

MENU B

STARTER

PAN FRIED SCALLOPS PARMA HAM CARROTS AND BEETROOT CREAM

Capesante scottate in padella prosciutto crudo crema di carote e barbabietola

BURRATA CHEESE AUBERGINE TOMATO AND BASIL (V)

Burrata con melanzane pomodoro e basilico

SEARED IRISH BEEF IN FINE HERBS SERVED WITH RADICCHIO TRUFFLE OIL PECORINO

Manzo scottato in crosta di erbe fini radicchio olio al tartufo e pecorino

WARM SEAFOOD SALAD AND SEASON MIX VEGETABLES

Insalata di mare tiepida e vegetali misti di stagione

MAIN

HOME MADE SCIALATELLI PASTA CLAMS, MUSSELS, ARGENTINIAN PRAWNS AND SQUID

Spaghetti ai frutti di mare con vongole, cozze, calamari e gamberoni argentini

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOM BLACK TRUFFLE SHAVES (V)

Risotto con salsa di funghi porcini e scaglie di tartufo

MONK FISH PURPLE POTATOES, SPRING ONION & CUTTLEFISH'S BLACK

Rana pescatrice con patate viola, cipollotto e nero di seppia

GRILLED BEEF SIRLOIN SERVED WITH SAUTE POTATOES, MUSHROOMS SAUCE

Controfiletto di manzo irlandese servito con patate saltate e salsa ai funghi

DESSERT

ALMOND AND CHOCOLATE CAKE WITH PISTACHO ICE CREAM

Tortino di cioccolato e mandorle con gelato al pistacchio

MILLEFEUILLE CAKE WITH CUSTARD CREAM AND MIX BERRIES

Millefoglie scomposto con crema pasticcera e frutti di bosco

HOME MADE TIRAMISU CHOCOLATE SAUCE WHISKY

Tiramisu con salsa al cioccolato e whisky

ITALIAN CHEESE SELECTION

3 Courses £ 40.00

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