

## Il Convivio – A la Carte

### ANTIPASTI

---

<b>Crema di Fave e Piselli con Astice Flambato</b>	<b>£ 9.50</b>
cream of broad bean and garden pea soup with sautéed Norfolk lobster	
<b>Insalata di Avocado e Barbabietola con Caprino Caldo e Misticanza</b>	<b>£ 9.50</b>
beetroot and avocado salad with warm goat's cheese and mixed leaves	
<b>Polipo Croccante con Schiacciata di Patate e Salsa alla 'Nduja</b>	<b>£11.00</b>
sautéed octopus with crushed potatoes and a spicy Calabrian 'Nduja sausage sauce	
<b>Carpaccio di Filetto di Manzo con Asparagi Crudi, Pecorino Romano e Tartufo di Stagione</b>	<b>£13.50</b>
fillet of Surrey Farm beef carpaccio with thinly sliced raw asparagus, Roman pecorino cheese and seasonal truffle shavings	
<b>Prosciutto San Daniele con Burrata</b>	<b>£13.00</b>
18 month cured San Daniele ham with burrata	
<b>Salmone Marinato agli Agrumi con Insalatina Croccante, Capperi di Pantelleria, Semi di Girasole Tostati e Panna Acida</b>	<b>£12.50</b>
citrus fruit marinated Stornoway salmon with a crispy vegetable salad, capers from Pantelleria, toasted sunflower seeds and sour cream	

### PASTA

---

	<b>starter/main</b>
<b>Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico</b>	<b>£ 10.50/£14.00</b>
spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil	
<b>Pappardelle ai Frutti di Mare con Pomodorini Pachino</b>	<b>£17.00/£20.50</b>
home made pappardelle with seafood in a fish jus and raw Sicilian pachino tomato sauce (see server for daily fish selection)	
<b>Tortelli Rossi alla Robiola di Roccaverano, Noci e Maggiorana con Tartufo di Stagione</b>	<b>£15.00/£18.50</b>
beetroot red tortelli filled with robiola cheese from Roccaverano, walnuts and marjoram in a truffle butter sauce and topped with fresh seasonal truffle shavings	
<b>Maccheroni al Ragú d'Agnello Gallese e Pecorino Toscano</b>	<b>£12.50/£16.00</b>
macaroni with a slowly braised Welsh lamb ragú and Tuscan aged Pecorino	
<b>Risotto Mantecato al Grana Padano Riserva con Quaglia Arrosto e Purea di Cipolla Rossa</b>	<b>£15.00/£18.50</b>
risotto with aged Grana Padano, roasted quail and red onion puree	
<b>Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti</b>	<b>£17.50/£21.00</b>
black spaghetti with Norfolk lobster and spring onion	

**All of our pasta is handmade in our kitchen.**

## **PESCI**

---

- Frittura Mista di Pesce con Maionese al Lime** **£19.50**  
semolina coated and lighty fried selection of Mediterranean fish  
served with a lime mayonnaise
- Tonno in Crosta di Sesamo Nero, Insalatina di Farro e Verdurine  
alla Mediterranea** **£21.50**  
black sesame coated tuna loin with a spelt and Mediterranean vegetable salad
- Branzino Scottato con Caponatina in Agrodolce e Finocchietto Selvatico** **£23.00**  
pan fried fillet of sea bass with wild dill and a sweet and sour courgette, mix peppers,  
raisins, and pine kernels caponata
- Rombo sull'Osso Arrosto con Finocchi, Capperi, Olive Nere  
e Condimento all'Acciuga** **£25.50**  
on the bone roasted turbot with a fennel, caper and black olive garnish,  
drizzled with an anchovy dressing

## **CARNI**

---

- Lombatina di Agnello Gallese Arrosto in Crosta di Pistacchi  
con Purea di Sedano Rapa, Fave Fresche e Pomodorini Canditi** **£22.50**  
roast best end of Welsh lamb coated with herbs and pistachio, served with  
celeriac pureé, fresh garden broad beans and caramelised baby plum tomato
- Costoletta di Vitello con Carciofini alla Mentuccia e Scaglie di  
Pecorino Toscano** **£25.00**  
seared and roasted veal chop with minted fresh artichoke and aged  
Tuscan pecorino shavings
- Bistecca di Manzo Scozzese con Salsa dello Chef e Patate Fritte** **£24.00**  
36-day matured grilled Castle Mey rib eye of beef with the Chef's house jus and  
medium hand-cut chips
- Arrotolato di Coniglio al Parma con Mandorle Tostate, Prugne,  
Asparagi e Patata Fondente** **£19.50**  
Parma ham wrapped rabbit roulade filled with asparagus, prunes and  
toasted almonds, served with vanilla scented potato fondant

## **INSALATE**

---

- Insalata di Pomodori Datterino e Basilico** **£4.75**  
baby plum tomato and basil salad
- Insalata di Rucola con Scaglie di Parmigiano** **£5.50**  
rocket and shaved parmesan salad
- Insalata Mista con Erbe Fresche all'Aceto Balsamico** **£4.75**  
mixed wild leaf salad with a balsamic dressing and fine herbs

**The above salads are available as a starter for £7.50 and main for £9.50.**

## VERDURE

---

<b>Spinaci Saltati</b> sautéed spinach	<b>£4.75</b>
<b>Verdure Miste</b> mixed vegetables	<b>£4.75</b>
<b>Zucchine Fritte</b> deep-fried courgettes	<b>£4.75</b>
<b>Patate Fritte</b> homemade thick-cut chips	<b>£4.75</b>
<b>Patate al Forno o Pura</b> roasted or mashed Maris Piper potato	<b>£4.75</b>

## DOLCI

---

<b>Torta di Formaggio agli Agrumi con Mandorle Pralinate</b> citrus fruit cheese cake with almond praline	<b>£8.25</b>
<b>Moscadello di Montalcino Florus 100ml glass £ 9.00</b>	
<b>Mousse al Frutto della Passione con Cuore di Lampone e Frutta Fresca</b> passion fruit mousse with a raspberry pureé heart, a base of puffed rice and served with fresh fruits	<b>£8.25</b>
<b>I Capitelli Anselmi 100 ml glass £ 9.00</b>	
<b>Crème Brulée alla Vaniglia con Frutta Secca e Uvetta al Porto</b> Madagascan vanilla crème bruleé with pine kernels, almonds and raisins in a port wine jus	<b>£8.25</b>
<b>Baccadoro Fondo Antico 100 ml glass £ 8.50</b>	
<b>Semifreddo allo Zabaglione e Cioccolato Fondente con Crema al Caffè</b> zabajon, mascarpone and dark chocolate parfait drizzled with an espresso coffee sauce	<b>£8.50</b>
<b>Vinsanto Fattoria di Basciano 100 ml glass £ 9.00</b>	
<b>Torta al Cioccolato Fondente con Sorbetto ai Frutti di Bosco</b> dark chocolate torte with a mixed berry sorbet (gluten free)	<b>£8.75</b>
<b>Recioto della Valpolicella Nicolis glass £ 10.00</b>	
<b>Sorbetti e Gelati</b> selection of fresh fruit sorbet and ice cream	<b>£7.00</b>
<b>Selezione di Formaggi Biologici</b> chef's selection of organic cheese	<b>£10.50</b>
<b>Caffè e Piccola Pasticceria</b> coffee and petit fours	<b>£3.60</b>