

Caravaggio Main Menu

Antipasti

Crema di Piselli con Gamberi di Fiume e Menta	£7.00
chilled or warm cream of pea soup with crayfish and mint	
Asparagi con Uova di Quaglia	£9.00
poached asparagus with sautéed quail's eggs and Hollandaise	
Insalata Mista con Erbe e Pomodorini	£6.50
wild leaf and herb salad with cherry tomatoes	
Mozzarella di Bufala con Verdure Grigliate al Balsamico	£9.80
buffalo mozzarella with grilled vegetables and a balsamic dressing	
Insalata di Barbabietola con Caprino Fuso	£8.00
beetroot salad with warm goat's cheese and pine nuts	
Gamberi in Tempura con Insalata Croccante alla Soia e Miele	£10.50
king prawn tempura with crisp salad and a honey soy sauce	
Carpaccio di Manzo Scottato alla Caravaggio	£10.90
seared beef carpaccio with a light yoghurt and chive dressing, rocket and parmesan	
Insalata di Granchio con Cetrioli, Pomodori Secchi e Condimento al Limone	£12.50
fresh crab salad with cucumber, sun-dried tomato and a lemon dressing	
Prosciutto di San Daniele con Sott'Aceti Casalinghi	£10.80
18 month cured San Daniele ham with homemade pickled vegetables	

Pasta

	ST	MC
Spaghetti alla Sorrentina	£8.20	£12.70
spaghetti in a tomato sauce with buffalo mozzarella		
Risotto con Trevisano, Speck del Tirolo e Taleggio	£9.50	£14.00
risotto with Trevisano radicchio, Tirolese speck and taleggio cheese		
Penne al Ragù Toscano	£9.25	£13.75
penne with a Tuscan sausage ragù		
Risotto allo Zafferano con Frutti di Mare	£10.50	£15.00
saffron risotto with fresh seafood		
Casarecce Fatte in Casa con Cacio e Pepe Nero	£8.00	£12.50
homemade casarecce pasta with cacio cheese and black peppercorns		
Ravioli di Vitello con Salsa di Porcini Secchi	£10.50	£15.00
veal ravioli with a dried porcini sauce		
Tagliolini al Nero di Seppia e Conchigliacci	£11.00	£15.50
homemade squid ink tagliolini with venus and palourde clams and mussels		

Pesce

Salmone Spadellato con Broccoletti Piccanti alla Calabrese	£17.00
sautéed fillet of salmon with Calabrian style crushed broccoli with chilli and garlic	
Trancio di Tonno alla Griglia con Cannellini, Cipollotti ed Olio alle Erbe	£18.90
grilled tuna steak with cannellini beans, spring onion and herb infused extra virgin olive oil	
Merluzzo con Vellutata di Cozze allo Zafferano e Spinaci	£18.00
roasted cod with a velouté of saffron mussels and sautéed spinach	
Gamberoni Scottati in Olio Piccante con Insalata Croccante	£21.00
grilled king prawns in a spicy lemon olive oil, served with crisp leaf salad	

Carne

Petto di Pollo al Timo e Prosecco con Peperonata Dolce	£16.80
thyme and prosecco roasted breast of chicken with a sweet pepper caponata	
Tagliata di Manzo alla Griglia con Patate Ponte Nuovo e Bernese	£19.90
grilled rib-eye of Argentinian beef with hand cut chips and béarnaise	
Fegato di Vitello alla Brace con Cipolle di Tropea Caramellate al Balsamico	£18.00
grilled calf's liver with smoked Italian pancetta and caramelised balsamic Tropea onion	
Milanese di Vitello con Rucola e Pomodorini	£18.50
veal escalope Milanese style with rocket and cherry tomatoes	
Scottadito d'Agnello con Salmoriglio, Tortino di Patate Croccante e Riduzione al Profumo di Menta	£19.50
lamb cutlets with salmoriglio, a mint scented jus and potato rosti	
Nodino di Vitello al Burro e Salvia	£22.80
sautéed veal chop with butter and sage	
Petto d'Anatra al Miele e Pepe Nero con Sedano Rapa	£18.00
honey and black pepper roasted breast of duck with braised celeriac and a red wine sauce	

Contorni

Patate choice of hand-cut chips, mashed potato or sautéed new potatoes	£3.50
Carote Chantenay Chantenay carrots sautéed with sage butter	£3.80
Insalata di Rucola con Parmigiano rocket salad with shaved parmesan	£5.00
Spinaci al Burro buttered spinach	£3.90
Fagiolini buttered fine green beans	£3.90
Zucchine Fritte deep-fried courgettes	£3.90
Broccoli Calabrese Calabrian style broccoli with chilli and garlic	£3.80
Insalate choice of tomato and basil, mixed or green salad	£4.00

Caravaggio Dessert Menu

Dolci

Mousse al Cioccolato e Peperoncino chocolate mousse with a hint of chilli	£6.80
Tiramisù homemade classic tiramisù	£6.50
Tortino di Formaggio al Limone con Composta di Mirtilli lemon cheesecake with a blueberry compote	£6.50
Crème Brûlée al Pistacchio pistachio crème brûlée	£6.50
Torta Tiepida di Frangipane con Pere e Salsa alla Vaniglia warm pear and almond tart with a vanilla sauce	£6.50
Pannacotta allo Zafferano e Composta di Fragole saffron pannacotta with a strawberry compote	£6.50
Cestino di Frutti di Bosco con Sorbetto al Limone mixed berries in a biscuit basket with lemon sorbet	£7.00
Cestino con Gelato allo Champagne e Fragole strawberry and champagne ice cream in a biscuit basket with fresh mint	£6.50
Gelati o Sorbetti Misti selection of homemade ice cream or sorbet	£5.80

Formaggi

Selezione di Formaggi con Miele selection of cheese with honey	£7.00
Pecorino e Grappa matured sheep's milk cheese served with a glass of Grappa Riserva Antica Cuvée Nonino	£10.50