

# 3-COURSE SET MENU

£85 PP

## ANTIPASTI & INSALATE

**Tartare di ricciola con avocado, arancia e soia**  
Yellowtail tartare with avocado, orange & soy sauce

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

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

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

**Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano**  
Artichoke salad with avocado & parmesan shavings

## PRIMI & SECONDI

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

**Tagliatelle al ragù di cinghiale**  
Tagliatelle with wild boar ragù

**Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero**  
Ravioli with prawns, sea bass & black truffle

**Tagliolini con gambero rosso di Sicilia e bottarga**  
Tagliolini with red Sicilian prawns & bottarga

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

**Bistecca di manzo con pomodoro arrostito e funghi**  
Lake district 35 days aged ribeye served with roast tomato & mushroom

## 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

**Bignè con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato e mandorle**  
Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce & almonds

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