

Saturday lunch menu

OSTRICHE DI STAGIONE (SEE DAILY CHALK BOARD) MARKET FRESH SEASONAL OYSTERS – SIX, NINE OR TWELVE	MP
UOVA STRAPAZZATE CON SALMONE AFFUMICATO SCRAMBLED EGG WITH SMOKED SALMON	£8.50
POMODORO, MOZZARELLA E SALSINA AL PESTO TOMATO AND MOZZARELLA WITH PESTO DRESSING	£8.50
BRUSCHETTA DI GAMBERI ALL'AGLIO PRAWN GARLIC BRUSCHETTA	£10.00
FRITTELLE DI SALMONE CON SALSA OLANDESE SALMON FISHCAKE WITH HOLLANDAISE SAUCE	£7.25
ASPARAGI AL VAPORE CON RUCOLA E PARMIGIANO STEAMED ASPARAGUS WITH ROCKET AND PARMESAN	£7.25
EGELFINO AFFUMICATO, UOVA IN CAMICIA, PANCETTA E MOSTARDA SMOKED HADDOCK, POACHED EGG, PANCETTA BACON, MUSTARD SAUCE	£14.00
MERLUZZO E PATATINE FRITTE CRISPY FRIED COD AND CHIPS	£11.95
SFORMATO DI PESCE CON PUREE AL PREZZEMOLO FISH PIE WITH PARSLEY MASH	£11.50
TAGLIATELLE AI FUNGHI, AROMATIZZATO CON OLIO DI TARTUFO BIANCO WILD MUSHROOM TAGLIATELLE SCENTED WITH WHITE TRUFFLE OIL	£9.95
LINGUINE AL RAGU DI MANZO, CON SCAGLIE DI PARMIGIANO BEEF RAGU LINGUINE, SHAVED PARMESAN	£9.95
POLLO DA GRANO ARROSTO, PUREE DI SCALOGNO, SALSA DRAGONELLO ROAST CORN FED CHICKEN, SHALLOT MASH, TARRAGON SAUCE	£12.95
CALAMARI ALLA GRIGLIA, OLIO, AGLIO E PERONCINO CHAR GRILLED SQUID, CHILLI, GARLIC OIL	£6.50
RISOTTO DI GANCHIO E SCAMPI CRAB AND LANGOUSTINE RISOTTO	£11.25

PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT. SERVICE NOT INCLUDED.

A 12.5% OPTIONAL GRATUITY IS ADDED TO ALL BILLS.

NUTS: ALL OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF NUTS. OLIVES CONTAIN STONES.

0310

PESCATORI
Italian & Seafood Restaurants