

MENU B

~~~Starters / Antipasti~~~

Tagliolini with crab, white wine, sweet chilly and garlic
Tagliolini con granchio, vino bianco, peperoncino e aglio

Bresaola with artichoke salad and pecorino cheese shaving
Bresaola con insalata di carciofi e scaglie di pecorino sardo

Poached egg with sautéed spinach, parmesan cream and black truffle (V)
Uovo in camicia con spinaci saltati, crema al parmigiano e tartufo nero

Pan fried scallops with crispy bacon and beetroot purée
Capesante in padella con pancetta croccante e purea di barbabietole

~~~Main courses / Secondi piatti~~~

Pan fried cod with mixed mushrooms and sun-dried tomato
Trancio di pesce spada alla griglia con funghi misti e pomodori essiccati

Pan fried seared tuna with french beans and sweet and sour baby onions
Tonno scottato in padella servito con fagiolini e cipolline in agrodolce

Black truffle risotto (V)
Risotto Carnaroli al tartufo nero

Chard grilled Rib eye steak served with sautéed potatoes and spinach
Costata di manzo alla griglia con patate saltate e spinaci

~~~Dessert / Dolci~~~

Lemon tart with almond ice cream
Torta al limone con gelato alla mandorla

Traditional Panettone served with custard cream
Panettone tradizionale con crema inglese

Chocolate and hazelnut cake served with pistachio ice cream
Torta Caprese servita con gelato al pistachio

3 Courses meal £35.00

Please do let us know of any allergies or intolerances before ordering
Prices include 20% VAT and are subject to 12.5% discretionary Service charge