

Caravaggio Valentine's Menu 2020

£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

Burratina con Panzanella ed Olio al Basilico

burratina with classic Tuscan panzanella salad and basil dressing

Brioche Tiepida con Uovo d'Anatra in Camicia, Funghi e Fonduta

warm brioche with poached duck egg, mixed wild mushrooms and cheese fondue

Carpaccio d'Anatra Affumicata con Valeriana e Vinegrette ai Lamponi

smoked duck carpaccio with lamb's lettuce and a raspberry vinaigrette

Pappardelle al Cacao con Ragù di Cinghiale

homemade cocoa pappardelle with wild boar ragù

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, mango and a lemon emulsion

Secondi Piatti

Risotto al Pompelmo Rosa e Gamberi

pink grapefruit risotto with tiger prawns

Ravioli di Fonduta con Vellutata di Zucca e Mandorle Tostate

cheese fondue filled ravioli with a pumpkin velouté and toasted almonds

Filetto di Salmone con Patate Novelle, Asparagi di Mare e Salsa alle Cozze

fillet of Stornoway salmon with new potatoes, samphire and a mussel velouté

Filetto di Branzino con Trevisana Scottata e Salsa all'Arancia Sanguinella

chargrilled sea bass fillet and trevisana with a blood orange dressing

Filetto di Manzo Gratinato al Midollo ed Erbe con Spinaci Saltati e Salsa al Vino Rosso

Fillet of Hereford beef with a bone marrow and fine herb gratin, sautéed spinach and red wine jus

Costoletta di Vitello con Patate e Carciofi

pan fried veal cutlet with potatoes and artichokes

Dolci

Tortino al Formaggio al Lime con Salsa al Frutto della Passione e Lamponi

cheese cake with a passion fruit and raspberry coulis

Crostatina alle Banane e Caramello

our interpretation of banoffee tartlet

Fondente al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia

warm chocolate fondant with vanilla ice cream (please allow 12 minutes preparation)

Gelati o Sorbetti Misti

selection of homemade ice cream or sorbet

Selezione di Formaggi Italiani con Miele e Grissini

selection of Italian cheese with mountain honey and grissini

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

Please note that this menu is subject to change.