

Caravaggio Valentine's Menu 2018

£37.50 – 2 courses / £41.00 – 3 courses with glass of Prosecco on arrival

Antipasti

Crema di Topinambur con Olio al Tartufo Nero

Jerusalem artichoke soup with black truffle oil

Burrata d'Andria con Pomodori Variegati e Condimento al Basilico

burrata from Andria with heritage tomato and a basil dressing

Tempura di Scampi con Insalata di Radicchio e Sedano, Salsa alla Soia e Miele

langoustine tempura with a radicchio and celery salad in a soy and honey dressing

Carpaccio di Manzo Scottato con Salsa alla Senape in Grani, Valeriana e Scaglie di Parmigiano

seared Scotch beef carpaccio with light grain mustard mayonnaise, lamb's lettuce and aged parmesan shaving

Risotto con Funghi Misti Selvatici

mixed wild mushroom risotto

Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed Emulsione al Limone

octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots and a mango and lemon emulsion

Secondi Piatti

Cuori di Raviolo al Pomodoro e Mozzarella con Salsa al Basilico

tomato and mozzarella ravioli with basil sauce

Linguine all'Astice con Pomodorini Pachino

linguine with Norfolk lobster and pachino cherry tomatoes

Pesce Spada alla Griglia con Gratin di Zucca e Mostarda di Cremona

grilled swordfish with pumpkin and fruit mustard gratin

Filetto di Branzino e Gamberi in Salsa al Vermouth e Porri Stufati

fillet of sea bass and tiger prawns with a vermouth sauce and braised leeks

Medaglioni di Filetto di Manzo Gratinato al Gorgonzola Piccante, Purea di Pastinaca e Salsa al Vino Rosso

medallions of beef gratinated with gorgonzola cheese, mashed parsnip and red wine sauce

Nodino di Vitello con Patate e Carciofi

pan fried veal chop with potatoes and artichokes

Dolci

Tarte Tatin con Gelato all Crema

tarte tatin with cream ice cream

Millefoglie all Crema Pasticcera con Tartare di Fragole

millefeuille with custard and fresh strawberry tartare

Piramide ai Tre Cioccolati con Coulis di Frutto della Passione

three layered chocolate pyramid with a passion fruit coulis

Gelati o Sorbetti Misti

selection of homemade ice cream and sorbet

Selezione di Formaggi Italiani con Miele e Grissini

selection of Italian cheese with mountain honey and grissini