

| ACETO BALSAMICO IOP
GUERZONI LORENZO | (39) 0555 45589 | MODENA

| BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE
BRUNO CARILLI | (39) 524 539219 | FIDENZA

| BURRATA & BURRATINA
SALVATORE MONTONE | (39) 0883 541433 | PUGLIA

| CASTELMAGNO DOP
GIUSEPPE CASTAGNA | ((39) 0123 837630 | PIEMONTE

| CULATTELLO
LORENZO BAGATTO | (39) 0434 972111 | EMILIA

| ERBE AROMATICHE
ENRICO RUSSINO | (39) 342 061 4711 | SICILY

| FARINA PER PIZZA
ANTIMO CAPUTO | (39) 081 752 0561 | NAPLES

| FILETTO BRESCIANO
TRIGLIA ALDERIGO | (39) 0586 971968 | LUCCA

| LIQUORE AL FINOCCHIO
MARCO ACETO | (39) 0589 872769 | CALABRI

| GORGONZOLA DOP
GIUSEPPE CASTAGNA | (39) 0123 837629 | PIEMONTE

| LARDO
ALDERIGO TRIGLIA | (39) 0586 971968 | LUCCA

| LIMONCELLO
MARCO ACETO | (39) 0589 872769 | CALABRI

| MIO D'OLIVA BASTARDINE
ROMANA MARAIANO | (39) 0586 675752 | TOSCANY

| MIELE
JULIA WARREN | (39) 0156 772214 | CORNWALL

| FRUTTA & MARMELLA, ERBE FRESCHIE
CHARLIE MASH | 0207 1117951 | LONDON

| PASTACHIO
ANDREA CINELLI | (39) 0541 679470 | VERUCCHIO

| PASTA SARAWAK
SARAWAK | (39) 0207 2737 0346 | LONDON

| PASTA PER PIZZA DOP
SALVATORE MONTONE | (39) 0883 541433 | PUGLIA

| PASTA PER PIZZA DOP
SALVATORE MONTONE | (39) 0883 541433 | PUGLIA

| OLIVE BELLA DI CERIGNOLA
PAOLO BOERI ROI | (39) 0184 408004 | LIGURIA

| OLIVE VERDI DI CERIGNOLA
PAOLO BOERI ROI | (39) 0184 408004 | LIGURIA

| PARMIGIANO REGGIANO DOP
PAOLO GENNARO | (39) 0521 805847 | PARMA

| PECORINO ROMANO DOP
(39) 0323 837629 | ROMA

| POMODORO SAN MARZANO DOP
AOLO RUGGIERO | (39) 081 531493 | SALERNO

| STRACCIATELLA
SALVATORE MONTONE | (39) 0883 541433 | PUGLIA

| PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP
LORENZO BAGATTO | (39) 0432 957211 | EMILIA

| SALAME
ALDERIGO TRIGLIA | (39) 0586 971968 | LUCCA

| SALSICIA TARTUFATA
RUNA DI MARINO | (39) 340 607969 | MOLISE

| SALSICIA CALABRESSE
VITTORIO CORSO | (39) 328 841 4510 | CALABRI

| SALSICCIA TOSCANA
ALDERIGO TRIGLIA | (39) 0586 971968 | LUCCA

| SPECA CLASSICO
GIUSEPPE CASTAGNA | (39) 0123 837629 | PIEMONTE

| NOCCIOLA
EMANUELE GONAPARO | (39) 0521 431120 | CRAMATELLA

| PROSCIUTTO PADOVA
DANIELA NOTARIO | (39) 0521 857617 | LANGHIRANO

| ARAGOSTA, COZZE, MONDOLIA, CATERPOLLER
ENRICO RUSSINO | (39) 342 061 4711 | SICILY

| OLIO D'OLIVA
LORENZO PICCIONE | (39) 338 8193102 | SICILY

| GELATO
REGGIO EMILIA | (39) 0522 308841 | SICILY

| LATTE D'AVENA
DANIELA NOTARIO | (39) 0521 857617 | LANGHIRANO

| LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA
MARCO ACETO | (39) 0589 872769 | CALABRI

| LIQUORE AL MANDARININO
MARCO ACETO | (39) 0589 872769 | CALABRI

| LIQUORE AL MELONCELLO
MARCO ACETO | (39) 0589 872769 | CALABRI

| MIELE
ENRICO RUSSINO | (39) 342 061 4711 | SICILY

| MORTADELLA CON MISTACCHI
SIMONA SCAPIN | (39) 342 9442623 | SICILY

| 'NDUJA
VITTORIO CALLA | (39) 328 841 4510 | CALABRI

| OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE
LORENZO PICCIONE | (39) 338 8193102 | SICILY

