



2 Course Menu with a glass of Prosecco for only £27.50 or

3 Course Menu with a glass of Prosecco for only £32.00

## VINI

**Prosecco Brut n/v Setteanime**  
*(Veneto, Italy)*

## PRIMI PIATTI

**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 alla Senape in Grani,  
Valerina e Scaglie di Parmigiano**  
*seared Scotch beef carpaccio with a grain mustard mayonnaise,  
lamb's lettuce and Parmesan shavings*

## SECONDI PIATTI

**Ravioli di Zucca con Emulsione di Burro e Salvia**  
*butternut squash ravioli with butter and sage*

**Trancio di Tonno Grigliato con  
Caponatina Siciliana e Pomodorini Pachino Confit**  
*grilled tuna steak with Sicilian caponata  
and Pachino cherry tomato confit*

**Controfiletto di Manzo alla Griglia con  
Patate Ponte Nuovo e Salsa Bernese**  
*grilled Surrey Farm sirloin steak  
with tick cut chips and Bérnaise sauce*

## DOLCI

**Tiramisù al Caffé Ristretto e Biscotto di Novara**  
*traditional tiramisù with Novara biscuit*

**Capresina al Limone Amalfitano e  
Cioccolato con Tartara di Fragole**  
*Amalfi lemon and white chocolate caprese cake  
with a strawberry tartare*

**Gelati o Sorbetti Misti**  
*selection of homemade ice cream or sorbet*

Menu subject to changes

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.