

LITTLE ITALY SOHO
A LA CARTE MENU
JUNE 2010

ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI ESSICCATI
E UNA MOUSSE D'AVOCADO PICCANTE

Buffalo Mozzarella with sun-blushed Tomatoes and a spicy Avocado mousse

£12.90

CALAMARETTI FRITTI CON SALICORNIA E AIOLI FATTA IN CASA
Deep-fried Baby Squid with Samphire and home-made Aioli

£13.50

SCOTTATO DI TONNO CON SESAMO TOSTATO, CIPOLLA TROPEA,
CETRIOLO E UN DRESSING AL BALSAMICO

*Seared Tuna with toasted Sesame Seeds, Red Onion and cucumber shavings drizzled with a
Balsamic dressing*

£14.00

BRESAOLA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO,
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E LIMONE

*Finest cured Bresaola with Wild Rocket and Parmesan
drizzled with Extra Virgin olive Oil and Lemon*

£13.50

CAPESANTE SCOTTATE IN PADELLA CON SPINACI
ARRICCHITE CON SALSA D'ARANCI

Pan fried King Scallops with Spinach drizzled with an Orange sauce

£14.00

PASTA

LINGUINE ALL'ASTICE CON SCALOGNO E POMODORO

AL PROFUMO DI BRANDY

Linguine with Fresh Lobster in a Shallot, Tomato and Brandy Sauce

£25.50

CAPELLI D'ANGELO CON POMODORINI PACHINO E BASILICO

SERVITI IN UN CESTINO DI PARMIGIANO

Angel Hair Pasta with a Pachino Tomato sauce presented in a Parmesan basket

£15.50

FETTUCCHINE FATTE IN CASA CON RAGU' DI FILETTO
DI MANZO SCOZZESE GUARNITO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

*Home-made Fettuccine with Scotch Beef Fillet Ragù
finished with Parmesan shavings*

£19.50

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI VITELLO OLANDESE, RICOTTA E SPINACI SERVITI CON BURRO E SALVIA

*Home-made Ravioli filled with Dutch Veal, Ricotta Cheese and Spinach
in a Butter and Sage sauce*

£17.00

PACCHERI CON GAMBERONI, PUNTE D'ASPARAGI E ZAFFERANO

AL PROFUMO DI PROSECCO

*Paccheri with King Prawns, Asparagus tips and Saffron
drizzled with Prosecco*

£18.50

MEZZE LUNE FATTE IN CASA RIPIENE DI MASCARPONE E PARMIGIANO CON FAVE, POMODORINI PACHINO
E BASILICO GUARNITE CON RICOTTA SALATA

*Home-made Half Moon Shaped Ravioli
filled with Mascarpone and Parmesan served in a Broad Bean,
Cherry Tomato and Basil sauce garnished with salted Ricotta*

£16.80

DUO DI PASTA (MINIMO DUE PERSONE)

A taster of two different pasta (min 2 people)

£19.50 p/p

(supplement of £2.50p/p for Lobster Linguine)

Choice of Wholemeal Pasta available (Spaghetti only)

** All egg-pasta are home-made*

CARNE

VITELLO OLANDESE ALLA MILANESE IN PADELLA
SERVITO CON SPINACI IN PADELLA
Pan-fried Veal Milanese Cutlet served with sautéed Spinach
£28.00

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO SCOZZESE AL PEPE VERDE
E POMODORINI ARROSTO
*Char-grilled Scotch Fillet Steak Sliced served with a Green Peppercorn sauce and roasted Cherry
Tomatoes*
£29.50

NODINO DI VITELLO OLANDESE AI FERRI
SERVITO CON INSALATA DI CARCIOFINI E PECORINO ROMANO
AL PROFUMO DI MENTA
*Char-grilled Dutch Veal Chop served with a Baby Artichoke
and Pecorino Romano salad enhanced with Mint*
£ 27.50

PANCIA DI MAIALE DI SUFFOLK AL FORNO SERVITA CON PISELLI SCHIACCIATI ED UN CHUTNEY DI MELE
FATTO IN CASA
*Oven-baked Belly of Suffolk Pork
served with crushed seasonal Peas and a home-made Apple Chutney*
£24.50

SUPREMA DI POLLO NOSTRANO IN PADELLA CON FUNGHI SHITAKI
E VINO BIANCO SERVITA CON PURE' DI PATATE PREZZEMOLATA
*Pan-Fried Corn Fed Chicken Supreme with Shiitake Mushroom
and White Wine served with Parsley Potato Puree'*
£26.50

SCOTTADITO D'AGNELLO GALLESE AI FERRI
SERVITO CON FAVE, PISELLI E D AGLIO FRESCO
*Char-grilled Welsh Lamb Cutlet served with Broad Beans,
Peas and Garlic tips*
£27.00

PESCE

TRANCIO DI SPIGOLA IN PADELLA CON ZENZERO FRESCO, CIPOLLOTTO NOVELLO E VINO BIANCO SERVITO
CON UN MAZZETTO DI FAGIOLINI

*Pan-fried Sea-Bass Fillet in a Ginger, Spring Onion and White Wine sauce served with French
Bean*

£27.50

GRIGLIATA DI PESCE MISTO INSAPORITA CON CITRONETTE SERVITA CON MISTICANZA

*Char-grilled Mixed Fish drizzled with Citronette
served with a Mixed Leaf salad*

£29.00

TRANCIO DI SALMONE ARROSTO

SERVITO CON ASPARAGI E SALICORNIA SALTATA

Roast Salmon Tranche served with Asparagus and sautéed Samphire

£27.50

FILETTO D'ORATA MARINATO CON OLIO E ZAFFERANO COTTO IN PADELLA SERVITO SU UN LETTO DI
PEPERONI ROSSI ARROSTITI

*Pan-fried Sea-Bream Fillet marinated in Olive Oil and Saffron
served on a bed of roasted Red Peppers*

£26.50

TONNO ALLA GRIGLIA SERVITO CON INSALATA DI FINOCCHI CON UN PESTO DI CIPOLLA TROPEA E
POMODORI SECCHI

*Grilled Tuna Steak served with a Fennel salad
drizzled with a Red Onion and sun-dried Tomato Pesto*

£28.50

GAMBERONI DEL PACIFICO IN PADELLA
CON POMODORINI PACHINO, AGLIO E VINO BIANCO
SERVITI SPINACI SALTATI

*Pan-fried Pacific King Prawns with Pachino Tomatoes, Garlic
and White Wine served with sautéed Spinach*

£27.50

Fish supplied by Acquafish Ltd.

CONTORNI

SPINACI FRESCI SALTATI

Fresh sautéed Spinach

£5.50

ZUCCHINI FRITTI

Deep-fried Courgettes

£5.50

PATATE ARROSTO CON AGLIO E ROSMARINO

Roasted Potatoes with Garlic and Rosemary

£5.50

PATATE FRITTE FATTE IN CASA

Hand-cut Chips

£5.00

BROCCOLETTI IN PADELLA CON AGLIO E PEPERONCINO

Pan-fried Broccoli with Garlic and Chili

£5.00

INSALATA DI POMODORI, BASILICO FRESCO E CIPOLLA TROPEA

Tomato salad with fresh Basil and Red Onion

£5.50

PURE DI PATATE

Potato Puree'

£5.50