



SAMPLE

## Menu del Giorno

2 courses £23

3 courses £26

Blood Orange Gin Daisy. Aperol, Blood Orange Gin, Lemon, Sea Salt, EVOO 11.5

*Lunchtime Carafe: Sangiovese / Trebbiano*

### Extras

Gordal olives (v) 5

Bianchis focaccia, EVOO & aged balsamic 5

Taleggio & leek arancino & aioli (v) 6.5 each

Hand-dived Devon scallop, garlic butter, pangrattato 6.5 each

Prosciutto 10

### Antipasti

Panzanella salad, cucumber, tomatoes & gorgonzola (v)

Bruschetta, lemon ricotta, marinated courgette, anchovies

Lamb spiedino, paprika aioli & burnt lemon

### Primi / Secondi

Orecchiette, chilli & garlic arrabiata, basil (v)

Spaghettoni alle sarde, fennel, anchovies, raisins, pine nuts & pangrattato

Rigatoni, capocollo, garden peas, fresh mint & Parmigiano Reggiano

Grilled chicken thigh, peperonata, Calabrian 'nduja glaze, salsa verde & patate al forno

### Dolci & Formaggio

Affogato (v) + shot PX / Frangelico 6

Orange panna cotta, strawberry, nectarine & amaretti

Taleggio, mostarda with flat bread