

Brunello

Bar and Restaurant

STARTERS | ANTIPASTI

Salmon gravlax with
avocado and wasabi puree

*Salmon gravlax con avocado
e purea di wasabi*

£22

Sesame and lemongrass tuna steak
with peppers

*Filetto di tonno con semi di sesamo,
citronella e peperoni*

£25

Lobster with grilled
vegetables and cherry tomato coulis

*Astice con verdure
grigliate e concentrato di pomodorini*

£26

Homemade gazpacho with
basil sorbet

*Gazpacho con sorbetto
al basilico*

£12

Mix beetroot, goat cheese pearls
and crunchy almonds

*Barbabietole, perle di formaggio di capra e
mandorle croccanti*

£12

PASTA & RISOTTI | PRIMI PIATTI

Homemade pappardelle with
slow cooked octopus alla

Genovese

*Pappardelle fatte in casa con polpo
alla Genovese*

£26

Risotto with peas and
candied Amalfi lemon zest

*Risotto con piselli e scorza di
limoni amalfitani*

£21

Saffron risotto with cod brandade

*Risotto allo zafferano con
baccalà mantecato*

£23

Gragnano vermicelli allo
scarpariello

*Vermicellone di Gragnano allo
Scarpariello*

£16

Handmade cappellacci with 'nduja,
mascarpone and green asparagus cream

*Cappellacci con nduja, mascarpone e
crema di asparagi Verdi*

£22

MAINS | SECONDI PIATTI

Steamed Scottish cod with Italian
cannellini beans, confit tomato and basil

*Baccalà al vapore con fagioli,
pomodori al forno e basilico*

£24

Beef tagliata, agretti, parmesan shavings
and balsamic dressing

*Tagliata di manzo, agretti, scaglie di
Parmigiano e balsamico*

£28

Beef fillet alla Rossini with
Montepulciano reduction

*Filetto alla Rossini con riduzione
di Montepulciano*

£32

Pan fried seabass, fennel and
Sicilian orange sauce

*Spigola, finocchio e salsa
di arance siciliane*

£26

Milk – fed British lamb, Jerusalem
artichoke puree and rosemary jus

*Agnello britannico, topinambur purea e
succo di rosmarino*

£35

SIDES | CONTORNI

Mashed potatoes

Purea di patate

Grilled or steamed vegetables

Verdure grigliate o al vapore

Sautéed spinach

Spinaci saltati

French fries

Patatine fritte

£5 each

Mix leaves salad

Insalata mista

Should you have any allergies, intolerance or special requirements, please inform us.
All prices are inclusive of VAT. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.