

DEGUSTAZIONE da CORSO - CHEFS CHOICE

A six-course menu drawn from our kitchen's best and seasonal dishes. **75pp**

PICCOLI BOCCONI - SINGLE BITES

Baccalà Mantecato - Salted Cod 8

Whipped Salt Cod, Polenta, Dill

Anatra e Polenta - Duck Prosciutto 9

House Smoked Duck Prosciutto, Crispy Polenta, Egg Yolk & Honey

CROSTINI

Tartare di Wagyu – Wagyu Beef 8

Local Wagyu, Pickled Mustard Seeds & Smoked Bone Marrow Emulsion

Tonno - Tuna 7

Cured Albacore Tuna & Tonnato

Tapenade - Olive Tapenade 6

Olive, Sun-dried Tomato, Roasted Peppers, Calabrian Chilli

Stracciatella e Prosciutto – Stracciatella Cheese & Prosciutto 7

House Stracciatella, Fino di Parma Prosciutto & Fermented Honey

Pomodoro Affumicato – Smoked Tomato 6

Smoked Roma Tomato, Basil & Parmigiano Reggiano

CICCHETTI - SMALL PLATES

Pane - Semolina Sourdough Bread 10

House Semolina Sourdough & Herb Butter

Scarpetta - Focaccia 'little Shoe' 3

Sourdough Focaccia – Used To Mop Up Sauce

Olive alla Corso - Olives 11

Warm Olives, Citrus, Garlic, Calabrian Chili

Asparagi - Asparagus 16

Roasted Asparagus, White Bean Puree & Herb Vinegarette

Pesce Crudo - Fish Crudo 18

Sablefish, Rhubarb & Pink Peppercorn

Vitello Tonnato - Veal with Tuna Sauce 23

Veal Carpaccio, Salsa Tonnato, Capers, Mixed Greens & Truffle

Stracciatella Formaggio - Stracciatella Cheese 18

House Stracciatella, Leeks, Pstachio & Balsamic Pearls

Fino di Parma Prosciutto - Prosciutto 16

Prosciutto, Good Olive Oil, Basil & Rotating Fruit Fruit

PIATTI CONDIVISI - SHARE PLATES

Coniglio Ragù - Rabbit Ragu Pasta 34

Tagliatelle Pasta, Rabbit Ragù, Celeriac & Tarragon

Granchio Aglio e Olio - Crab, Olive Oil & Garlic Pasta 32

Angel Hair Pasta, Dungeness Crab, Garlic, Chilli, & Anchovies

Risotto ai Funghi - Risotto with Mushrooms 28

Acquerello Risotto, Smoked Cultivated Mushroom, Koji & Parmigiano Reggiano

Polpo - Octopus 38

Roasted Octopus, Smoked Roma Tomato, Potato & Arugula

Agnello - Lamb 42

Lamb Rump, Rapini, Egg Yolk Jam & Lemon Sauce

DOLCE - DESSERT

Torta al Cioccolato 12

Dark Chocolate Cake, Marsala Zabaglione & Whey Caramel

Babà all'Arancia 14

Orange Syrup Soaked Babà, Orange Curd, Orange Jam & Cardamom

Gelato o Sorbetto 5

Seasonal Flavour – ask your server

Affogato 9

Stracciatella Gelato & Espresso

CAFFE - COFFEE & TEA

Espresso 3.50

Doppio Espresso 4.25

Americano 4.25

Cappuccino 4.75

Tea 2.75

Caffè Corretto 10.25

Espresso & 1oz Grappa

Zabaglione Caffè 8 Add Grappa 4

Sweet Marsala Foam & Espresso