

Selezione di crudo di pesce			
Selection of raw fish			
Ostriche	3.50 each	Scampi	6.50
Rock oysters		Langoustine	
Gambero rosso	5.50	Tartare di tonno	18
Red prawn		Tuna tartare	
Selezione mista			
Mixed selection: Oysters, langoustine, red prawn, tuna tartare & salmon tartare			25
Antipasti			
Focaccia al rosmarino			6
Flatbread with rosemary			
Focaccia mozzarella			7
Flatbread with mozzarella			
Burratina d'Andria con pomodori e pesto			16
Andria burrata with tomatoes and pesto			
Prosciutto di Parma con panzerotti			17
Parma ham with deep fried cheese pastries			
Selezione di salumi Toscani			15
Selection of fine Tuscan cured meat			
Carpaccio di polipo			20
Octopus carpaccio			
Frittura di calamari con salsa tartara			16
Deep fried calamari with tartare sauce			
Carpaccio di manzo Scozzese con salsa alla senape			18
Carpaccio of beef with mustard dressing			
Battuta di manzo Scozzese			16
Scottish beef tartare			
Vitello tonnato			18
Slow cooked veal loin served with tuna mayonaise and pickles			
Carciofi alla romana			15
Slow cooked artichokes romana style			
Parmigiana di melanzane			16
Aubergine parmigiana			
Mozzarella di bufala campana alla caprese			14
Buffalo mozzarella with basil, pesto and baby plum tomatoes			
Asparagi di stagione con mimosa e tartufo nero			22
New season asparagus with eggs and black truffle			
Tartare di salmone, granchio, avocado, caviale e uova di quaglia			25
Salmon tartare, crab, avocado, caviar and quail eggs			
Baccala fritto con crema di topinambur			18
Fried salted cod with Jerusalem artichoke puree			

Insalata	
Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe	15
Caesar salad with chicken	
Insalata di lattuga romana con gamberi e salsa alle acciughe	16
Caesar salad with tiger prawns	
Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano	20
Artichoke salad with avocado and parmesan shavings	
Insalata di granchio del Dorset con avocado e pomodoro	20
Dorset crab salad with avocado and tomatoes	
Please note this dish may contain traces of shell	
Insalata di crescione, rape rosse, fichi, melograno e caprino	17
Watercress, beetroot, figs, goats cheese and pomegranate salad	
Insalata di spinaci e bietola, pinoli e fagiolini	14
Baby spinach, red chard, green beans and pinenut salad	

Zuppe

Minestrone di verdure di stagione con pesto	8
Mixed vegetable soup with pesto	
Zuppa di farro con gamberi e calamari	14
Spelt soup with prawns and calamari	

Primi piatti			Pizza		
Linguine con astice Scozzese e pomodoro ciliegino		36	Pizza Bocconcino		18
Linguine with Scottish lobster and cherry tomatoes			Stracchino, mozzarella, fresh tomatoes, parma ham		
Ravioli di zucchine e ricotta		20	Pizza burrata		18
Handmade ravioli with courgette and ricotta			Tomato sauce, burrata cheese		
Tagliatelle al ragu' di cinghiale		21	Pizza quattro stagioni		17
Tagliatelle with wild boar ragu			Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes		
Tagliolini con crab del Dorset		23	Pizza con i funghi		15
Homemade tagliolini with Dorset crab			Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms		
Please note this dish may contain traces of shell					
Tagliolini alla chitarra con funghi porcini e stracciatella		27	Pizza Margherita		13
Homemade tagliolini with ceps mushrooms and stracciatella cheese			Tomato sauce, mozzarella, sweet basil		
Linguine alle vongole		25	Pizza con prosciutto e funghi		18
Linguine with clams, chilli, garlic and cherry tomatoes			Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms		
Risotto zafferano con ossobuco di cervo		28	Pizza parma		17
Saffron risotto with slow cooked red deer ossobuco			Tomato sauce, mozzarella, parma ham		
Risotto alla pescatora		27	Pizza con i funghi porcini		22
Risotto with seafood			Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms		
Tagliatelle con ragu' di vitello		21	Pizza quattro formaggi		16
Homemade tagliatelle with slow cooked veal ragu			Tomato sauce, mozzarella, stracchino, pecorino, scamorza		
Tagliatelle al tartufo nero		35	Pizza diavola		18
Tagliatelle with finest Italian black truffle			Tomato sauce, mozzarella, spicy salami		
Cannelloni di vitello e funghi		22	Pizza napoletana		14
Homemade cannelloni with veal ragu and mushrooms			Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers		
Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero		32	Pizza valtellina		16
Handmade ravioli of prawns and seabass with black truffle			Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan shavings		
Scialatielli con polipetti alla Luciana		28	Pizza bufalina		15
Homemade Amalfi coast pasta with baby octopus Luciana style			Tomato sauce, buffalo mozzarella, sweet basil		
			Pizza tonno e cipolla		14
			Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion		
			Pizza con il tartufo		30
			Mozzarella, black truffle shaving, truffle oil		
			Pizza vegetariana		16
			Tomato sauce, mozzarella, aubergine, peppers and courgettes		
Black truffle is available as an addition to any dish, £12 per 5 grams					