| PANCIOGLIACIA
SALVATORE MONTONE | (39) 0883 541433 | PUGLIA

| PANCIOGLIACIO
GIUSEPPE CASTAGNA | (39) 0123 837629 | PIEMONTE

| PASTA ITALIANE DOP
ENRICO RUSSINO | (39) 342 061 4711 | SICILY

| MOZZARELLA DI BUFALINA DOP
SALVATORE CORSO | (39) 328 841 4510 | CALABRI

| RICOTTA DI BUFALINA
SALVATORE CORSO | (39) 328 841 4510 | CALABRI

| MIO D'OLIVA BASTARDINE
ROMANA MARAIANO | (39) 0586 675752 | TOSCANY

| OLIVE BELLA DI CERIGNOLA DOP IN SARACINA
PAOLO BOERI ROI | (39) 0184 408004 | LIGURIA

| BURRATINA
SALVATORE MONTONE | (39) 0883 541433 | PUGLIA

| CIME DI RAPA
SALVATORE MONTONE | (39) 0883 541433 | PUGLIA

| OLIVE IN OLIO
PAOLO BOERI ROI | (39) 0184 408004 | LIGURIA

| MANZO, AGNELLO, MAIALE, POLLAME
PHILLIP WARREN | (39) 0156 772214 | CORNWALL

| MALDON SALT
STEVE OSBOURNE | (39) 01621 8533134 | MALDON

CIRCOLO POPOLARE DEL PESCE SPADA E DEL LIMONE GIALLO

Each * means this dish can be ordered in its delicious vegan version.

* DISHES NOT AVAILABLE ON MONDAYS AS OUR CORNISH FISHERMEN NEED THEIR REST AND WE ONLY WISH TO OFFER THE FRESHEST PRODUCTS.

Menu available for your kids, please feel free to ask our team for more details.

ALL DISHES ARE GLUTEN-FREE. A * MEANS THIS DISH CAN BE ORDERED IN ITS DELICIOUS VEGAN VERSION.

ALL DISHES ARE VEGETARIAN. (VEG) DISHES ARE VEGAN.

PLEASE ASK OUR STAFF FOR ANY ALLERGY INFORMATION. ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, NUTS AND OTHER ALLERGENS

An optional 12.5% service charge will be added. Checks are not accepted.

CHEF: GENNARO VATTUCCI, DIRETTORE: LUCA REGHENZANI
MANAGER: SERXHIO MARKAJ, CHEF BARMAN: ALESSANDRO TOLBALDI
TRATTORIA DEL GRUPPO BIG MAMMA

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA
DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

CIRCOLO POPOLARE IS PROUD OF ITS PARTNERSHIP WITH THINKFORWARD. A DISCRETIONARY £1 WILL BE ADDED TO YOUR BILL TO SUPPORT LOCAL YOUNG PEOPLE FROM DISADVANTAGED BACKGROUNDS TO DEVELOP THE RIGHT SKILLS TO FIND A JOB. PLEASE FEEL FREE TO ASK YOUR WAITER IF YOU WOULD LIKE TO TO OPT OUT.

CIRCOLO DINNER & LUNCH SET MENU

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA DUE VOLTE ALLA SETTIMANA - WIFI : ITALODISCO

**£54 PER PERSON
+ SERVICE CHARGE**

*We serve family-style sharing menus
to enjoy for the whole table!*

*PLEASE LET OUR STAFF KNOW
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES
OR DIETARY REQUIREMENTS,
THEY WILL BE ABLE TO ADJUST
THE MENU ACCORDINGLY.*

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI (GL)

Prosciutto di parma stagionato 24 mesi, dell'Azienda Ghirardi Prosciutti

BREAD PITT (V*)

Garlicky bruschetta with stracciatella, datterini tomatoes, Taggiasche olives and basil pesto. First rule, no fighting over it...

BOOM BOOM BURRATA (V*, GL)

A creamy 250g burrata filled with basil pesto and served on a bed of datterini tomatoes with a balsamic vinegar and oregano dressing.

SMOKED STRACCIATELLA (V, GL)

Burrata's creamy smoky heart. This alone is worth living for.

PASTA FRESCA

THE NEW NORMA (V)

*Home-made torciglioni with San Marzano tomato sauce, smoky provola, fried aubergine and basil. From Sicily with love. *Vegan option available**

MAFALDINE AL TARTUFO (V)

House special fresh mafalda, black Molise truffle, indulgent truffle and mascarpone cream.

PIZZA

THE CALABRIAN FLAME

San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, spicy spianata, 'nduja and ricotta cream, chilli.

MAMMARGHERITA DI BUFALA (V*)

San Marzano tomato, mozzarella di bufala, fresh basil.

DOLCI

THE INCOMPARABLE LEMON PIE

Zingy tart and humongous 5'9-inch meringue layer, THE must

IL TIGRAMISÙ

Big Mamma classic

GELATO PISTACCHIO DI

BRONTE (V, GL)

DRINKS

COFFEE // LIMONCELLO

(GL) DISHES ARE GLUTEN-LOW, BUT MAY CONTAIN TRACES. (V) DISHES ARE VEGETARIAN. (V*) DISHES ARE VEGETARIAN EXCEPT FOR THE USE OF ANIMAL RENNET IN THE CHEESE DUE TO ITS TRADITIONAL METHOD. (VEG.) DISHES ARE VEGAN. ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN, NUTS AND OTHER ALLERGENS.

CHEQUES NOT ACCEPTED