

MENU C

STARTER

SMOKED BURRATA CHEESE WITH BRAISED RADICCHIO AND AGED BALSAMIC (v)
Burrata affumicata con radicchio e balsamico invecchiato

FOIE GRAS PARFAIT WITH CARAMELIZED ONIONS AND VANILLA MASCARPONE
Terrina di fegato d'oca con cipolle caramellate e mascarpone alla vaniglia

SEARED SCALLOPS WRAPPED IN PANCETTA, CREAMED RED ONIONS, POTATO CHIPS
Capesante scottate avvolte nella pancetta, crema di cipolla rossa e patatine

MAIN

SPAGHETTI WITH LOBSTER, CHERRY TOMATOES AND BASIL SAUCE
Spaghetti all'aragosta, pomodorini e basilico

GRILLED LAMB CUTLETS, BORLOTTI BEANS, SUNDRIED TOMATOES, GARLIC SAUCE
Costolette d'agnello alla griglia, fagioli borlotti, pomodori secchi e salsa d'aglio

PAN FRIED WILD SEABASS WITH MASHED POTATOES, SPINACH AND SAFFRON SAUCE
Branzino selvatico, purea di patate, spinaci e salsa allo Zafferano

TAGLIATELLE WITH WILD MUSHROOMS, TRUFFLE OIL AND SHALLOTS (v)
Tagliatelle con funghi selvatici, olio al tartufo e scalogno

DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE, PASSION FRUIT SAUCE, COCONUT FLAKES
Mousse al cioccolato, salsa al frutto della passione, scaglie di cocco

HOMEMADE TIRAMISU'
Tiramisu'

ITALIAN CHEESE SELECTION
Selezione di formaggi Italiani

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

3 COURSE MENU £40 PP

VAT INCLUDED

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