

# **Menu B**

## **Starters**

**Apulian "Burrata" cheese, cherry tomatoes and roasted asparagus salad (V)**  
Burrata Pugliese, insalata di pomodorini e asparagi arrosto

**Deep fried squid served with roasted peppers, spicy n'duja sauce and lime**  
Calamari fritti, peperoni arrosto, salsa di N'duja e lime

**Beef carpaccio and green beans salad, Pecorino Sardo and honey mustard**  
Carpaccio di manzo, insalata di fagiolini, Pecorino Sardo, mostarda e miele

## **Main Courses**

**Homemade Tagliolini with prawns, saffron and cream of courgettes**  
Tagliolini con gamberi, zafferano e crema di zucchini

**Sheep milk ricotta and artichoke ravioli served with fresh yellow tomato sauce (V)**  
Ravioli di ricotta di pecora e carciofi, salsa di pomodoro giallo fresco

**Slow cooked pork belly with apple sauce, roasted peppers and sautéed broccoli**  
Pancia di maiale arrosto, salsa di mele, peperoni arrosto e broccoli saltati

**Pan fried filet of sea bream served with sautéed asparagus, cherry tomatoes and capers**  
Filetto di orata con asparagi, pomodorini e capperi

## **Dolci / Desserts**

**Homemade "Tiramisu"**  
Tiramisu

**Sicilian brioche with almond ice cream and sour cherries**  
Brioche Siciliana con gelato alla mandorla e amarene

**Italian cheese selection**  
Formaggi misti Italiani

**2 course meal £26**

**3 course meal £33**