

BREAD & NIBBLES

GARLIC FOCACCIA V

HOME MADE BREADS SELECTION V

NOCELLARA OLIVES V

4.5

4.0

3.5

CANTINA

D E L P O N T E

ANTIPASTI

Starters

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio, rocket & parmesan shavings

CREMA DI PISELLI, MENTA E MASCARPONE

 V

Pea soup & mascarpone

INSALATA DI POLIPO E CANNELLINI

Octopus, cannellini beans & tropea onion salad

POLPETTE PICCANTI AL POMODORO

Beef & Nduja meatballs, tomato sauce & pecorino

BRUSCHETTA ALLA CANTINA

 V

San marzano tomato & basil bruschetta

8.5

7.5

9

8

7.5

BURRATA POMODORI PACHINO

 V

Burrata from Puglia, cherry tomatoes & rocket

INSALATA UOVA, ASPARAGI E GRANA

 V

Soft boiled egg, asparagus, grilled courgette & parmesan salad

PROSCIUTTO DI PARMA

Parma Ham, 30 months cured

AFFETTATO MISTO DELLA CASA

Selection of Italian artisanal salami, ideal for sharing

CARPACCIO DI TONNO

Tuna Carpaccio, avocado & lemon

ASPARAGI AL BURRO

 V

Green asparagus butter & Parmesan

8.5

8

10

14

8.5

8

PRIMI & SECONDI

Mains

PASTA & RISOTTO

Pasta & Risotto

RAVIOLI ALLA NORMA

 V

Ravioli filled with smoked ricotta, aubergine & tomato

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

 V

Baked potato dumplings, tomato, basil & mozzarella

PACCHERI CON N'DUJA E BURRATA

Paccheri, spicy n'duja, tomato sauce & burrata

LASAGNA AL FORNO

Traditional lasagna with Ragout, tomato & beschamel

SPAGHETTI GAMBERI ALLA NERANO

Spaghetti courgette, prawns & cherry tomato,

RISOTTO AGLI ASPARAGI

 V

Asparagus & parmesan risotto

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO

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

16

15

15.5

16

18.5

16

22

CARNE & PESCE

Meat & Fish

TRIGLIE CREMA DI PATATE E PISELLI

Roast red mullet fillet, potato puree & peas

BRANZINO ALLA CRUDAIOLA

Roast seabass fillet, fresh tomato, onion, basil & olives

TAGLIATA DI MANZO ROAST POTATO E SCALOGNO

8oz Angus sirloin, roast shallot & potato

SALTIMBOCCA DI POLLO AL MARSALA

Chicken Escalope" ham & sage, spinach, Marsala

COSTOLETTA DI VITELLO AL LIMONE

Veal chop, lemon sauce & Roast courgette

18.5

19

26

18

27

* *Gluten free pasta is available on request.*

CANTINA SPECIAL "SERVED IN THE PECORINO WHEEL"

TAGLIATELLE CACIO E PEPE AL TARTUFO NERO

 V

For two - to share, per person each 17

Homemade tagliatelle, pecorino cheese & pepper & 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

5.0

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