



New Year's Eve Menu 2017

Lambrusco cotechino e lenticchie

~~~Antipasti / Starters~~~

Langoustine gratin with garlic, chili and lemon dressing

Scampi gratinati con aglio, peperoncino e olio al limone

or

Pan fried scallops served with shrimps brandy sauce and mixed salad leaves

Capesante in padella servite con salsa di gamberetti e brandy

or

Parma ham with truffle and mushrooms salad

Prosciutto crudo di Parma con insalata di funghi e tartufi

~~~Secondi / Mains~~~

***Home-made basil tagliolini served with half Scottish lobster,
garlic, chili and cherry tomato***

Tagliolini al basilico con astice Scozzese, aglio, peperoncino e pomodorini

or

Char grilled fillet of beef served with potatoes gratin, spinach and grain mustard sauce

Filetto di manzo alla griglia servito con patate gratinate spianci e salsa alla senape

or

Pan fried halibut in vernaccia wine served with mashed celeriac and fried mixed roots vegetables

Filetto di ippoglosso in padella sfumato alla vernaccia, servito con pure di sedano rapa e radici miste fritte

~~~Desserts~~~

Pear and almond tart served with caramel sauce and meringue

Torta di mandorle e pere servita con salsa al caramello e meringhe

or

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Cuore caldo al cioccolato nero con gelato alla vaniglia

or

Warm Panettone served with custard cream and red fruit

Panettone con crema pasticcera e frutti rossi di bosco

Coffee and Petit four

£50.00 per person

Prices include 20% VAT and are subject to 12.5% discretionary Service charge