

# Bacco

— ITALIAN RESTAURANT & BAR —

## CHRISTMAS DAY MENU Friday 25th December

### CANAPÈ WITH A GLASS OF PROSECCO

#### CROSTINI ALLA CREMA DI FUNGHI E OLIO AL TARTUFO

Crostini with mushrooms patè and truffle oil

#### TARTINE AL TONNO

Tartine with tuna mousse

#### CROSTINI CON PATÈ DI FEGATO E GELATINA ALLA CIPOLLA ROSSA

Crostini with liver patè and red onions jelly

### Starters

#### INVOLTINI DI SALMONE RIPIENI DI ROBIOLA E ERBA CIPOLLINA

Salmon rolls filled with robiola cheese and chives

#### VITELLO TONNATO

Veal carpaccio with capers and tuna sauce

#### CREMA DI ZUCCA CON BROCCOLETTI E CROSTINI CROCCANTI

Pumpkin soup with broccoli, rosemary oil and croutons

### Pasta Middle Course

#### CANNELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAPELLA

Cannelloni pasta filled with ricotta cheese and spinach with bechamel sauce

#### SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERI, CALAMARI, POMODORINI E RUCOLA

Homemade black ink spaghetti with king prawns, squid, cherry tomato & rocket

#### RAVIOLI RIPIENI DI STINCO DI AGNELLO STUFATO LENTAMENTE SERVITO CON DEMI GLACE

Ravioli pasta filled with slow cooked shank of lamb and demi glace sauce

### Main Courses

#### SUPREME DI FARAONA FARCITO CON CREMA DI CASTAGNE E ARROTOLATO SU PANCETTA AFFUMICATA CON PATATE ARROSTO E RIDUZIONE DI UVA

Guinea fowl supreme filled with chestnuts cream, rolled with smoked pancetta served with roasted potatoes and grapes reduction

#### ORATA IN CROSTA DI PATATE SERVITA CON FAGIOLINI ALLO SCALOGNO E POMODORINI CONFIT

Seabream fillet in crust of potatoes served with shallots french beans and cherry tomato confit

#### COSTATA DI MANZO MARINATA IN ERBE SERVITA CON POLENTA CROCCANTE FUNGHI E SALSA DI CARNE

Grilled rib-eye marinated in herbs served with crunchy polenta, mushrooms and demi glace

### Desserts

#### PANETTONE TRADIZIONALE RIPIENO DI CREMA CHANTILLY

Traditional panettone filled with Chantilly cream

#### TIRAMISU' TRADIZIONALE

Traditional tiramisù

#### FORMAGGI MISTI CON MIELE AL TARTUFO

A selection of three Italian cheeses with truffled honey and biscuits

### 5 COURSES MEAL WITH A GLASS OF PROSECCO £65 PER HEAD

A 12.5% optional service charge will be added to the final bill.

