

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)

Salame piccante £24

Fior di latte, tomato 'passata,' spicy Calabrian salame

Selezione di focaccia £7

Focaccia Barese and rosemary focaccia (V)

ANTIPASTI

Carpaccio di barbabietola

Salt-baked beetroot carpaccio, yogurt, hazelnut, blackberry vinaigrette (V)

Calamari arrosto

Roasted squid, cime di rapa, aglio, olio, peperoncino, fried squid, lime

Polenta morbida

Creamy polenta, fricasee of truffled mushrooms

Burrata

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

Casarecce al ragù di vitello

Casarecce, slow-cooked veal belly ragù, citrus gremolata

SECONDI

Spaghetti con gamberi

Spaghetti, butter, lemon, nduja, prawns, parsley

Ravioli cacio e pepe

Ravioli, cacio e pepe, leeks, brown butter, sage (V)

Pollo arrosto

Roasted cornfed chicken, potato terrine, artichoke, chestnuts, muscat grape ragout

Coda di rospo

Roasted glazed monkfish, butternut squash, balsamic Castelfranco radicchio

Guancia di manzo brasata

Red wine braised beef cheek, root vegetable purée, cavolo nero, horseradish

CONTORNI

Broccoli al vapore £9

Tenderstem broccoli, lemon and chilli (Vgn)

Insalata di radicchio £9

Castelfranco radicchio and persimmon salad Vgn)

DOLCI

Tiramisù

Bardo tiramisù, marsala ice cream, chocolate coffee beans

Panna cotta

Fig leaf panna cotta, roasted figs, fig sorbet, vanilla sable