

# CANTINA

D E L P E C O R I N O

## ANTIPASTI

Starters

<b>CESTINO DI PANE FATTO IN CASA</b> ✓ Homemade focaccia, pane carasau & semola bread	3.5	<b>BURRATA POMODORI PACHINO, CAPPERI</b> ✓ Burrata from Puglia, cherry tomatoes, capers & Tropea onion	9
<b>OLIVE DI NOCELLARA</b> ✓ Nocellara olives	3	<b>INSALATA SALMONE AFFUMICATO E RADICCHIO</b> Hot smoked salmon, radicchio salad & balsamic reduction	8.5
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Beef carpaccio, rocket & parmesan shavings	8.5	<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> 24 month cured Parma ham	10
<b>ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI</b> ✓ Tuscan bean soup, rosemary & garlic croutons	8	<b>SELEZIONE DI SALUMI MISTI</b> Selection of Italian artisanal salami, ideal for sharing	15
<b>BOCCONCINO DI CAPRA</b> ✓ Warm goat cheese, rocket & chili jam	9	<b>BRUSCHETTA ALLA CANTINA</b> ✓ San Marzano tomato & basil bruschetta	8
<b>POLPETTE PICCANTI AL POMODORO</b> Beef & Nduja meatballs, tomato sauce & pecorino	9		

## PRIMI & SECONDI

Mains

### PASTA & RISOTTO

Pasta & Risotto

<b>RAVIOLI DI MAGRO</b> ✓ Ravioli filled with ricotta, spinach, butter & sage	14.5
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> ✓ Baked aubergine "Parmigiana" tomato, basil & mozzarella	16
<b>PACCHERI CON N'DUJA E BURRATA</b> Paccheri, spicy n'duja, tomato sauce & burrata	14.5
<b>PAPPARDELLE AL CINGHIALE</b> Homemade pappardelle, wild boar ragout, carrots, onions celery sauce & parsley	15.5
<b>FETTUCCINE ALL'ASTICE</b> Lobster fettuccine, cherry tomato, basil & bisque sauce	21
<b>TAGLIATELLE CACIO E PEPE</b> ✓ Homemade tagliatelle, pecorino cheese & black pepper	15
<b>SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO</b> Gragnano long pasta, prawns, fresh squid, clams, mussels, white wine, cherry tomatoes & parsley	22

### CARNE & PESCE

Meat & Fish

<b>MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA</b> Panfried cod fillet & oregano tomato & capers sauce	18
<b>COSTOLETTA DI VITELLO AI FUNGHI</b> Roast veal cutlet mash potato, mushroom sauce	28
<b>FILETTO DI ORATA IN PADELLA</b> Panfried sea bream fillet, artichoke, potato & olives	20
<b>FILETTO DI MANZO SALSA AL PEPE</b> 8oz Angus fillet, tenderstem broccoli & peppercorn sauce	30
<b>SUPREMA DI POLLO AL MARSALA</b> Chicken "Saltimbocca" ham and sage, spinach, Marsala sauce	17

## CONTORNI

Side dishes

<b>PATATE ARROSTO CON ROSMARINO</b> ✓ Roast potatoes, garlic & rosemary	4	<b>RUCOLA E PARMIGIANO</b> ✓ Rocket & shaved parmesan salad	4
<b>SPINACI AGLIO E OLIO</b> ✓ Spinach, garlic & olive oil	4	<b>INSALATA MISTA</b> ✓ Radicchio, gem & datterino tomato	4

\* *Gluten free pasta is available on request.*

## CANTINA SPECIAL

'SERVED IN THE PECORINO WHEEL'

RISOTTO FUNGHI E TARTUFO NERO ✓

For two - to share, per person each 17

Wild mushroom risotto, black truffle, gently tossed in the Pecorino wheel

✓ Vegetarian

if you have any allergies or food intolerances please do advise your waiter  
20% VAT included. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill