

CANTINA

D E L P O N T E

BREAD & NIBBLES

HOME MADE BREADS SELECTION **V**
 NOCELLARA OLIVES **V**
 GARLIC FOCACCIA

4
 3.5
 4.5

ANTIPASTI

Starters

CARPACCIO DI MANZO
 Beef carpaccio, rocket & parmesan shavings
ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI **V**
 Tuscan bean soup, rosemary croutons
BOCCONCINO DI CAPRA **V**
 Warm goat cheese, rocket & chili jam
POLPETTE PICCANTI AL POMODORO
 Beef & Nduja meatballs, tomato sauce & pecorino
BRUSCHETTA ALLA CANTINA **V**
 San Marzano tomato & basil bruschetta

8.5 **BURRATA POMODORI PACHINO, CAPPERI **V**** 9
 Burrata from Puglia, cherry tomatoes, capers & Tropea onion
 7.5 **INSALATA SALMONE AFFUMICATO E RADICCHIO** 8
 Hot smoked salmon, radicchio salad & balsamic reduction
 9.5 **PROSCIUTTO DI PARMA** 10
 30 month cured Parma ham
 9 **AFFETTATO MISTO DELLA CASA** 14
 Selection of Italian artisanal salami, ideal for sharing
 8 **CARPACCIO DI SPADA** 7.5
 Swordfish carpaccio, blood orange salad

PRIMI & SECONDI

Mains

PASTA & RISOTTO

Pasta & Risotto

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

CARNE & PESCE

Meat & Fish

TRIGLIE SEDANO RAPA E SALSA VERDE 18
 Roast red mullet fillet, celeriac puree and green sauce
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 28
 Veal cutlet milanese, Rosemary potato ,rocket
ORATA ALL'ACQUAPAZZA 20
 Sea bream fillet stew, wine, artichoke & tomato sauce
FILETTO DI MANZO SALSA AL PEPE 30
 8oz Angus fillet Tenderstem broccoli , peppercorn sauce
SALTIMBOCCA DI POLLO AL MARSALA 17
 Chicken Escalope" ham & sage, spinach, Marsala sauce

* *Gluten free pasta is available on request.*

CANTINA SPECIAL "SERVED IN THE PECORINO WHEEL"

RISOTTO FUNGHI E TARTUFO NERO **V**

For two - to share, per person each 17

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

CONTORNI

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO **V** 4.5
 Roast potatoes, garlic & rosemary
SPINACI AGLIO E OLIO **V** 5
 Spinach, garlic & olive oil

RUCOLA E PARMIGIANO **V** 4.5
 Rocket & shaved parmesan salad
INSALATA MISTA **V** 4
 Radicchio, gem & datterino tomato

V 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