

OSTERIA

dell' angolo

Antipasti

Mozzarella di bufala "Campana" con parmigiana di melanzane e rucola
Buffalo mozzarella from "Campania" with aubergine timbale and rocket £8.50

Cappesante alla piastra con cime di rapa, limone amalfitano e peperoncino dolce
Pan-fried scallops with turnip-top broccoli, Amalfi's lemon and sweet chilly £11.50

Calamaro ripieno di bieta con capperini e pinoli, stracciatella pugliese e olive nere
Grilled Cornish squid filled with swiss-chard, mini capers, pine kernel, stracciatella Pugliese and black olives £9.50

Selezione di affettati misti con sott'aceti fatti in casa
Selection of Italian cured meat with homemade pickles £10.00

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 leaves, parmesan cheese and red wine vinegar and honey dressing £9.50

Quaglia arrosto avvolta con pancetta, indivia belga all'uvetta e pinoli con salsa vincotto
Roast quail wrapped with pancetta, caramelised Belgian endive with raisins and pine kernel and vincotto £9.50

Zuppa di lenticchie con scarola e pecorino fiore sardo
Lentils soup with escarole and "Fiore Sardo" pecorino cheese £7.50

Pasta e Risotto

Ravioli di spinaci ripieni al brasato di manzo con fondo al rosmarino e cipolla rossa
Homemade spinach ravioli filled with braised beef, rosemary jus and red onions £9.00/ 12.00

Scialatielli Sorrentini con gamberi rossi di Mazzara e carciofi
Homemade Scialatielli from Sorrento with Mazzara's red prawns and artichokes £15.00

Straccetti con ceci, acciughe e cavolo romanesco
Homemade Straccetti with chickpeas, anchovies and Romanesque cauliflower £9.00/ £12.00

Tagliolini con conserva di pomodorini siciliani e fonduta di mozzarella di bufala
Homemade tagliolini with preserved Sicilian cherry tomatoes sauce and buffalo mozzarella fondue £8.50/11.50

Risotto con radicchio trevisano tardivo, toma maccagno e vino rosso (Allow 20 minutes cooking)
Risotto with trevisan radicchio, toma maccagno cheese and red wine sauce reduction £9.50/£12.50

Gnocchi di patate ripieni di formaggio caprino, funghi misti selvatici con salsa zucca e salvia
Homemade potato gnocchi filled with goat cheese, wild mix mushroom, pumpkin and sageauce £9.00/ 12.00

Tagliatelle con ragu `di agnello, broccoletti e timo al limone
Homemade tagliatelle with lamb ragout, tenderness broccoli and lemon thyme £9.00/ £12.00

OSTERIA

dell' angolo

Secondi di pesce

Fish main courses

Coda di rospo arrosto con salsa ossobuco, radicchio trevisano tardivo e mandorle tostate
con salsa al vino rosso

*Roasted Monkfish fillet with veal-ossobuco sauce, sautéed radicchio tardivo with toasted almond
and red wine sauce £19.50*

Baccalà alla piastra con scarola ripiena di pinoli, capperi, olive nere e salsa di pomodorini
*Pan-fried salted Cod with filled escarole, pine kernel, mini capers, black olive and cherry
tomatoes sauce £17.00*

Ippoglosso alla griglia con bieta ripassata e rape rosse novelle
Grilled fillet of Halibut with sautéed swiss-chard and baby beetroot £19.00

Filetto di San Pietro alla piastra con patate viola e carciofi alla romana
Pan-fried fillet of John Dory with purple potato and roman style artichoke £23.50

Secondi di carne

Meat main courses

Filetto di manzo del "Galloway" con cime di rapa e timballino di fagioli borlotti e porri
Grilled fillet of "Galloway" Beef with turnip-top broccoli, timbale of borlotti beans and leeks £24.50

Pancia di maiale cotta lentamente con salsa alla mela verde, cipolle rosse caramellate
e riduzione allo sherry
Slow cooked pork-belly with green apple sauce, caramelized red onions and sherry jus £18.00

Petto d'anatra di arrosto "Challans" con la sua coscia stufata, cavolo rosso, funghi misti
e supreme di arance sanguinelle
*Roast breast of Duck "Challans red label" with stewed legs, red cabbage, mix wild mushroom
and blood orange supreme £ 19.50*

Ossobuco brasato con risotto allo zafferano al salto e cipolline glassate al vino rosso
Slow-braised veal Ossobuco with sautéed crispy saffron risotto and glazed button onions £19.50

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 £41.00 for two people*

Contorni
Side orders £ 3.50

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

PLEASE NOTE- DURING DINNER A MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON APPLY.

Head Chef: Massimiliano Vezzi