

## **MENU A**

### **STARTER**

#### **BAKED AUBERGINE PARMIGIANA (V)**

*Melanzane alla parmigiana*

#### **STEWED SQUID IN TOMATO SAUCE WITH GARLIC COUTRONS**

*Calamari in umido con crostini di pane al aglio*

#### **BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO WITH FRENCH BEANS SHALLOTS GRANA SHAVES**

*Black angus beef carpaccio fagiolini scalogno scaglie di Grana*

#### **BURRATA CHEESE WITH CHERRY TOMATOES AND PESTO BASIL SAUCE (V)**

*Burrata con pomodorini e pesto di basilico*

### **MAIN**

#### **SPINACH AND MIX SEASON VEGETABLES RISOTTO (V)**

*Risotto con crema di spinaci e vegetali misti di stagione*

#### **PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGOUT**

*Pappardelle con ragu di cinghiale*

#### **GRATINATED FILLET OF SEA BASS WITH GREEN BEANS, SUNDRIED TOMATO AND CARROTS VELLUTEE**

*Filetto di branzino gratinato con spinaci, pomodori secchi e crema di carote*

#### **PAN FRIED CHICKEN BREAST WITH OYSTER MUSHROOMS, POTATO GNOCCHI, SPICY TOMATO**

*Petto di pollo con funghi ostrica, gnocchi di patate, salsa arrabbiata*

### **DESSERT**

#### **HOME MADE "TIRAMISU"**

#### **ICE CREAM AND SORBET**

#### **MIX BERRIES PANNACOTTA AND WHITE CHOCOLATE CHIPS**

*Pannacotta con frutti di bosco e scaglie di cioccolato bianco*

#### **PECORINO CHEESE WITH CARASAU**

### **3 Courses £33.00**

**Let us know of any allergies, intolerances before we take your order**

VAT INCLUDED - A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill