



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