

*Our mozzarellas come from selected producers in the Paestum and the Piana del Volturno areas around Napoli. They are all provided with a DOP certification (Protected Origin Denomination). The handmade mozzarellas are exclusively processed using milk from the water buffalo owned by the dairy farms, who use their hands for the "mozzatura" process (mozzare means to lopp off) to form the individual mozzarellas.*

## **MOZZARELLA BAR**

Choice of hand made Mozzarella di Bufala Campana from Paestum or Piana del Volturno, accompanied by a tasting of the following Italian Specialities, served with Salad Mache:

Choice of - 3 items £12.00  
5 items £15.00  
7 items £18.00

- Pomodorini con Pesto di Basilico  
*Cherry tomatoes and light basil pesto*
- Verdure di Stagione grigliate  
*Grilled seasonal vegetables*
- Caponata alla Siciliana  
*Vegetable and Tomato casserole*
- Prosciutto di Cinghiale  
*Wild Boar Prosciutto*
- Prosciutto Crudo di Sauris  
*A rare and delicate Prosciutto from Sauris, near San Daniele*
- Mortadella di Prato  
*A distinctive handmade Mortadella with a smoked flavour*
- Spianata di Cinghiale Toscano  
*Wild Boar peppery Salami from Tuscany*
- Salame di Cinta Senese  
*A mild Salami, free range Cinta Senese pigs*
- Ciauscolo di Visso con crostini caldi  
*Soft salami from Marche with warm Crostini*
- N'duja di Spezzano Piccolo con crostini caldi  
*A very spicy soft salami from Calabria with warm Crostini*
- Bottarga di Muggine del Porticicolo di Buggerru  
*Dry mullet eggs from Sardinia*
- Acciughe e Fiori del Capperro  
*Anchovies from Sicilia and caper berries*

- Bresaola della Valtellina  
*Cured beef from Valtellina*
- Lardo di Colonnata con crostini caldi
- Carpaccio di Pesce Spada affumicato  
*Smoked Swordfish*
- Carpaccio di Tonno affumicato  
*Smoked Tuna*
- Carpaccio di Salmone affumicato  
*Smoked Salmon*

Con a scelta uno dei seguenti accostamenti:  
*Choose one of the followings:*

£ 1.50

- Gelatina di Chianti, Pere all'Aceto Balsamico  
*Chianti Jelly, Pears in balsamic vinegar*
- Senapata di Fichi, Chutney di Cipolle Rosse  
*Figs mustard, Red Onion*
- Selezione di marmellate  
*Selection of marmalade*
- Pomodori secchi  
*Sundried tomatoes*
- Pesto di Basilico  
*Light Basil Pesto*

## DEGUSTAZIONI

- Degustazione di 3 Mozzarelle di Bufala Campana DOP mozzate a mano:  
Paestum, Piana del Volturno, affumicata  
*A Tasting of 3 types of hand made Mozzarella di Bufala Campana: Paestum, Piana del Volturno and a smoked Mozzarella* £ 18.00
- Ricotta servita con prosciutto al pepe rosa di Norcia  
*Ricotta cheese served with pink pepper ham from Norcia* £ 15.00
- Burratina di Andria con Crostini di N'duja o Ciauscolo  
*A soft Mozzarella pouch filled with cream from Puglia accompanied by warm crostini with a choice of spicy or mild soft Salami* £ 10.00
- Carpaccio di Manzo  
*Raw Beef Carpaccio* £ 13.00
- Selezione di pesci affumicati serviti con chutney  
*Selection of smoked fish served with chutney* £ 15.00

## INSALATE

	<b>Starter</b>	<b>Main</b>
• Insalata verde <i>Green salad</i>	£ 4.00	£ 8.00
• Insalata mista <i>Mixed salad</i>	£ 4.00	£ 8.00
• Valeriana, Finocchi e Pomodorini <i>Mache, fennel and cherry tomatoes</i>	£ 4.50	£ 9.00
• Spinaci novelli, Pinoli, Uvette, Datteri e Crostini di Pane <i>Baby spinach, pine nuts, sultanas, dates and Crostini</i>	£ 5.00	£ 10.00
• Radicchio , pere, Scaglie di Formaggio stagionato e Noci <i>Radicchio, pears, shavings of Parmesan and pine nuts</i>	£ 5.00	£ 10.00
• Caponata alla Siciliana <i>Vegetable and Tomato Casserole</i>	£ 5.00	£ 10.00
• Verdure grigliate , Pomodori secchi e Lenticchie <i>Grilled Vegetables, sundried tomatoes and lentils</i>		£ 9.00
• Rucola, Avocado e Salmone selvaggio affumicato <i>Rocket, avocado and smoked wild Salmon</i>	£ 6.00	£ 11.00
• Patate novelle, Tonno, Pomodorini e Fagiolini <i>New potatoes, Tuna, tomatoes and green beans</i>	£ 6.00	£ 11.00
<i>Any of the above Salads can be enriched with diced Mozzarella di Bufala</i>		£ 4.00

## ANTIPASTI

- Fresella integrale con Mozzarella di Bufala Pomodorini e Basilico  
*Wholemeal crispy bread with Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes and Basil* £ 5.00
- Crostini caldi con N'duja di Spezzano Piccolo  
*Warm crostini with very spicy salami from Calabria* £ 5.50
- Crostini caldi con Ciauscolo di Visso  
*Warm crostini with soft salami from Marche* £ 5.50
- Uova in camicia con verze su fonduta affumicata  
*Poached eggs served with cabbage and smoked cheese fondue* £ 7.00
- Foglie di radicchio arrotolate con Sauris e ripiene di burrata  
*Radicchio leaves stuffed with Burrata and wrapped with Sauris ham* £ 7.00

## **PRIMI PIATTI**

- Parmigiana di Melanzane grigliate £ 10.00  
*Grilled thin sliced Aubergine, Parmesan and Tomatoes*
- Ravioli artigianali £ 14.00  
*Handmade Ravioli*
- Paccheri alla sorrentina £ 12.00  
*Paccheri pasta with Mozzarella and Cherry Tomatoes*
- Tagliatelle rucola e salmone £ 15.00  
*Salmon and Wild Rocket Tagliatelle*
- Pasta del giorno  
*Daily Pasta*
- Risotto del giorno  
*Daily Risotto*

## **DOLCI**

- Tiramisu' £ 6.00
- Zuppa calda di cioccolato con passion fruit e menta £ 6.00  
*Hot Chocolate fondant with passion fruit and mint*
- Tartelletta alla moka £ 6.00  
*Mocha tart*
- Panna cotta con crema di fragole £ 5.00  
*Panna cotta with marinated strawberries*
- Torta caprese con gelato £ 5.00  
*Torta caprese with ice cream*
- Selezione di gelati £ 5.00  
*Selection of ice cream*
- Selezione di formaggi e marmellate £ 8.00  
*Selection of cheeses and jams*

Cestino di Pani e Focacce artigianali £ 1.75  
*Basket of freshly baked Bread and Focaccia (per person)*

*Our Extravirgin Olive Oil "Ravece Riserva" comes from Azienda De Marco di Chiusano San Domenico (Avellino).*