

PICCOLI BOCCONI - Small bites

Tartare di Wagyu Crostino 8

Local Wagyu, Pickled Mustard Seeds & Smoked Bone Marrow Emulsion

Tonno Crostino 7

Cured Albacore Tuna & Tonnato

Tapenade Crostino 6

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

Ricotta e Prosciutto Crostino 7

House Goat Ricotta, Fino di Parma Prosciutto & Fermented Honey

Pomodoro Affumicato Crostino 6

Smoked Roma Tomato, Basil & Parmigiano Reggiano

CICCHETTI - To Share

Focaccia e Olio 5

Sourdough Focaccia, Olive Oil & Balsamic

Olive alla Corso 11

Warm Olives, Citrus, Garlic, Calabrian Chilli

Lattuga 18

Roasted Lettuce, Pickled Garlic Scape, Bagna Cauda, Parmigiano Reggiano & Pangrattato

Pesce Crudo 19

Sablefish, Rhubarb & Pink Peppercorn

Carpaccio 24

Wagyu Carpaccio, Confit Mushrooms, Hazelnuts & Fresh Truffle

Ricotta e Pomodoro 25

House-Made Goat Ricotta, Heirloom Tomato, Cucumber, Balsamic Pearls, Toasted Semolina Sourdough

Prosciutto e Melone 19

Fina Di Parma Prosciutto, Cheese Oil, Local Melon & Basil

PASTA DI STAGIONE – Seasonal Pasta

Carbonara 31

Tagliatelle Pasta, Local Pork Jowl, Egg Yolk, Pecorino & Black Pepper

Granchio Aglio e Olio 35

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

Risotto alla Norma 30

Acquerello Risotto, Eggplant & Tomato Ragu, Ricotta Insalata

Pasta Del Giorno MP

Daily pasta Feature, Ask Your Server For Details, Limited Availability

Scarpetta 3

“Little Shoe” Used To Mop Up The Remaining Sauce

DOLCE - DESSERT

Torta al Cioccolato 14

Dark Chocolate Cake, Marsala Zabaglione & Whey Caramel

Semifreddo all'olio d'oliva 12

Olive Oil Semifreddo, Filo, Rhubarb Gel

Gelato o Sorbetto 5

Seasonal Flavours – ask us

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

With Grappa 12

Sweet Marsala Foam & Espresso