

**Three Course Meal with
Bottomless Prosecco £39.50
Or
Bottomless Franciacorta £62.50**

STARTERS

Burratina Pugliese con Pomodori Variegati
Apulian burratina with Heritage tomatoes and basil oil

Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale
Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraiche

**Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese alla Senape Antica , Valeriana
e Scaglie di Parmigiano**
seared Scotch beef carpaccio with lamb's lettuce, parmesan shavings and a grain mustard mayonnaise dressing

Risotto alla Milanese con Taleggio
saffron and taleggio cheese risotto

MAINS

**Ravioli alla Ricotta e Pomodori Secchi, Burro e Salvia
con Mandorle Tostate**
ricotta cheese and sun dried tomato filled ravioli with butter and sage sauce,
toasted almonds

**Filetto di Merluzzo con Patate Viola, Cipollotto con Aioli
e Tapenade di Taggiasche**
pan fried fillet of Atlantic cod with purple potatoes, spring onions, an Aioli sauce and Taggiasche olive tapenade

Petto di Anatra con Rosti di Patate, Pak Choi e Salsa all'Anice Stellato
glazed breast of Gressingham duck with a potato rosti, Pak choi and star anise sauce

**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

DESSERTS

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

Crostatina alle Mele con Gelato alla Vaniglia
apple Tarte Tatin with vanilla ice cream

Gelati o Sorbetti Misti
selection of homemade ice cream or sorbet

*The Prosecco or Franciacorta will free-flow for 90 mins up to a maximum of one bottle per person.
You can purchase an additional bottle for £25.00 or £45 respectively
A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.*