

CANTINA

D E L P O N T E

ANTIPASTI

Starters

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA (V) Homemade focaccia, pane carasau & semola bread	3.5
CERIGNOLA E NOCELLARA (V) Bella di Cerignola & Nocellara olives	4
BRUSCHETTA ALLA CANTINA (V) Altamura bread bruschetta, tomato, rocket & parmesan	6.5
CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E PARMIGIANO Beef carpaccio, rocket & Parmesan shavings	8
TONNO AFFUMICATO, OLIVE E FINOCCHI Smoked tuna, olives & fennel	8.5
BURRATA E DATTERINO Burrata, datterino tomato & basil	9.5
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E FICHI 24 months cured Parma ham & figs	12
SELEZIONE DI SALUMI MISTI Selection of Italian artisanal salami (ideal for sharing)	15

PASTA & ZUPPE

Pasta & Soup

PASTA E FAGIOLI Traditional pasta & borlotti beans soup	7
PACCHERI CON 'NDUJA E BURRATA AFFUMICATA Paccheri, spicy 'nduja & smoked burrata	14
RISOTTO AI FUNGHI (V) Risotto with seasonal mushrooms	15
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA (V) Ricotta & spinach ravioli butter, sage	14
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Homemade tagliatelle & bolognese sauce	15
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO Spaghetti, mussels, prawns, squid, tomato & herbs, served in our casserole	22

CONTORNI

Side order

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO(V) Roast potatoes & rosemary	4
SPINACI AGLIO E OLIO (V) Spinach, garlic & olive oil	4.5
RUCOLA E PARMIGIANO (V) Wild rocket & parmesan	4.5
POMODORO E CIPOLLA DI TROPEA (V) Plum & datterino tomato, basil & tropea onion	5

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Selection of white Alba truffle dishes

BATTUTA DI ANGUS, PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO	26
Hand chopped Angus beef, Parmesan & 2 grams of white Alba truffle	
GNOCCHI AL TALEGGIO E TARTUFO BIANCO (V)	29
Potato gnocchi, taleggio fondue & 2 grams of white Alba truffle	
TAGLIOLINI E TARTUFO BIANCO (V)	29
Homemade tagliolini, butter, Parmesan & 2 grams of white Alba truffle	
TARTUFO SUPPLEMENTO PER GRAMMO	12
Truffle supplement per gram	

CARNE & PESCE

Meat & Fish

MERLUZZO IN UMIDO, POMODORO OLIVE E CAPPERI	18.5
Pan fried cod, tomato, olives & capers	
ORATA IN GUAZZETTI DI CECI E COZZE	15
Sea bream fillet, chick peas, mussels & tomato	
POLLO ALLA VALDOSTANA	15
Chicken breast, fontina cheese & ham stuffing, mashed potato	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	19.5
Pork escalope with ham, sage, spinach & Marsala sauce	
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E PARMIGIANO	29.5
280 gm Angus beef sirloin, Rocket & Parmesan	

DOLCI

Desserts

SELEZIONE DI GELATI & SORBETTI	5.5
Selection of artisanal ice cream & sorbet	
PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO	6
Vanilla pannacotta & mix berry compote	
FICHI AL VINO ROSSO AMARETTI E MASCARPONE	6
Figs poached in red wine, amaretti & mascarpone	
TORTA DI MELE E GELATO ALL'UVETTA	6
Soft apple cake, rum & raisin ice cream	
TIRAMISU	7
Espresso biscuits layered, mascarpone cream & cacao	
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA FATTA IN CASA	11
Selection of artisanal Italian cheese & homemade jam	

(v) Vegetarian

if you have any allergies or food intolerances please do advise your waiter
20% VAT included. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill