

London Restaurant Festival Menu Lunch and Dinner

October 2017

2 courses and a glass of Prosecco £28.50

3 courses and a glass of Prosecco £34.50

Starters

Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli, Pinoli e Caprino delle Langhe Dorato

Carpaccio of poached beetroot with pea shoots, pine nuts and warm Langhe goat's cheese

Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale con Panna Acida al Rafano

Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche

Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano, Trevisano e Ruculetta

Seared Scotch beef carpaccio with a light parmesan mayonnaise, Trevisano radicchio and rocket

Main Courses

Risotto ai Carciofi, Fave, Menta e Pecorino Nero Toscano

Artichoke, broad bean and fresh mint risotto with Tuscan Pecorino cheese

Trancio di Tonno Grigliato con Caponata di Zucca, Fagioli Borlotti e Tapenade di Olive Liguri

Grilled tuna steak with pumpkin borlotti beans caponata and tapenade of Ligurian olives

Controfiletto di Manzo Inglese Grigliato con Millefoglie di Patate e Salsa all'Nduja Calabrese

Grilled Surrey Farm sirloin of beef with potato millefeuille and a Calabrian 'Nduja sauce

Desserts

Tiramisù al Caffé Ristretto e Biscotto di Novara

Traditional tiramisù with Novara biscuit

Caprese al Cioccolato e Salsa alla Vaniglia

Chocolate Caprese cake with vanilla sauce

Gelati o Sorbetti Misti

Selection of homemade ice cream or sorbet

a discretionary 12.5% service charge will be added to the final bill