TROGOLO
TUSCAN BAR

BANCONE

COCKTAILS

SPECIALS

WINES

GLASS

BOTTLE

SCHIACCIATA OLIO DOP CHIANTI CLASSICO TRADITIONAL TUSCAN FLATBREAD WITH CHIANTI CLASSICO DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL £6

SALUMI

SBRICIOLONA DOP E CARCIOFINI SOTT'OLIO TRADITIONAL TUSCAN FENNEL SALAME AND ARTICHOKES £12

SALAME TOSCANO E FICHI TUSCAN SALAME I.G.P. AND FIGS £16

CINTA SENESE 24 MESI CINTA SENESE PROSCIUTTO D.O.P., AGED FOR 24 MONTHS £24

PROSCIUTTO COTTO FATTO IN CASA HOMEMADE COOKED HAM £15

FORMAGGI

CACIO CON LE PERE PECORINO WITH PEARS £15

FORMAGGIO DI BUFALA BUFFALO MILK CHEESE £8

SELEZIONE DAL MERCATO TROGOLO CHEESE BOARD £26

TROGOLINI

UOVA. DATTERINO CONFIT E MAIONESE CON IL DRAGONCELLO EGGS, CONFIT DATTERINO TOMATOES AND TARRAGON MAYONNAISE £10

PEPOSO ALLA FORNACINA DELL'IMPRUNETA TUSCAN SLOW-COOKED PORK WITH BLACK PEPPER £10

LINGUA E SALSA VERDE BEEF TONGUE WITH SALSA VERDE £9

CROSTONI E CROSTINI

PANCETTA. PECORINO E MIELE DI PETERSHAM PANCETTA, PECORINO CHEESE AND PETERSHAM HONEY £15

RICOTTA. ACCIUGA E BUCCIA DI LIMONE RICOTTA, ANCHOVY AND LEMON ZEST £14

GORGONZOLA. FICHI. MIELE E NOCI GORGONZOLA, FIGS, HONEY AND WALNUTS £12

NERI CHICKEN LIVER PÂTÉ £8

CAVOLO NERO E CANNELLINI BEANS TUSCAN KALE CANNELLINI BEANS PURÉE AND FRESH CANNELLINI BEANS £8

For allergens information, please speak to a member of our team.
We have a 13.5% service charge.