

CANTINA

D E L P O N T E

BREAD & NIBBLES

GARLIC FOCACCIA **V**

HOME MADE BREADS SELECTION **V**

NOCELLARA OLIVES **V**

4.5

4.0

3.5

ANTIPASTI

Starters

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio, rocket & parmesan shavings

CREMA DI PISELLI, MENTA E MASCARPONE **V**

Peas soup & mascarpone

BOCCONCINO DI CAPRA **V**

Warm goat cheese, rocket & chili jam

POLPETTE PICCANTI AL POMODORO

Beef & Nduja meatballs, tomato sauce & pecorino

BRUSCHETTA ALLA CANTINA **V**

Fresh tomato & basil bruschetta

8.5

7.5

9.5

8.5

8

BURRATA POMODORI PACHINO **V**

Burrata from Puglia, cherry tomatoes & Tropea onion

INSALATA UOVA, ASPARAGI E GRANA **V**

Boiled egg, asparagus, grilled courgette & parmesan salad

PROSCIUTTO DI PARMA

30 month cured Parma ham

AFFETTATO MISTO DELLA CASA

Selection of Italian artisanal salami, ideal for sharing

ASPARAGI AL BURRO **V**

Green asparagus butter & ricotta

9

8

10

14

8

PRIMI & SECONDI

Mains

PASTA & RISOTTO

Pasta & Risotto

RAVIOLI RICOTTA AFFUMICATA E SALSICCIA

Ravioli filled with smoked ricotta & tuscan sausages

PARMIGIANA DI MELANZANE **V**

Baked aubergine "Parmigiana" tomato, basil & mozzarella

PACCHERI CON N'DUJA E BURRATA

Paccheri, spicy n'duja, tomato sauce & burrata

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

Homemade pappardelle, wild boar ragout, parsley

FETTUCCINE GRANCHIO & ASPARAGI

Crab & asparagus fettuccine, cherry tomato, basil

TAGLIATELLE CACIO E PEPE **V**

Homemade tagliatelle, pecorino cheese & black pepper

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO

Gragnano long pasta, prawns, fresh squid, mussels, white wine, cherry tomatoes & parsley

16

15

15

15.5

20

15

22

CARNE & PESCE

Meat & Fish

TRIGLIE CREMA DI PATATE E PISELLI

Roast red mullet fillet, potato puree & peas

GUAZZETTO DI PESCE IN CASSERUOLA

Mix Seafood casserole, fresh tomato, basil & bisque

ORATA ALL'ACQUAPAZZA

Sea bream fillet stew, wine, artichoke & tomato sauce

TAGLIATA DI MANZO CIPOLLOTTI E GRANA

8oz Angus sirloin, roast spring onion & grana shave

SALTIMBOCCA DI POLLO AL MARSALA

Chicken Escalope" ham & sage, spinach, Marsala sauce

18

27

20

26

17

* *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**

Roast potatoes, garlic & rosemary

SPINACI AGLIO E OLIO **V**

Spinach, garlic & olive oil

4.5

5.0

RUCOLA E PARMIGIANO **V**

Rocket & shaved parmesan salad

BROCCOLI PICCANTI **V**

Spicy broccoli

4.5

5.0

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