

Starters

Mozzarella di bufala “Campana” con parmigiana di melanzane e rucola

Buffalo mozzarella from “Campania” with aubergine timbale and rocket £8.50

Cappesante in padella con asparagi alla griglia, microerbe e condimento al limone

Pan-fried scallops with grilled asparagus, baby cress salad and lemon dressing £10.00

Carpaccio di polpo con insalata di patate novelle e olive nere e condimento al limone

Octopus carpaccio with new potato and black olives salad and lemon dressing £8.50

Carciofi alla menta con “stracciatella Pugliese” e gamberi

Minted artichokes with “stracciatella Pugliese” and pan-fried prawns £9.00

Selezione di affettati misti con sott’aceti fatti in casa

Selection of Italian cured meats with homemade pickles £9.00

Carne salata fatta in casa con insalata di bieta rossa, parmigiano reggiano e condimento all’aceto di vino rosso e miele

Home cured beef carpaccio with red-chard, parmesan cheese and red wine vinegar and honey dressing £8.50

Zuppa di piselli con pancetta croccante di “cinta senese”

Peas soup with “cinta senese” crispy pancetta £7.00

Pasta

Ravioli di mozzarella di bufala con salsa pomodorini e ‘nduja

Buffalo mozzarella ravioli with cherry tomatoes sauce and spicy “‘nduja” salame
£8.50/£11.50

Scialatielli Sorrentini con polpa di granchio e zucchine alla griglia

Scialatielli pasta from Sorrento with white-crab meat and grilled courgettes £10.00/£12.50

Tagliolini all’astice

Tagliolini with lobster, garlic and chilly £16.00

Straccetti napoletani con asparagi, cipolla rossa e pecorino

Neapolitan straccetti pasta with asparagus, red onion and pecorino cheese £8.00/£10.00

Risotto con carciofi, menta e pecorino

Risotto with artichokes, mint and pecorino cheese £9.50/£11.50

Gnocchi di patate al nero di seppia con bottarga di spigola e fave

Black-ink potato gnocchi with sea-bass “bottarga” and broad beans £8.50/£11.00

Tagliatelle con ragù di coniglio, olive nere e timo al limone

Tagliatelle with rabbit ragout, black olives and lemon thyme £9.00/£11.50

Osteria dell’Angolo Restaurant, Private Dining Room is available with Plasma Screen from 10 to 20 people. The room could be reserved for Business Lunch and Dinner and also Sport events, Please note no room hire apply.

Secondi di pesce

Fish main courses

Coda di rospo arrosto con melanzane al funghetto, cipollotti e capperini

Pan-fried monkfish with aubergines, tomato, spring onion and mini capers £ 19.00

Tonno alla griglia con finocchi brasati, spinaci e condimento allo scalogno

Grilled tuna with braised fennel, spinach and shallot dressing £17.50

Filetto di ippoglosso al vapore con lenticchie Umbre, spinaci e salsa verde

Steamed fillet of halibut with Umbrian lentils, spinach and "salsa verde" £19.00

Filetto di spigola selvatico in padella con salsa pomodorini ai frutti di mare e scarola

Pan-fried fillet of wild sea bass with seafood in cherry tomatoes sauce and escarole £21.00

Secondi di carne

Meat main courses

Filetto di manzo del "Galloway" alla griglia con patate, fagiolini e pomodorini secchi

Grilled fillet of beef from "Galloway" with sautéed potatoes, green beans and dried cherry tomatoes £23.50

Agnello arrosto con sformato di verdure, ricotta di pecora e pinoli tostiti

Roast cannon of "Herdwick" Lamb with vegetable timbale, ewe ricotta cheese and toasted pine kernel £18.00

Lombatina di vitello in crosta di mandorle e rosmarino con bieta e cipollotti calabresi

Crusted loin of veal with almond and rosemary with swiss-chard and spring onion from "Calabria" £ 18.50

Polletto arrosto con patate schiacciate, asparagi e fondo al timo

Roast baby chicken with crushed potatoes, asparagus and thyme jus £16.50

Bistecca alla Fiorentina del "Galloway" servita con patate saltate, fagiolini e insalata mista

28 days aged beef T-bone steak from Galloway served with sautéed potato, green beans and mix salad

£37.00 for two people

Contorni

Side orders available £ 3.50

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill

Saturday Lunch closed

Sunday closed all day

Telephone 020 32681077

Head Chef: Massimiliano Vezzi