

Valentine's Menu

Inclusive of a glass of prosecco

Two courses £52.50

Three courses £56.00

Starters

Burratina Pugliese con Zucca Mantovana Allo Zenzero ed Indivia Rossa

Apulian burratina with ginger roasted Delica pumpkin and red endive

Rosa di Barbabietole al Vapore con Valeriana, Pinoli e Caprino Caldo

carpaccio of poached beetroot with lamb's lettuce and warm goat's cheese

Capesante Scottate Avvolte in Pancetta, Purea di Sedano Rapa

ed Insalatina di Mele

seared King scallops wrapped in pancetta, celeriac mash and apple salad

Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano, Funghi Marinati

Ed Insalitina di Erbette

seared Scotch beef carpaccio with a parmesan mayonnaise, marinated mushrooms and micro herb salad

Cuori di Pasta Ripieni di Ricotta e Mascarpone Tartufati con Fonduta di Formaggio

Heart shaped ravioli filled with ricotta, mascarpone scented with truffle and served with a cheese fondue sauce

Mains

Linguine Astice

lobster linguine

Trancio di Tonno Grigliato con Timballo di Orzo Perlato, Cipollotto e Pomodorini, Caviale di Melanzana

Grilled tuna steak with a Orzo Parlelo, spring onions and cherry tomato timbale, aubergine caviar

Filetto di Branzino con Vellutata di Topinambur, Porri Stufati al Vermouth e Funghi

pan fried fillet of seabass with vermouth braised leeks, a Jerusalem artichoke velouté and mixed mushrooms

Costoletta di Vitello Burro e Salvia, Patate e Carciofi Saltati

Veal chop butter and sage, sautéed new potatoes and artichokes

Petto di Anatra al Balsamico, Rosti di Patate e Salsa al Ribes Rosso

balsamic roasted breast of Gressingham duck with potato rosti and red currant scented jus

Desserts

Gelati o Sorbetti Misti

Selection of homemade ice cream or sorbet

Tiramisu al Caffè Ristretto con Biscotto di Novara

traditional Tiramisu with Novara sponge bisquit

Fondente al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia

Warm dark chocolate fondant with vanilla ice cream

Crostatina alle Pere e Mandorle Salsa al Cioccolato

Pear and almond tartlet with chocolate sauce

Selezione di Formaggi con Mostarda di Cremona e Crackers

Selection of Italian Cheese with Cremona fruit mustard and cheese biscuits

A discretionary service charge of 12.5% will be added to the final bill