

THREE COURSE MEAL WITH BOTTOMLESS PROSECCO £38.50

PRIMI PIATTI

**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*

**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,
VALERIANA E SCAGLIE DI PARMIGIANO**
*SEARED SCOTCH BEEF CARPACCIO WITH
A GRAIN MUSTARD MAYONNAISE, LAMB'S LETTUCE
AND AGED PARMESAN SHAVINGS*

RISOTTO CON GAMBERI E CIPOLLOTTI
RISOTTO WITH TIGER PRAWNS AND SPRING ONION

SECONDI PIATTI

RAVIOLI ALLA ZUCCA AL BURRO E SALVIA CON MANDORLE TOSTATE
*PUMPKIN FILLED HOMEMADE RAVIOLI IN A BUTTER
AND SAGE SAUCE WITH TOASTED ALMONDS*

**TRANCIO DI TONNO GRIGLIATO CON BORLOTTI,
PORRI STUFATI E POMODORINI PACHINO CONFIT**
*GRILLED TUNA STEAK WITH BORLOTTI BEANS,
BRAISED LEEKS AND CHERRY TOMATO CONFIT*

SCALOPPA DI VITELLO ALLA CARAVAGGIO
*SAUTÉED VEAL ESCALOPE TOPPED WITH SPINACH,
BUFFALO MOZZARELLA AND SEMI DRIED TOMATOES
AND A TOUCH OF PARMESAN*

**CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON
PATATE PONTE NUOVO E SALSA ALLA 'NDUJA CALABRESE**
*GRILLED SURREY FARM SIRLOIN STEAK WITH THICK CUT CHIPS
AND CALABRIAN 'NDUJA SAUCE*

DOLCI

TIRAMISU AL CAFÉ RISTRETTO CON BISCOTTI DI NOVARA
TRADITIONAL TIRAMISU WITH NOVARA SPONGE BISCUIT

CROSTATINA ALLE BANANE E CARMELLO

BANANA AND CARAMEL TARTLET

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

THREE CHOCOLATE MOUSSE

GELATI O SORBETTI MISTI

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET

A DISCRETIONARY SERVICE CHARGE OF 12.5% WILL BE ADDED TO YOUR BILL. THE PROSECCO WILL FREE-FLOW FOR 90 MINS UP TO A MAXIMUM OF ONE BOTTLE PER PERSON. YOU CAN PURCHASE AN ADDITIONAL BOTTLE FOR £20.00