

OSTERIA

dell' angolo

Antipasti

Mozzarella di Bufala Campana, asparagi, pomodori San Marzano essiccati

Buffalo mozzarella from "Campania" with grilled asparagus and oven dried San Marzano tomato £9.50

Insalata di asparagi bianchi, cipolline al balsamico, cialda al parmigiano

Asparagus salad with balsamic button onion and parmesan wafer £9.50

Cappesante scottate alla paprika con couscous, salsa prezzemolo

Seared scallops with paprika, couscous and parsley sauce £11.50

Calamaro alla griglia con stracciatella, insalata di fagiolini e ravanelli

Grilled Cornish squid with stracciatella cheese, green beans and radish salad £11.00

Selezione di affettati misti con olive miste "Pugliesi"

Selection of Italian cured meat with mix olives from Apulia £11.00

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

Home-cured beef Carpaccio with red-chard leaves, parmesan cheese, red wine vinegar and honey dressing £9.50

Passatelli Umbri al brodo di pollo

Chicken broth with passatelli Umbri £7.50

Pasta e Risotto

Ravioli ripieni di ricotta e rapa rossa serviti con crema di burro e parmigiano

Ravioli filled with ricotta cheese and beetroot, butter sauce, parmesan £11.00/£14.00

Scialatielli Sorrentini con con polpa di granchio e zucchine grigliate

Scialatielli from Sorrento with fresh crab meat and grilled courgettes £14.00

Tagliolini con scampi Scozzesi e pomodorini

Tagliolini with Scottish langoustines and cherry tomatoes £16.50

Gnocchi con datterino giallo e salsa mozzarella

Gnocchi with sunshine cherry tomatoes and mozzarella sauce £9.50/£12.50

Straccetti con 'Nduja, salsa di pomodorini, cacio ricotta e olive nere taggiasche

Homemade Straccetti pasta with 'Nduja spicy salami, cherry tomatoes sauce, cacio ricotta cheese and black olives taggiasche £9.50/£12.50

Risotto con fiori di zucchine e caprino

Risotto with courgettes flowers and goat cheese 10.00/£13.00

(Allow 20 minutes cooking)

Tagliatelle al ragu' di faraona con salvia e pecorino romano

Tagliatelle with guinea fowl ragu', sage and pecorino romano cheese £11.00/£14.00

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

Merluzzo con orzotto allo zafferano e cozze

Cod with saffron barley and mussels £18.00

Tonno alla griglia marinato al limone, zenzero e peperoncino dolce con fagiolini e cipollotti

Marinated grilled Tuna steak with lemon, ginger and red sweet chilli, green beans and spring onions £18.00

Sogliola alla piastra, asparagi di mare, pomodori San Marzano essiccati, salsa al vino bianco

*Pan-fried lemon sole with samphire, oven dried San Marzano tomatoes and white wine sauce
£21.00*

Coda di rospo con pappa al Pomodoro e basilico

Monkfish with pappa pomodoro and basil £19.00

Carne

Sella di coniglio avvolta con pancetta, pomodori secchi, olive nere su crema di melanzane e peperoni rossi

*Saddle of rabbit wrapped in pancetta with sundried tomato, black olives on aubergine cream and red pepper
£18.00*

Pancia di maialino da latte con salsa topinambur, scalogno al forno e vincotto

Suckling pig belly, Jerusalem artichokes, oven dried shallots and vincotto £17.00

Stinco d'agnello brasato con purea di patate all'aglio e fave

Braised lamb shank with garlic mash potato, broad beans and lamb jus £20.00

Filetto di Manzo Del "Galloway" con patate novelle al rosmarino e asparagi

Grilled fillet of "Galloway" Beef with rosemary new potatoes and asparagus £25.00

Contorni

£ 4.00

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.

Head Chef: Demian Mazzocchi