



**GUSTOSO RESTAURANT  
CHRISTMAS SET MENU 2023**

***Starters***

*125 gls Vermentino 2018*

**Burrata cheese with braised radicchio and Balsamic glaze**  
*Burrata con radicchio brasato e glassa di balsamico*

**Selection of Italian cured meats and cheeses**  
*Selezione di salumi e formaggi Italiani*

**Pan fried Scallops, cauliflower cream, tomatoes, and black olives**  
*Capesante saltate in padella, crema di cavolfiore, pomodorini e olive nere*

***Mains***

*125 gls Valpolicella 2021*

**Roasted Monkfish, prawns' bisque and mix mushrooms**  
*Rana pescatrice arrostita, bisque di gamberi e funghi misti*

**Pan fried beef medallion with black cabbage, beef jus and red wine sauce**  
*Medaglione di manzo con cavolo nero, e salsa di manzo e al vino rosso*

**Risotto with Porcini mushrooms and black truffle**  
*Risotto ai funghi porcini e tartufo nero*

***Desserts***

*50 gls Moscato Passito Hermes 2019*

**Homemade Tiramisu**  
*Tiramisu fatto in casa*

**Warm Panettone with Orange cream**  
*Panettone con crema all'arancia*

**Apple Strudel with English Cream**  
*Strudel di mele con crema inglese*

**3 course menu £50, add wine flight for £20**

An optional 12.5% service charge will be added to your bill