

3-COURSE SET MENU

£80 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 carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano
Artichoke salad with avocado & parmesan shavings

Tris di tartare di tonno, salmone e ricciola
Tartare trio of tuna, salmon and yellowtail

Frittura di calamari con salsa tartara
Deep fried calamari with tartare sauce

PRIMI & SECONDI TO SHARE

Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero
Ravioli with prawns, seabass and black truffle

Risotto ai frutti di mare
Seafood risotto

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

Filetto di tonno alla griglia con caponata di verdure
Grilled tuna fillet with vegetable caponata

DOLCE TO SHARE

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

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

Éclair con ripieno di crema di nocciole, ricoperto di foglia d'oro
Éclair with hazelnut cream filling, covered with gold leaf

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