



**Degustazione e Menu di Abbinamento Vino**  
***Tasting and Wine Pairing Menu***

***7 Courses - £99***

**Salmone della Cornovaglia Marinato all'Aceto di Mele**  
*Cornish Salmon Marinated in Cider Vinegar*

*Champagne Pierre Gerbais, Cuvée de Réserve N/V*



**Capesante Scottate con Salsa al Mango e Zucchine Grigliate al Lime**  
*Seared Scallops with Mango Sauce and Lime Marinated Courgettes*

*Vermentino "Solo Sole" Poggio Al Tesoro, Bolgheri IGT Toscana 2015*



**Battuta di Filetto con Tuorlo d'uovo Marinato, Nocciole Tostate e Crescione**  
*Beef Fillet Tartare with Salt Marinated Egg Yolk, Sautéed Hazelnuts and Watercress*

*Valpolicella Classico Allegrini DOC Veneto 2015*



**Tortelloni Ricotta e Broccoli con Pomodorini Secchi e Mandorle Tostate**  
*Ricotta and Tender Broccoli Tortelloni with Sundried Tomatoes and Sautéed Almonds*

*Pinot Grigio Livio Felluga DOC Veneto 2014*



**Astice alla Brace alla Catalana**  
*Chargrilled Catalan Lobster*

*Vernaccia di San Gimignano "Fiore", Montenedoli DOCG Toscana 2014*



**Petto d'Anatra glassato al Miele e Vin Santo con Carotine e Finocchi**  
*Pan Fried Duck Breast Glazed in Vin Santo with Baby Carrots and Fennel*

*Chianti Classico VdG DOCG Toscana 2011*



**Mojito Panna Cotta alla Menta con Sorbetto al Lime e Rum**  
*Mojito Mint Panna Cotta with Lime and Rum Sorbet*

*Thyme Gin, Honey and Ginger Shot*



**Tè o Caffè con Petits Fours**  
*Tea or Coffee with Petits Fours*