

Three Course Meal with
Bottomless Prosecco £38.50

PRIMI PIATTI

**Burratina Pugliese con Zucchine Gialle Grigliate e
Pesto di Pomodori Semi Secchi**

Apulian burratina with grilled yellow courgettes and sun a dried tomato pesto

**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 Insaltina di Germogli , Tartufo Nero
e Maionnaise al Parmigiano**

seared Scotch beef carpaccio with a parmesan mayonnaise, mixed sprouting cress salad and black winter truffle

Risotto con Gamberi e Cipollotti

risotto with tiger prawns and spring onion

SECONDI PIATTI

Ravioli alla Fonduta e Funghi con Vellutata di Funghi

mixed wild mushroom and cheese fondue filled ravioli with a mushroom velouté

**Trancio di Tonno Grigliato con Giardiniera di Verdure alla Maggiorana
e Pesto Rosso**

grilled tuna steak with marjoram scented winter vegetables and tomato pesto

**Petto di Anatra con Sedano Rapa Brasato e Mostarda di Cremona
e Salsa di Vino Rosso**

glazed breast of Gressingham duck with braised celery, Cremona mustard fruit and a red wine jus

**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 Caramello

banana and caramel tartlet

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

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.

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