



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

**5 Courses - £69**

**Polenta Croccante con Salsiccia e Gorgonzola**

*Crispy Polenta with Tuscan Sausages and Blue Cheese*

*Il Rosa, Sommariva Spumante Millesimato 2014*



**Gamberoni alle Bracce con Gazpacho alla Mediterranea**

*Grilled King Prawn with Mediterranean Gazpacho*

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



**Filetto alla Bracce con Patate e Funghi**

*Chargrilled Beef Fillet with Potatoes and Mushrooms*

*Chianti Classico Riserva VdG DOCG Toscana 2008*



**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*