

ALBERTO'S.

GRAZING MENU

NIBBLES

House olives (v)	4
Day baked bread – extra virgin olive oil (v)	5
Sweet & salted oregano almonds (v/gf)	4
Chargrilled artichoke hearts (v/gf)	5

CHARCUTERIE BOARD for two	35
(Served with Chef's selection of Italian cheeses, day baked sourdough & antipasti)	

Prosciutto di Parma | Bresaola punta d'anca | Schiacciata Calabrese |
 Prosciutto cotto alla brace | Mortadella | Salame con finocchio | Milano |
 Salame al tartufo | Speck di alto adige | Salame di cervo (venison)

SMALL PLATES

Friselle con pomodoro basilico - crispbread, fresh tomato, basil (v)	7
Bruschetta pomodoro nduja carciofi olive - toasted sourdough	7 11
Pepperoni grigliati - grilled peppers, parsley, extra virgin olive oil (v)	7
Prosciutto di Parma DOP - grissini	9
Zucchine al limone - marinated courgettes, lemon, black pepper (v/gf)	7
Insalata caprese - buffalo mozzarella, vine tomato, basil (v/gf)	8
Scamorza al forno - baked smoked mozzarella (v)	7
Bresaola carpaccio - rocket, Parmesan shavings, balsamic	10
Burrata - olive oil, salt & pepper (v/gf)	7
Melanzane Impanate - grilled aubergine, breadcrumbs, mint, lemon (v)	7

PLATES

Rigatoni alla carbonara - guanciale, egg yolk, pecorino, black pepper	16
Ragu di ossobuco - pappardelle, slow cooked beef shin ragu, tomato, Parmesan	19
Tortellini all'Aragosta - lobster & crab tortellini, lobster bisque, cream, fresh lemon	21
Spaghetti al granchio - fresh picked crab, chilli, garlic, EV olive oil, tomato, parsley	18
Spaghetti a lo scoglio - clams, mussels, prawns, white wine, garlic, parsley	19
Gnocchi al gorgonzola - Parmesan, pecorino, gorgonzola, Blu di Capra (v)	16
Spaghetti all'amatriciana - guanciale, shallot, tomato, chilli	16
Risotto di pomodoro - stracciatella burrata, Parmesan, basil (v)	16
Spaghetti aglio e olio - garlic, chilli, extra virgin olive oil, Parmesan, parsley (v)	15