



Dinner Menu

Antipasti

Selezione di specialita' marchigiane: antipasti specialities from the Marche

La scelta dell' Oste... (Oste's choice)

La scelta dello Chef... (Chef's choice)

Oste's Vegetarian selection £12

Chef's Non-vegetarian selection £12

Cappesante con insalata di patate novelle, barbabietole e pancetta croccante £12

Pan fried Scottish scallops with new potato & baby beets salad, crispy bacon

Carpaccio di manzo con insalatina mista di germogli di mostarda, pecorino, pere e pesto di noci £10

Beef Carpaccio with mustard cress salad, pecorino cheese, pears and walnut pesto

Calamari ai ferri con insalata di carciofi, salsa alle erbe e parmigiano £12

Char grilled squid with baby artichoke salad, herbs pesto and parmesan

Burrata di Andria con verdure sott'olio e pomodorini siciliani £12

Andria's burrata mozzarella with marinated vegetables and Sicilian cherry tomatoes

Primi piatti

Zuppa di fagioli Borlotti con maltagliati fritti e rosmarino £9

Borlotti bean soup with deep-fried maltagliati pasta and rosemary

Tagliatelle con carciofi e zucchine £10

Home made tagliatelle pasta with artichokes and baby courgettes

Lasagna aperta con ragu' di salsiccia e carciofi £12

Open lasagne with sausage and artichoke ragu'

Ravioli di Ricotta e spinaci al burro e salvia e dadolata di verdure £12

Home made Ravioli of ricotta & spinach with butter and sage, vegetable brunoise

Rigatoni all'amatriciana £16

Rigatoni with tomato, italian bacon and pecorino cheese served in pecorino wheel

Risotto del giorno £12

Risotto of the day

Please make us aware if you have any food allergies or dietary restrictions

An optional service charge of 12.5% will be added to your bill



Secondi piatti

Filetto di Rombo con lenticchie di Castelluccio e pomodorini confit £16
Fillet of Turbot with Castelluccio lentils and confit cherry tomatoes

Filetto di Tonno rosso con peperoni, capperi e patate crisps £14
Red Tuna fillet with peppers, capers and potato crisps

Tagliata di manzo con rucola, parmigiano croccante e salsa al balsamico £16
Irish Angus beef tagliata with rocket, crispy parmesan and balsamic reduction

Agnello alla griglia, con insalata di pomodori Camoni, valeriana e salsa alla menta £14
Char-grilled lamb cutlet with sardinian tomato & mache salad, mint sauce

Melanzane alla Parmigiana £12
Traditional aubergine Parmigiana

Dolci £8

Crostatina di frutta fresca con salsa alla vaniglia e gelato alla pesca
Fresh fruit tart with vanilla custard and peach ice cream

Tiramisu'
Traditional home made Tiramisu'

Souffle di cioccolato caldo con gelato alla vaniglia
Warm chocolate soufflé with vanilla ice cream

Mousse al cioccolato bianco e mango con salsa al frutto della passione
White chocolate mousse with mango and passion fruit sauce

Selezione di formaggi con pane alle spezie
Selection of Italian cheeses, spiced home-baked bread

*Please make us aware if you have any food allergies or dietary restrictions
An optional service charge of 12.5% will be added to your bill*