

ANTIPASTI

Fegatini di pollo e funghi in padella con burro
Chicken livers with mushrooms pan fried with butter

£15.00

Insalata di barbabietole con caprino e olio al balsamico
Beetroot salad with goat cheese and balsamic olive oil

£15.50

Verdure miste alla griglia con caprino e olio al balsamico (V)
Mixed grilled vegetables with goat cheese and balsamic olive oil

£ 15.50

Mozzarella di bufala con avocado e pomodorini (V)
Buffalo mozzarella with avocado and datterino tomato

£ 17.50

Tartara di tonno con avocado limone e yuzu
Tuna tartare with avocado, lemon and yuzu

£18.50

Melanzane alla Parmigiana (V)
Baked aubergine with tomatoes and mozzarella

£ 18.50

Crudo di Carciofi sardi ,olio, limone prezzemolo e grana a scaglie(V)
Sardinian artichokes with lemon dressing parsley and grana

£ 19.50

Carpaccio di bottarga e carciofi
Sardinian mullet roe carpaccio and artichokes

£25.50

PASTE E ZUPPE

Minestrone di verdure (V)
Vegetables soup

£ 12.50

Tonnarelli cacio e pepe (V)
Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper

£17.50

Rigatoni alla norma (V)
Rigatoni with aubergine, ricotta cheese, garlic and tomato sauce

£18.00

Malloreddus alla campidanese
Sardinian malloreddus with sausages, saffron, pecorino and tomato sauce

£ 19.50

Spaghetti alla carbonara
Spaghetti Carbonara

£ 19.50

Gnocchi alla Sorrentina
Gnocchi with tomato sauce and mozzarella

£19.50

Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti with Bolognese sauce

£20.50

Risotto con zucca e fonduta di gorgonzola
Pumpkin and gorgonzola fondue risotto (25min)

£ 22.50

Linguine gamberi e limone
Linguine with prawns and lemon

£26.50

Spaghetti alla bottarga
Mullet roe Bottarga spaghetti

£ 32.00

SECONDI di PESCE

Polpo alla griglia con verdure grigliate

Grilled octopus with grilled vegetables

£ 22.50

Orata in padella con spinaci

Fillet of seabream pan fried served with spinach

£ 24.50

Gamberi arrosto con insalatina di finocchi e fagiolini

Roast fresh seawater king prawns fennel and green bean salad

£ 24.50

Salmone in padella con crema di asparagi e asparagi saltati

Pan fried salmon with asparagus sauce and pan fried asparagus

£ 21.50

Fregola sarda con gamberi, zucchine e calamari

Sardinian fregola with fresh prawns, courgettes and squid (25 min)

£ 28.50

SECONDI di CARNE

Polletto piccante con pure' di patate

Spicy Baby chicken with mash potato

£ 24.50

Fegato alla veneziana con pure'

Calves liver with onions and mash potatoes

£ 24.50

Piccata al limone con pure'

Veal lemon piccata with mash potatoes

£ 26.50

Ossobuco con risotto alla Milanese

Ossobuco with Milanese style risotto

£28.50

Costoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodori

Veal cutlet "Milanese" Style with rocket and tomatoes

£ 41.00

Filetto di manzo con spinaci

Beef fillet steak with spinach

£ 42.00

Salads to start

Seasonal salad £12.50 Rocket and parmesan £11.50

Side salads £6.50

Rocket and parmesan, Tomatoes and onions salad, Green salad

Side vegetables £7.50

Mash potatoes, Roasted Potatoes, Spinach, Green beans with butter, Broccoli