

Menu C

Starters

Pan fried tiger prawns served with pistachio pesto, garlic and chili

Gamberi in padella, pesto di pistacchio, aglio e peperoncino

Apulian "Burrata" cheese, cherry tomatoes and roasted asparagus salad (V)

Burrata Pugliese, insalata di pomodorini e asparagi arrosto

Fresh Tagliolini with Cornish crab, sweet chili, garlic and cherry tomatoes

Tagliolini al granchio, peperoncino dolce, aglio e pomodorini

Parma ham with melon

Prosciutto di Parma e melone

Main Courses

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

Bigoli pasta with pork sausage, broccoli, sweet red onions and Pecorino cheese

Bigoli con salsiccia, broccoli, cipolla rossa dolce e Pecorino

Grilled Beef rib eye with green beans, Parmesan shavings and Balsamico di Modena DOP

Costata di manzo alla griglia, fagiolini verdi, Parmigiano a scaglie, Balsamico di Modena DOP

Breaded and fried tuna steak with spinach and pickled radish

Tonno impanato e fritto, spinaci saltati e ravanelli sottaceto

Desserts

Homemade Tiramisu'

Tiramisu'

Dark chocolate mousse with mango sauce

Mousse al cioccolato fondente con salsa al mango

Italian cheese selection

Formaggi misti Italiani

2 course meal £28

3 course meal £36