

MENU B

STARTER

PAN FRIED SCAMORZA CHEESE, MIXED MUSHROOMS AND FRESH CHILLI(v)
Scamorza in padella con funghi misti e peperoncino fresco

DEEP FRIED SQUID AND ZUCCHINI WITH SPICY N'DUJA SAUCE
Calamari e zucchini fritti con salsa di N'duja

PARMA HAM WITH DRIED FIGS AND MASCARPONE CREAM
Prosciutto di Parma, fichi secchi e crema di mascarpone

MAIN

PAN FRIED CALVES LIVER "VENEZIANA" WITH MASHED POTATOES AND ONIONS
Fegato alla Veneziana con purea di patate e cipolle

SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI WITH YELLOW TOMATO SAUCE (v)
Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di pomodori gialli

PAN FRIED SALMON WITH SPINACH AND AGED BALSAMIC
Salmone spadellato con spinaci e Balsamico di Modena

DESSERT

PANETTONE WITH CREME ANGLAISE
"Panettone con crema Pasticcera"

"AFFOGATO" VANILLA ICE CREAM TOPPED WITH FRESHLY BREWED ESPRESSO
"Affogato alla Vaniglia"

"TORTA CAPRESE" WITH ALMONDS AND CHOCOLATE, PISTACHIO ICE CREAM
Torta Caprese con gelato al Pistacchio

[Let us know of any allergies, intolerances before we take your order](#)

3 COURSE MENU £35 PP

VAT INCLUDED

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