

ANTIPASTI

- Insalata di fagiolini con fetta di caprino 6.50
Green bean & goat cheese salad
- Pesce spada affumicato con finocchi al limone 8.50
Smoked swordfish with fennel & lemon
- Insalata di granchio 10.50
Salcombe crab salad
- Antipasto all'Italiana 7.50
- Prosciutto toscano con melone 8.50
Tuscan ham with melon
- Asparagi alla griglia con parmigiano e uova 7.50
Grilled asparagus with parmesan & eggs
- Insalata d'anatra 7.50
Duck confit salad with tomato & spring leaves
- Pappa al pomodoro 6.50
Tuscan tomato soup

PASTA E RISOTTO

- Maltagliati con tonno, pomodorini e olive nere 8.50 / 13.50
Maltagliati pasta with tuna, cherry tomatoes & black olives
- Risotto ai fiori di zucchini (20 mins) 8.50 / 13.50
Risotto with courgette flowers
- Tagliolini agli scampi 16.50
Fresh tagliolini pasta with langoustines
- Ravioli con scamorza affumicata, pomodori e basilico 8.50 / 13.50
Ravioli filled with smoked scamorza, sundried tomato & basil
- Linguine alle vongole 8.00 / 12.50
Linguine with clams & chilli

SECONDI

- Razza con capperi e limone 16.50
Pan fried skate wing with capers, lemon & spinach
- Pesce spada alla griglia con cipolle, pomodoro e olive nere 17.50
Chargrilled swordfish with onion, tomato & black olives
- Merluzzo arrosto con fave, piselli e asparagi 17.50
Roasted fillet of cod with broad beans, peas & asparagus
- Branzino in crosta di sale for 2 persons 45.00
Sea bass baked in a sea salt crust served with new potato & runner beans
- Polleto al mattone 16.50
Chargrilled baby chicken with spinach
- Petto d'anatra arrosto con carciofi trifolati 17.50
Roasted duck breast with artichokes
- Costoletta di vitello alla Milanese 21.50
Breaded veal cutlet with fennel salad
- Tagliata di manzo con rucola e pomodorini 18.50
Chargrilled sirloin steak with rocket & tomato salad

CONTORNI 3.00

- Patate arrosto Fagiolini Spadoni
Roasted potatoes Runner beans
- Spinaci saltati Rucola e parmigiano
Sauteed spinach Rocket & parmesan salad

FORMAGGI 9.50

Selezione di formaggi

DOLCI 6.50

- Macedonia di frutta con gelato al miele
Fresh fruit salad served with honey ice cream
- Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco
Vanilla panna cotta with seasonal berries
- Millefoglie con crema e fragole fresche
Mille-feuille with cream & fresh strawberry
- Delizia di Sorrento
Lemon delice
- Tiramisu`
- Torta al cioccolato
Chocolate tart

GELATI & SORBETTI 5.50

- Vanilla – Chocolate – daily special
Lemon – Strawberry – daily special

LUNCH & PRE THEATRE SET MENU

- Mozzarella Caprese
Tomato, mozzarella & basil salad
- Calamari alla griglia
Chargrilled squid with chilli
- Pappa al pomodoro
Tuscan tomato soup
-
- Spaghetti all'arrabiata
Spaghetti with tomato sauce & chilli
- Salmone con spinaci e balsamico
Pan fried salmon with spinach & balsamic sauce
- Involtino di maiale con cannellini
Panfried rolled pork with herbs & canelinibean
- Bistecca alla griglia con pomodoro e basilico
Chargrilled beef paillard with tomato & basil
-
- Tiramisu`
- Torta del giorno
Tart of the day
- Selezione di gelati e sorbetti
Selection of ice cream & sorbet
- Two course 19.50 / Three course 24.50