscany, 2017	£ 89.00
Primitivo di Manduria, Papale, Varvaglione, Puglia, 2017	£ 49.00