

Caravaggio A la Carte

Cestino di Pane Artigianale	£3.50
Italian rustic bread selection with extra virgin olive oil	
Olive Marinate	£3.00
large green marinated olives	

Antipasti

Zuppa di Farro Biologico con Verdure, Guanciale Senese e Crostini di Pane	£7.60
organic spelt soup with vegetables, Tuscan cured pork cheek and croutons	
Insalata di Cariofini e Chiodini a Crudo con Pera, Valeriana, Condimento Agli Agrumi e Fiocchi di Pecorino Romano	£10.70
raw baby artichokes and Chiodini mushroom salad with pear, lamb's lettuce, citrus dressing and Roman pecorino shavings	
Burratina Pugliese con Polpa di Melanzane Arrosto, Pesto di Pomodori e Bruschetta Agliata	£12.00
Apulian burratina with an aromatic aubergine caviar, sun blushed tomato pesto and a garlic sour dough bruschetta	
Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli e Caprino delle Langhe Dorato	£9.00
carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine nuts and warm Langhe goat's cheese	
Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale con Panna Acida al Rafano	£10.70
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche	
Brioche con Funghi Trifolati, Uovo di Anatra in Camicia e Fonduta al Taleggio	£11.00
warm brioche with mixed wild mushrooms, soft poached duck egg and a Taleggio cheese fondue	
Prosciutto di Parma Gran Riserva Levoni con Sott'Aceti della Casa	£14.50
18 month cured Gran Riserva Parma ham with homemade pickles	
Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed Emulsione al Limone	£14.80
octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots, mango and a lemon emulsion	
Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano, Trevisano e Ruculetta	£13.95
seared Scotch beef carpaccio with a light parmesan mayonnaise, Trevisano radicchio and rocket	

Pasta

	ST	MC
Spaghetti alla Sorrentina	£9.40	£13.90
spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce with buffalo mozzarella and basil		
Risotto al Prosecco Jeio e Tartufo Nero	£14.50	£19.00
Jeio prosecco risotto with seasonal black truffle		
Penne al Ragù Toscano	£10.40	£14.90
penne with a Tuscan sausage ragù		

Risotto con Gamberi e Cipollotti	£11.20	£15.70
risotto with tiger prawns and spring onion		
Paglia e Fieno in Salsa di Funghi Selvatici ed Erbette	£10.50	£15.00
homemade 'paglia e fieno' egg tagliolini with a wild mushroom sauce and fresh herbs		
Ravioli Verdi alla Fonduta di Fontina Valdostana, Salsa alla Zucca Gocce di Balsamico Invecchiato	£11.50	£16.00
homemade spinach ravioli with a Fontina fondue filling, pumpkin sauce and aged balsamic drops		
Pappardelle al Cacao con Ragu di Capriolo al Profumo di Cannella	£13.00	£17.50
homemade cocoa pappardelle with a cinnamon scented venison ragú		

Pesce

Filetto di Salmone Arrosto in Crosta di Senape ed Erbette con Riso Venere Speziato		£18.95
roasted fillet of Stornoway salmon with a mustard and herbs crust, spiced black Venere wild rice		
Trancio di Tonno Grigliato con Caponatina di Zucca, Borlotti e Tapenade Di Olive Liguri		£22.50
grilled tuna steak with a pumpkin and borlotti beans caponata, ligurian olive tapenade		
Filetto di Branzino e Gamberi in Salsa al Vermouth e Porri Stufati		£20.50
fillet of sea bass and tiger prawns with a vermouth sauce and braised leeks		
Saltimbocca di Coda di Rospo al Parma, Burro e Salvia e Verza Cappuccio Alla Vicentina		£22.00
monkfish saltimbocca in butter and fresh sage, Parma Ham and braised Savoy Cabbage		

Carne

Petto di Anatra all'Arancio e Grand Marnier con Patata Dolce Fondente		£19.00
orange and Grand Marnier breast of Gressingham duck with sweet potato fondant		
Giambonetto di Coniglio Farcito con Carote, Cipolline e Fonduta al Taleggio		£18.90
stuffed leg of Chanctonbury rabbit with carrots, baby onion and a Taleggio fondue		
Fegato di Vitello alla Griglia con Pancetta Croccante e Pomodoro alla Provenzale		£18.70
grilled calf's liver with crisp pancetta and a Provencale tomato		
Scaloppine di Vitello Grattinate con Asparagi, Parmigiano e Petali di Pomodoro		£19.80
gratinated veal escalopes with asparagus, aged parmesan and tomato petals		
Noce di Agnello Glassata con Aglio, Rosmarino e Verza alla Piemontese		£21.50
Roasted and glazed Chump of Welsh lamb with garlic, rosemary and Piedmontese style cabbage		
Costoletta di Vitello alla Milanese con Rucola e Pomodorini al Balsamico		£24.80
veal cutlet Milanese Style with rocket and balsamic Pachino cherry tomatoes		

Controfiletto di Manzo alla Griglia con Millefoglie di Patate e Salsa alla 'Nduja Calabrese **£23.00**
grilled Surrey Farm sirloin steak with potato millefeuille and Calabrian 'nduja sauce

Contorni

Patate **£4.50**
choice of hand-cut chips, mashed potato or roasted rosemary potatoes

Insalata di Rucola con Parmigiano **£5.00**
rocket salad with shaved parmesan

Spinaci al Burro **£4.80**
buttered spinach

Radici Glassate alla Soya e Miele **£4.50**
glazed winter root vegetables with honey and soy

Zucchine Fritte **£4.75**
deep-fried courgettes

Broccoli alla Calabrese **£4.50**
Calabrian style broccoli with chilli and garlic

Funghi Misti Trifolati **£6.80**
sautéed mixed wild mushrooms with garlic and herbs

Insalate **£4.50**
choice of tomato and basil, mixed or green salad

Caravaggio Dessert Menu

Dolci

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara traditional tiramisu with Novara sponge biscuit	£7.50
<i>Tockaji 5 Puttonyos '13 Royal Tockaji</i>	<i>Gls 50ml £4.50</i>
Crema Bruciata alla Cannella cinnamon crème brûlée	£7.75
<i>Muscat de Beaumes-deVenise '13 Paul Jaboulet Aîné (Rhône)</i>	<i>Gls 50ml £4.00</i>
Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole millefeuille with Chantilly cream and strawberries	£8.00
<i>Moscato d'Asti '15 Prunotto (Piedmont)</i>	<i>Gls 50ml £2.50</i>
Pastiera Napoletana con Coulis di Arancia classic Neapolitan ricotta cheese and candied fruit with an orange coulis	£7.50
<i>Dindarello '15 Maculan (Veneto)</i>	<i>Gls 50ml £5.00</i>
Piramide di Bignole alla Crema Pasticcera con Gelato alla Vaniglia e Salsa al Cioccolato Fondente Calda profiteroles pyramid filled with crème pâtisserie, vanilla ice cream and warm dark chocolate sauce	£8.50
<i>Muscat de Beaumes-deVenise '13 Paul Jaboulet Aîné (Rhône)</i>	<i>Gls 50ml £4.00</i>
Caprese al Cioccolato e Salsa alla Vaniglia chocolate Caprese cake with vanilla sauce	£7.50
<i>Moscadello di Montalcino Florus '13 Banfi (Tuscany)</i>	<i>Gls 50ml £5.00</i>
Gelati o Sorbetti Misti	£6.50

selection of homemade ice cream or sorbet

Formaggi

Selezione di Formaggi Italiani con Miele e Grissini selection of Italian cheese with mountain honey and grissini	£9.50
Pecorino e Grappa matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Chardonnay Riserva	£15.00