

Il Convivio – A la Carte

ANTIPASTI

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

PASTA

	starter/main
Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico	£ 10.50/£14.00
spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil	
Pappardelle ai Frutti di Mare con Pomodorini Pachino	£17.00/£20.50
home made pappardelle with seafood in a fish jus and raw Sicilian pachino tomato sauce (see server for daily fish selection)	
Tortelli Rossi alla Robiola di Roccaverano, Noci e Maggiorana con Tartufo di Stagione	£15.00/£18.50
beetroot red tortelli filled with robiola cheese from Roccaverano, walnuts and marjoram in a truffle butter sauce and topped with fresh seasonal truffle shavings	
Maccheroni al Ragú d'Agnello Gallese e Pecorino Toscano	£12.50/£16.00
macaroni with a slowly braised Welsh lamb ragú and Tuscan aged Pecorino	
Risotto Mantecato al Grana Padano Riserva con Quaglia Arrosto e Purea di Cipolla Rossa	£15.00/£18.50
risotto with aged Grana Padano, roasted quail and red onion puree	
Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti	£17.50/£21.00
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 semolina coated and lighty fried selection of Mediterranean fish served with a lime mayonnaise	£19.50
Tonno in Crosta di Sesamo Nero, Insalatina di Farro e Verdurine alla Mediterranea black sesame coated tuna loin with a spelt and Mediterranean vegetable salad	£21.50
Branzino Scottato con Caponatina in Agrodolce e Finocchietto Selvatico pan fried fillet of sea bass with wild dill and a sweet and sour courgette, mix peppers, raisins, and pine kernels caponata	£23.00
Rombo sull'Osso Arrosto con Finocchi, Capperi, Olive Nere e Condimento all'Acciuga on the bone roasted turbot with a fennel, caper and black olive garnish, drizzled with an anchovy dressing	£25.50

CARNI

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

INSALATE

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

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

VERDURE

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

DOLCI

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