

3-COURSE SET MENU

£65 PP

ANTIPASTI & INSALATE

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

Parmigiana di melanzane
Aubergine parmigiana

Capesante con purè di topinambur, funghi chiodini
Seared scallops, Jerusalem artichoke purée,
shimeji mushroom & veal jus

Tartare di filetto di manzo, patatine fritte e scaglie di tartufo
Beef fillet tartare with homemade crisps & black truffle shavings

Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe
Chicken Caesar salad

PRIMI & SECONDI

Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle with slow cooked braised minced beef ragù

Carbonara
Rigatoni with guanciale, eggs, Pecorino Romano & black pepper

Ravioli ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodorini
Ravioli stuffed with spinach & ricotta in a cherry tomato sauce

Costine di manzo a cottura lenta con crema di patate al tartufo
Slow cooked beef short rib with creamed truffle potato

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

DOLCI

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

Cannolo siciliano con gelato alla vaniglia
Homemade Sicilian cannolo with vanilla ice cream

Gelato soffice alla vaniglia
Made to order vanilla soft serve ice cream with chocolate sauce & hazelnuts