

TWO COURSE MEAL WITH A GLASS OF CHAMPAGNE £29.50
THREE COURSE MEAL WITH A GLASS OF CHAMPAGNE £35.00

PRIMI PIATTI

**Rosa di Barbabietole al Vapore con Germogli di Piselli,
Pinoli, 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 fraiche*

**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*

Spaghetti alla Sorrentina

*spaghetti in a fresh San Marzano tomato sauce
with buffalo mozzarella and basil*

SECONDI PIATTI

Ravioli al Radicchio e Caprino al Burro e Salvia
*radicchio, ricotta and goat's cheese filled homemade ravioli
in a butter and fresh sage sauce*

Filetto di Salmone al Forno con Fagiolini ed Olandese

*oven baked fillet of Stornoway salmon
with French beans and Hollandaise sauce*

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

**Petto di Anatra con Indivia Brasata all'Arancia
e Foglie di Spinaci Saltate**

*glazed breast of Gressingham duck
with orange braised chicory and sautéed spinach leaves*

**Paillard di Manzo con Rucola
e Scaglie di Parmigiano, Patate Fritte**

*beef paillard with rocket salad,
Parmesan and thick cut chips*

DOLCI

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara
traditional Tiramisu with Novara sponge bisquit

Pave al Cioccolato con Sorbetto al Frutto Della Passione
chocolate pavé with passion fruit sorbet

Gelati o Sorbetti Misti

selection of homemade ice cream or sorbet