

OSTERIA

dell' angolo

Antipasti

Burrata con pomodori cimelio, mandorle e condimento alla rucola

Burrata cheese, heirloom tomato, almond flakes, rocket leaves dressing £12.50

Cappesante alla paprika, couscous, emulsione di rucola, olio al peperoncino dolce

Seared scallops in paprika, couscous, rocket leaves dressing, sweet chilli oil £17.50

Selezione di affettati misti con olive miste "Pugliesi"

Selection of Italian cured meat with mix olives from Apulia £18.00

Carne salata fatta in casa con insalata di bieta rossa, parmigiano reggiano, condimento all'aceto di vino rosso e miele

Home-cured beef carpaccio with red-chard leaves, parmesan cheese, red wine vinegar and honey dressing £15.50

Calamaro alla griglia con straciatella, insalatina di verdure miste e tapenade di olive

Grilled squid, straciatella cheese, mix vegetable salad, black olives tapenade £17.50

Zuppa di piselli con menta e pecorino romano

Pea soup, mint, pecorino romano cheese £9.50

Pasta e Risotto

Ravioli ripieni di mozzarella e salsiccia con salsa di pomodoro e parmigiano

Ravioli filled with mozzarella, sausage, tomato sauce, parmesan cheese £20.00

Scialatielli Sorrentini con polpa di granchio, zucchine grigliate e peperoncino fresco

Scialatielli from Sorrento with fresh crab meat, grilled courgettes, fresh chilli £20.00

Tagliolini con gamberi rossi di "Mazara" e pomodorini

Tagliolini with "Mazara" red prawns, cherry tomatoes £24.00

Pappardelle con 'Nduja, salsa di pomodorini, cacioricotta e olive taggiasche

Pappardelle with 'Nduja, cherry tomatoes sauce, cacioricotta, taggiasca olives £19.00

Risotto con asparagi e burrata

Risotto with asparagus, burrata cheese £20.00

(Allow 20 minutes cooking)

Tagliatelle al brasato di manzo, pecorino e aglio selvatico

Tagliatelle with brased beef, pecorino, wild garlic leaves £19.00

All our Pastas are homemade.

Please note some dishes may contain celery, msg, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupin, milk, molluscs, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, soya & sulphur dioxide (sulphites). For more information please ask your waiter.

All of the above prices are inclusive of VAT. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill.

OSTERIA

dell' angolo

Pesce

Tonno alla griglia marinato al limone, zenzero e peperoncino dolce con fagiolini e cipollotti
Marinated grilled tuna with lemon, ginger and sweet chilli, green beans, spring onions £29.00

Filetto di salmone dell' Isola di Mull alla griglia con verdure primaverili e vincotto
Grilled salmon from "Isle of Mull" with spring vegetables, vincotto £28.00

Merluzzo avvolto con prosciutto crudo, pappa al pomodoro e spinaci
Pan-fried cod, wrapped in Tuscan ham, "pappa al pomodoro", spinach £27.00

Filetto di branzino selvatico alla piastra con fregola allo zafferano, calamari e spinaci
Pan-fried wild sea bass, saffron fregola, calamari, spinach £32.00

Carne

Stinco di Maiale al forno con verdure miste al forno e fondo al rosmarino
Roast pork shank, mix roast vegetables, rosemary jus £30.00

Costolette d'agnello alla griglia con patate viola e taccole
Grilled lamb cutlets, snow peas, purple potatoes £29.00

Coscia di Coniglio con melanzane a funghetto e patate schiacciate
Leg of rabbit, aubergines "funghetto style", crashed potato £27.00

Filetto di Manzo Del "Galloway" con patate dolci al rosmarino e spinaci
Grilled fillet of "Galloway" Beef with rosemary sweet potatoes, spinach £34.00

Contorni £5.50

Pomodori cimelio e cipolla rossa in agrodolce
Heirloom tomatoes, pickled red onions salad

Patate arrosto
Rosemary and garlic roast potatoes

Fagiolini saltati
Sautéed green beans, chilli and garlic olive oil

Spinaci saltati
Sautéed spinach, chilli and garlic olive oil

Rapa rossa marinata
Marinated beetroot, olive oil, garlic, parsley and vinegar

All our Pastas are homemade.

Please note some dishes may contain celery, msg, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupin, milk, molluscs, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, soya & sulphur dioxide (sulphites). For more information please ask your waiter. All of the above prices are inclusive of VAT. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill.

Head Chef: Demian Mazzocchi