

BARDO
PRE-THEATRE
MENU

Menu only available Monday to Saturday 5pm-6pm

2 courses £39

3 courses £47

V = Vegetarian

Vgn = Vegan

PINSA

Prosciutto cotto e stracchino £24

Prosciutto cotto, fior di latte, stracchino cheese

Tartufo nero £24

Fior di latte, black truffle purée, truffle oil (V) (Black truffle shavings £15)

Rossa £22

Tomato 'passata,' fior di latte, basil (V)

Parmigiana di melanzana £22

Tomato 'passata,' aubergine parmigiana, basil (V)

Cestino di pane £5

Ciabatta bread, stromboli, rosemary focaccia (V)

ANTIPASTI

Vitello tonnato

Vitello 'tonnato' rosa, rocket salad, crispy capers

Insalata di pomodori

Heritage tomato salad, watermelon, rainbow radish, baked ricotta cheese (V)

Polenta morbida

Creamy polenta, fricassee of truffled mushrooms

Burrata

Burrata, bean salad, San Marzano tomato confit, Taggiasca olives, basil (V)

Bresaola 'Punta d'Anca' della Valtellina

Thinly sliced cured beef, EVO oil, lemon, aged Parmesan

SECONDI

Paccheri alla Bardo

Paccheri, oven-roasted tomato sauce, ricotta cream, basil

Tonnarelli

Tonnarelli, butter, lemon, nduja, prawns, parsley

Ziti al ragù di vitello

Ziti, slow-cooked spring white veal belly ragù, citrus gremolata

Entrecôte di manzo

'Vecchia Vacca Padana' rib-eye steak, braised baby gem, girolle mushrooms, borlotti beans, mustard sauce (Extra £15)

Trota salmonata arrosto

Roasted salmon trout, potato purée, girolle mushrooms, sweetcorn, black truffle

CONTORNI

Asparagi verdi £10

Green asparagus, lemon, EVO oil, pecorino shavings (V)

Insalata di pomodori e peperoni £9

Heritage tomato and charred pepper salad, green olives (Vgn)

DOLCI

Tiramisù

Bardo tiramisù, marsala ice cream, chocolate coffee beans

Selezione di sorbetti

Sorbet selection (peach, blackcurrant, cherry)