

ANTIPASTI / STARTERS

Calamari Fritti

Fried Squid (G) 14

Capesante con Fave e Tartufo

Scallops, Broad Beans, Black Truffle 18

Crudo di Tonno, Melanzane al Funghetto

Tuna Tartare, Spicy Marinated Aubergines 16

Tagliere di Salumi D.O.P. dal Bar

D.O.P. Italian Cured Meats 16

Carpaccio di Manzo, Crudaioia e Pecorino

Beef Carpaccio, Sauce Crudaioia, Pecorino 16

Insalata di Carciofi con Avocado e Parmigiano

Artichokes, Quinoa, Avocado, Parmesan 14

Mozzarella di Bufala, Pomodori e Zucchine

Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Grilled Courgettes (V) 13

Fiori di Zucca Gratinati

Gratinated Courgette Flowers, Ricotta, Oregano (V)(N) 12

ZUPPE / SOUP

Passata di Piselli e Menta

Peas and Mint (V) 8

Zuppa di Verdure Novelle

Summer Vegetables (V) 10

PESCE / FISH

Salmone con Panzanella alla Toscana

Roasted Salmon, Cherry Tomatoes, Croutons, Red Onions, Cucumbers (G) 20

Tonno alla Griglia, Asparagi, Olive e Capperi

Grilled Tuna, Asparagus, Olives, Capers 26

Branzino alla Plancia, Broccoli, Pesto di Pomodori Secchi e Mandorle

Roasted Sea Bass, Broccoli Purée, Almonds, Sun Dried Tomato Pesto (N) 32

Frittura Di Sogliola, Zucchine e Salsa Tartara

Deep Fried Lemon Sole, Courgettes, Tartare Sauce (G) 22

PASTA E RISO / PASTA & RISOTTO

Dishes are available as a main course at a £5 supplement

Linguine alle Vongole

Linguine, Clams, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley (G) 17

Tagliolini con Pesto di Pistacchio e Astice

Homemade Tagliolini, Lobster, Pistachio Pesto (G)(N) 18

Spaghetti con Granchio e Briciole

Spaghetti, Crab, Garlic, Chilli, Cherry Tomatoes, Toasted Breadcrumbs (G) 16

Penne Integrali al Pomodoro Pachino

Wholemeal Penne, Tomato Sauce, Basil (V)(G) 14

Rigatoni Trafilati al Bronzo, Cacio e Pepe

Homemade Bronze Die Rigatoni, Pecorino, Black Peppercorn, Black Truffle (V)(G) 19

Agnolotti al Limone

Homemade Agnolotti, Ricotta, Lemon, Parmesan (G) 14

Penne all' Arrabbiata

Penne, Chilli, Tomatoes, Garlic, Parsley (V)(G) 13

Risotto allo Zafferano con Piccole Milanese

Saffron Risotto, Veal Milanese Style (G) 14

CARNE / MEAT

Controfiletto d'Agnello con Parmigiana

Oven Roasted Rack of Lamb, Aubergine Parmigiana (G) 27

Piccata di Filetto di Vitello al Limone

Veal Fillet Scaloppina, Celeriac Purée, Lemon Sauce (G) 30

Filetto di Manzo, Patate, Funghi e Mostarda

Roasted Beef Fillet, Potatoes, Wild Mushrooms, Mustard Sauce (G) 36

Petto di Pollo al Forno, Piselli e Pancetta Croccante

Roasted Chicken Breast, Crushed Peas, Crispy Bacon (G) 20

CONTORNI / SIDES (V)

Verdure al Vapore

Steamed Vegetables 6

Patate al Forno

Roasted Potatoes 6

Zucchine Fritte

Courgette Fries (G) 8

Quinoa e Pomodoro

Pachino
Quinoa, Tomatoes, Basil 6

Spinaci

Spinach 6

Insalatina Mista

Mixed Leaf Salad 6

PER IL TAVOLO / TO SHARE

Burrata e Pomodoro

Burrata, Tomatoes 18

Calamari Fritti con Salsa Tartara

Fried Squid, Tartare Sauce (G) 22

Risotto allo Zafferano con Piccole Milanese

Saffron Risotto, Veal Milanese Style (G) 21

Spigola Intera

Whole Sea Bass 80

Astice Intero

Whole Native Lobster 90

Fiorentina di Manzo ala Griglia

800g Dry-aged T-bone Steak (G) 80

Selezione di Salumi

Italian Cured Meats 22

Linguine alle Vongole

Linguine, Clams, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley (G) 24

Penne all' Arrabbiata

Penne Pasta, Chilli, Tomatoes, Garlic, Parsley (V)(G) 20

DOLCI / DESSERT

Crostatina di Fragola e Mascarpone,

Gelato Alla Vaniglia

Mascarpone Tartlet, Strawberries, Vanilla Ice Cream (V)(N)(G) 9

Meringa, Lamponi, Mou

Meringue, Salted Caramel Chantilly, Raspberries (V) 9

Degustazione di Cioccolato

Chocolate "The Five Senses" (V)(N)(G) 9

Pressato di Melone, Pesche e Campari

Marinated Pressed Charentais Melon, Campari Peaches (V)(N) 9

Varietà di Gelati e Sorbetti Fatti in Casa

Homemade Selection of Ice Cream and Sorbet (V)(N)(G) 9

Bigné al Pistacchio, Cioccolato

Bianco e Cigliège

Éclair, Pistachio Custard, White Chocolate, Cherries (V)(N)(G) 9

Selezione di Formaggi Tipici e Noci

Italian Artisan Cheese Selection, Walnut Bread (V)(N)(G) 12.50

(V) Vegetarian (N) May contain nuts (G) Contains gluten

Food Allergies and Intolerances: Should you have any questions regarding the content or preparation of any of our food please ask one of our team.

All prices are GBP inclusive of 20% VAT. A 12.5% discretionary service charge will be added to your final bill.

MASSIMO

Restaurant & Bar



Corinthia Hotel London
10 Northumberland Avenue,
London WC2N 5AE

+44 (0)20 7998 0555
restaurants@corinthia.com

CORINTHIA.COM/LONDON