Secondi di carne

Arista di agnello con vegetali di stagione Rack of lamb with seasonal vegetables	28
Polletto al forno con patate Oven roasted poussin served with potatoes	20
Tagliata di manzo rucola e Parmigiano Beef steak with wild rocket, shaved parmesan and balsamic vinegar	27
Cotoletta di vitello alla milanese Veal milanese	36
Petto d'anatra con crema di topinambur e fichi Duck breast with Jerusalem artichoke puree and figs	28
Filetto di manzo Scozzese Scottish beef fillet with roast tomato, mushrooms and chips	39
Bistecca di manzo Scozzese Rib-eye steak with tomato and mushrooms	35
Bistecca di Tomahawk per due Tomahawk steak with broccoli and chips for two	86
Filetto di manzo Rossini Scottish beef fillet Rossini style	49

Secondi di pesce

Selection of finest wild fish from our display	Market price
Please ask your waiter for today's availability and selection	

Contorni

Spinaci	7	Insalata di pomodori e cipolla di Tropea	9
Patate fritte	6	Insalata Mediterranea	7
Broccoli	6	Insalata di rucola selvatica con Parmigiano Reggiano e aceto balsamico	7
Fagiolini	6		

Dolci

Cannolo Siciliani con gelato al pistacchio Homemade Sicilian cannoli with pistachio ice cream	10
"Pizza dolce" Restaurant speciality	16
Tiramisu' al bicchiere Coffee flavoured dessert with biscuits and whipped mascarpone cheese	10
Bigne' alla crema con salsa al cioccolato Profiteroles with chantilly cream and hot chocolate sauce	8
Cheesecake con composta di frutto della passione New York style cheesecake with passion fruit compote	8
Fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia Chocolate fondant with vanilla ice cream	9
Semifreddo alla nocciola Hazelnut semifreddo	9
Millefoglie con crema pasticcera cioccolato e nocciole Sweet pastry with cream, chocolate and hazelnuts	9
Fragole di stagione Fresh strawberries, meringue and vanilla ice cream	9
Selezione di gelati o sorbetti Ice cream and sorbet selection	6
Selezione di formaggi Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, Pecorino al tartufo and Robiola	15
Selezione di dolci Italian sweet selection	8
Torta bruciata alla meringa e limone Burnt lemon and meringue cake	9

After drinks

Baby star Absolut vodka, Chambord, passion fruit syrup	7.5
Red eye Absolut citrus vodka, Heering cherry liqueur, chilli syrup, grenadine syrup	
Royal purple widow 51 Cachaca, cranberry juice, berry syrup, Champagne, lemon juice	

This menu does not list all the ingredients, so if you have any specific allergies or dietary requirements please ask a member of staff who will be happy to assist you.

A discretional 13,5% service charge will be added to your final bill.