

Caravaggio Valentine's Menu 2019

£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

Treccia di Bufala con Pomodori Semi Secchi, Salvia in Tempura E Tapenade di Olive Nere

platted buffalo mozzarella with semi dried tomatoes, fresh sage in tempura and black olive tapenade

Capesante Saltate Avvolte in Pancetta con Crema di Piselli e Gocce di Balsamico Invecchiato

sautéed scallops wrapped in pancetta with a peas cream and drops of aged balsamic

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

seared Scotch beef carpaccio with a grain mustard mayonnaise, lamb's lettuce and Parmesan shavings

Pappardelle al Cacao con Ragu di Cinghiale

homemade cocoa pappardelle with a wild boar ragú

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

Risotto al Prosecco e Tartufo Nero

prosecco risotto with black winter truffle

Linguine ai Gamberi, Cipollotto, Pomodorini, Paprika e Tocco di Yoghurt

linguine with tiger prawns, spring onion, cherry tomato, paprika and a touch of yoghurt

Filetto di Merluzzo con Crema di Zucchine e Fiore di Zucca

pan fried fillet of Atlantic cod on a courgette cream and a courgette flower in tempura

Filetto di Branzino su Letto di Radicchio Rosso Saltato con Lardo di Colonnata e Fagioli Neri

fillet of seabass with sautéed radicchio, Colonnata lard and black beans

Medaglioni di Filetto di Manzo con Funghi e Patata Fondente

sautéed medallions of Scottish fillet of beef with mixed wild mushrooms and fondant potato

Nodino di Vitello con Patate e Carciofi

pan fried veal chop with potatoes and artichokes

Dolci

Tarte Tatin con Gelato Vaniglia

tarte tatin with vanilla ice cream

Crostatina alle Banane e Caramello

our interpretation of banoffee tartlet

Mousse ai Tre Cioccolati

three chocolate mousse

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