

PRIX FIXE LUNCH
2 [PF] COURSES (INCL. ANY PIZZA) FOR £18.-

Add a glass of house wine for £5.-

TODAY'S MENU

APERTIVI

GAÍA MARTINI Tanqueray, dry vermouth, lemon, rosemary	10.-
GOLDTOOTH SPRITZ Goldtooth vermouth, pink grapefruit soda, angostura bitters	10.-
FIORE SACRO Tanqueray, orange blossom water, Mediterranean tonic, rosemary, pink peppercorn	11.-

ANTIPASTI & SALUMI

PANE BIANCO , <i>extra virgin olive oil</i>		06.-
XL CERIGNOLA OLIVES		05.-
WOOD ROASTED ASPARAGUS , <i>extra virgin olive oil, parmigiano reggiano</i> [PF]		10.-
<i>(24 months), Amalfi lemon</i>		
HOMEMADE HUMMOUS , <i>roasted sicilian tomatoes,</i> [PF]		09.-
<i>jalapeños, dukka, extra virgin olive oil</i>		
BRUSCHETTA , <i>red & yellow datterini tomatos, fresh basil, extra virgin olive oil</i> [PF]		10.-
BURRATA , <i>Charentaise melon & salsa verde</i> (125g / 330g) [PF]		11.- / 20.-
BURRATA AL TARTUFO , <i>black truffle carpaccio</i> (125g / 330g)		14.- / 25.-
COPPA DI PARMA (18 months)*		11.-
PROSCIUTTO DI PARMA (24 months), <i>mozzarella di bufala DOP, Genovese pesto*</i>		16.-
AFFETTATI MISTI , <i>mixed salumi, mozzarella di bufala, Genovese pesto, to share*</i>		18.-

**Served with house bread*

INSALATE

CAPONATA DI GAÍA , <i>Sicilian aubergine, courgette, pine nuts, raisins</i>		12.-
NANCY'S CHOPPED SALAD , <i>Iceberg, radicchio, tropea onion,</i>		15.-
<i>salami, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, oregano vinaigrette</i>		
ROCKET & PARMIGIANO SALAD , <i>extra virgin olive oil</i> [PF]		8.-
GAÍA CAESAR SALAD , <i>Cetara anchovies, Amalfi lemon, pane fritti</i> [PF]		07.- / 14.-
CAPRESE DI GAÍA , <i>Sicilian datterini tomatoes, rocket, Genovese pesto, burrata di Puglia</i> [PF]		14.-

FRITTI

TALEGGIO ARANCINI , <i>garlic aioli, parmigiano reggiano (24 months)</i>		9.-
FRITTO MISTO , <i>red mullet, baby squid, tiger prawns, garlic aioli, Amalfi lemon</i>		18.-
CALAMARI DI GAÍA , <i>garlic aioli, Amalfi lemon</i>		12.-

PIZZA

CAPRI , <i>organic San Marzano tomato, fior di latte, artichoke, taggiasca olives, prosciutto cotto, parmigiano reggiano (24 months)</i>	16.-
SMOKY NDUJA , <i>organic San Marzano tomato, smoked provola, fontina, Calabrian nduja, roasted leeks, fresh thyme, parmigiano reggiano (24 months)</i>	16.-
WILD BURRATA , <i>red datterini tomato, fior di latte, burrata di puglia, pesto di Gaía, extra virgin olive oil, parmigiano reggiano (24 months)</i>	17.-
FUNGHI MISTI , <i>fior di latte, Portobello mushrooms, shitake mushrooms, fontina, parmigiano reggiano (24 months), fresh thyme</i>	15.-
SICILIAN SAUSAGE , <i>red datterini tomatoes, fior di latte, gorgonzola piccante, Sicilian sausage, tropea onion, Sicilian oregano</i>	16.-
CALABRESE , <i>organic San Marzano tomato, fior di latte, spicy spianata salami, Calabrian nduja, Sicilian oregano</i>	15.-
BUFALINA , <i>mozzarella di bufala, roasted datterini tomatoes, prosciutto di parma, rocket, parmigiano reggiano (24 months)</i>	16.-
PESTO , <i>fior di latte, sauteed spinach, ricotta, pine nuts, dried chilli, fresh garlic, parmigiano reggiano (24 months)</i>	15.-
CALZONE , <i>organic San Marzano tomato, ricotta, provola, salami, black pepper, fresh basil</i>	14.-
MARGHERITA DI BUFALA , <i>organic San Marzano tomato, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano (24 months), fresh basil, extra virgin olive oil</i>	13.-
NAPOLITANA <i>Organic San Marzano tomato, fior di latte di agerola, white anchovies, butter fried capers, taggiasca olives, Sicilian origano</i>	14.-

DOLCI

GAÍA CHOCOLATE MOUSSE , <i>shaved dark chocolate</i>	08.-
PANNA COTTA , <i>fruits de bois</i>	09.-
TIRAMISU DI GAÍA	10.-
AFFOGATO	08.-
AFFOGATO FRANGELICO	12.-
GELATO , <i>vanilla / chocolate / stracciatella / yogurt & mixed berries pistachio / tiramisu</i>	06.-
SORBET , <i>raspberry / strawberry</i>	06.-

Please let us know of any allergies before ordering. Discretionary service of 12.5% will be added to your bill.

RISTORANTE GAÍA