

3-COURSE SET MENU

£60 PP

ANTIPASTI TO SHARE

Burrata d'Andria con pomodorini datterino e pesto
Andria burrata with baby plum tomatoes & pesto

Parmigiana di melanzane
Aubergine parmigiana

Insalata di pomodori, avocado, cetrioli e mais
Tomato, cucumber, avocado and sweetcorn salad

Tartare di tonno piccante con salsa vitello tonnato
Tuna tartare slightly spicy wit vitello tonnato sauce

Prosciutto di Parma con panzerotti fritti al formaggio
Parma ham with deep fried cheese pastrie

PRIMI & SECONDI TO SHARE

Pappardelle con funghi selvatici e straciatella
Pappardelle with wild mushrooms & straciatella cheese

Filetto di salmone con broccoli e pomodorini al forno
Salmon fillet with broccoli and oven baked cherry tomatoes

Tagliata di manzo servita con pomodoro arrosto e funghi
Chuck-eye steak served with roast tomato & mushroom

DOLCE TO SHARE

Tiramisù al bicchiere
Coffee flavoured dessert with biscuits & whipped mascarpone cream

Torta di limone con meringa italiana
Lemon meringue tart

Cheesecake con composta di frutta della passione
New York style cheesecake with passion fruit compote