

## FORMULA CANTINETTA

£29

### ANTIPASTI

#### ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

or

#### VITELLO TONNATO

Veal with tuna and caper sauce

or

#### ANTIPASTO DEL GIORNO

Starter of the day

+

### SECONDI PIATTI

#### PASTA DEL GIORNO

Pasta of the day

or

#### POLLO AL MATTONE

Marinated chicken thigh, tomatoes, peppers, onions, lemon zest

or

#### SECONDO DEL GIORNO

Main course of the day

or

#### SCODELLA TOSCANA

Superfood Tuscan bowl, peas, spelt, avocado, cherry tomato, rocket, lemon dressing, Parmesan  
*add smoked salmon or chicken - £.7 supplement*

+

### VINO

Wine by the glass

**CHARDONNAY**, *Puglia IGT*

or

**VERMENTINO**, *Bolgheri DOC*

or

**SABAZIO**, *Rosso di Montepulciano DOC*

or

**BANSELLA**, *Prunotto*

or

**CALAFURIA**, *Rosato IGT Salento*

### ANTIPASTI

#### SFORMATINO DI POMODORI (V)

Tomatoes tarte tatin, sable' and pesto

£ 22

#### FRITTURA DI CALAMARI

Deep fried squid and courgettes julienne

£ 26

#### CARPACCIO DI MANZO

Beef fillet carpaccio, rocket salad, Parmesan shavings, lemon dressing sauce

£ 25

#### INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO (VG)

Baby gem crunchy salad, avocado, goat cheese, cucumber, mixed seeds, orange, coriander

£ 22

#### BURRATA, POMODORINI, PINOLI E OLIO AL BASILICO

Burrata, cherry tomato, pine nuts and basil oil (V)

£ 19

#### SUPER KALE

Avocado, kale, Parmesan cheese, cherry tomatoes, lemon zests

£ 21

#### SELEZIONE DI SALUMI

Cured meat selection

£ 27

### IL FORNAIO

#### SELEZIONE DI PANE ARTIGIANALE (V)

Selection of artisanal bread

£ 7.50

#### PANETTONE SALATO (V)

Artisanal savoury panettone

£ 10

#### PIZZETTA AL TARTUFO (V)

Pizza with truffle cream and shaved truffle

£29

### PRIMI PIATTI

#### PASTA FATTA IN CASA

Homemade pasta

#### CARBONARA DI MANZO AFFUMICATO

Signature beef carbonara, paccheri, egg yolk, Pecorino cheese

£ 38

#### PAPPARDELLE AL RAGU' AL NOBILE DI MONTEPULCIANO

Veal and Nobile di Montepulciano ragu' pappardelle

£ 32

#### CANNELLONI AL RAGU' DI VITELLO E TARTUFO

Cannelloni filled with white veal ragu', wild mushrooms, Fontina cheese, béchamel, veal jus and shaved truffle

£ 46

#### LINGUINE ALL'ASTICE

Lobster linguine, bisque and cherry tomato

£ 58

#### RAVIOLO ALLA BARBABIETOLA E CAPRINO (V)

Ravioli filled with beetroot and salted ricotta, goat cheese fondue and crispy kale

£ 29

#### CASARECCE CON CREMA DI TALEGGIO, PISTACCHIO E GUANCIALE (V)

Homemade casarecce, Taleggio and pistachio cream, guanciale

£ 34

### SECONDI PIATTI

#### ORATA ALLA MEDITERRANEA

Seabream Mediterranean style, salmoriglio sauce

£ 38

#### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Dover Sole meunière

£ 56

#### POLLO AL MATTONE

Marinated chicken thigh, tomatoes, peppers, onions, lemon zest

£ 36

#### SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Veal fillet escalope

*Sauce of your choice: Chardonnay white wine or lemon sauce*

£ 36 / £ 34

#### MILANESE DI VITELLO

On the bone veal chop milanese, Cantinetta salad

£ 48

#### BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottish T-bone steak - serves two 1.2kg

£ 129

#### CAVOLFIORE GRIGLIATO, LENTICCHIE, SPINACI, ANACARDI (VG)

Grilled cauliflower, lentils, spinach and cashew gazpacho

£ 24

### CONTORNI

#### PATATE ARROSTO E ROSMARINO (V)

Roasted new potatoes

£ 8

#### FAGIOLINI SALTATI (VG)

Sautéed french beans with roasted almond flakes

£ 8

#### SPINACI SALTATI (VG)

Sautéed butter spinach

£ 8

#### CAVOLFIORE, SALSA VERDE E BALSAMICO (VG)

Cauliflower, salsa verde and balsamic

£ 8

VG Vegan option available V Vegetarian option available