

# capricci

Buon Gusto Italiano

## MENU

### STARTERS

**Selezione di Pane Rustico & Olive Nocellara 5.00**  
*Selection of Rustic Bread and Nocellara Olives*

**Bruschetta alla Sorrentina 7.50 (v)**  
*On Flatbread, Sundried tomatoes Paté, Mozzarella Fior di Latte and Oregano*

**Acciughe del Cantabrico, Burro & Pane 15.00**  
*Cantabrian anchovy fillets, Butter and Rustic Bread*

**Burratina d'Andria con Culatello di Zibello DOP 15.00**  
*Apulian Burrata served with Culatello di Zibello DOP*

**Bruschetta al Pate' di Fegatini di Pollo alla Toscana con Uova di Quaglia 9.00**  
*Tuscan Bruschetta with Chicken Liver Pate, Quail Eggs and Shallots*

**Battuta di Manzo al coltello con Parmigiano 30 mesi, Rucola e Nocciole 13.00**  
*Steak Tartare with shaved 30-month Parmigiano, Hazelnuts and Rocket*

**Capesante scottate con Purea di Topinambur e Buccia croccante 12.00**  
*Pan seared Scallops with Jerusalem Artichoke cream and crunchy Peels*

**Burratina con carpaccio di barbabietola, olio al basilico e mandorle tostate 13.00**  
*Burratina with a beetroot carpaccio, basil oil and toasted almonds*

**Uovo 64 Gradi su Crema di Parmigiano e Guanciale croccante 11.00**  
*64 Degrees Egg on Parmesan Cream and crispy Guanciale*

### CURED MEATS AND CHEESES SERVED ON A BOARD

**Tagliere Misto Salumi e Formaggi con Pane e Grissini (serving 2 people) 22.00**  
*A selection of our best Italian Cheeses and cured Meats, served with Bread and Breadsticks*

**Tagliere Misto di Salumi 14.00**  
*A selection of our best Italian cured Meats*

**Tagliere Misto di Formaggi 16.00 (v)**  
*A selection of our best Italian Cheeses*

## **PRIMI**

**Bigoli Cacio e Pepe e Salsa Tartufata 16.00**

*Bigoli with Pecorino Cheese Cream and Black Truffle cream*

**Scialatielli al granchio datterini e salicornia 19.00**

*Scialatielli with Devon crab, Datterino tomatoes and samphire*

**Risotto alla Milanese con animelle di vitello 20.00**

*Risotto with Saffron Butter and Braised Veal Sweetbreads*

**Paccheri con polpo e nduja 19.00**

*Paccheri with octopus and spicy nduja*

**Creste di Gallo al Ragù di Cinghiale 17.00**

*Creste di Gallo with Wild Boar Ragù*

**Tortelloni al Ripieno di Zucca e Caprino con Burro e Salvia 17.00 (v)**

*Tortelloni with Pumpkin and Goat Cheese, Butter and Sage*

**Lasagna al ragu di coda alla vaccinara 17.00**

*Lasagna with oxtail ragu*

## **SPECIAL**

**Tagliatelle ai Funghi PORCINI 22.00**

*Tagliatelle with PORCINI mushrooms*

## **SECONDI**

**Rana Pescatrice in Guazzetto 18.00**

*Baby Monkfish with Cherry Tomatoes Sauce, Capers and Anchovies*

**Guancette di Manzo brasate con purea di sedano rapa e funghi porcini 25.00**

*Braised beef cheeks, Porcini mushrooms on a celeriac puree*

## **CONTORNI (SIDE DISHES)**

**Patate al forno 5.00**

*Roasted Baby Potatoes*

**Bietola saltata all'Aglio e Peperoncino 5.00**

*Sauteed Rainbow Chards with Chilli and Garlic*

**Insalata Capricci 6.50**

*Rocket Salad, Datterino Tomatoes and shaved Parmesan*

*As all our dishes are prepared fresh to order we cannot guarantee that traces of particular allergens are not present in our dishes.  
Please be aware that some of our olives may contain stones. Also note that according to our licence, food must be served with any alcoholic drinks.*

**A 12.5% DISCRETIONARY SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL**