

Alpine Menu

Zuppa di farro ,castagne e porcini, sfere di pecorino di Bettelmatt soffiato. £9.50

Spelt and chestnut soup, sphere of puffed pecorino from Bettelmatt.

Canederli di speck dell'Alto Adige, fonduta di Gorgonzola. £12.00

Bread and speck dumpling, Gorgonzola fondue.

Pizzoccheri della Valtellina, patate e verza. £16.50

Homemade buckwheat ribbons, potato, green cabbage.

Sedanini al ragu d'anatra. £14.00 / £17.00

Sedanini dry pasta, duck ragout.

Fonduta £15.00 p.p. (Minimum 2 people)

Everyone loves a fondu, this Piedmonte version is made with Fontina cheese and served with focaccia croutons and roasted fennel seeds sausage.

Baccala' in umido, ceci e patate. £25.00

Stew Salt cod, chick peas and potato.

Stufato di cinghiale, polenta, pastinaca arrostita. £26.00

Stewed Wild boar, creamy polenta, roasted parsnip.

Frittelle di mele, crema inglese. £8.00

Tempura apple and cinnamon fritters, English custard £8.50

Fonduta di cioccolato, frutta secca e fresca. (Minimum 2 people) £14.00

Dark chocolate fondue, rum, banana, pear, walnuts, dried apricots for dipping £7 p.p.
(Minimum 2 people)