

# ST VALENTINE'S DINNER

## Starters

**Marinated King fish, rocket and chilli vinaigrette, fried shallots**  
Ricciola marinata, salsa di rucola e peperoncino, scalogno fritto

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

**Pan fried tiger prawns, pistachio pesto, garlic and chilli**  
Gamberi in padella, pesto di pistacchio, aglio e peperoncino

**Smoked Burrata cheese, braised radicchio and chestnut, Balsamico di Modena DOP (V)**  
Burrata affumicata, radicchio brasato, castagne e Balsamico di Modena

## Pasta

**Raviolini filled with cepes and ricotta, butter and sage sauce, Parmesan shavings (V)**  
Ravioli ripieni di ricotta e Porcini, salsa burro e salvia con scaglie di Parmigiano

**Fresh Tagliolini with Cornish Crab, sweet chilli, garlic and cherry tomatoes**  
Tagliolini al granchio, peperoncino dolce, aglio e pomodorini

**Orecchiette with sausage, broccoli, red sweet onions, Pecorino cheese**  
Orecchiette con salsiccia, broccoli, cipolla rossa dolce e Pecorino

## Main courses

**Breaded and fried Tuna steak with spinach and pickled radish, Balsamico di Modena DOP**  
Tonno impanato e fritto, spinaci saltati e ravanelli sottaceto e Balsamico di Modena DOP

**Pan fried fillet of seabream, warm purple potato salad, squid ink sauce**  
Filetto di orata, insalata tiepida di patate viola. salsa al nero di seppia

**Calves liver "Venetian Style" with pine nuts, onions and mashed potatoes**  
Fegato alla Veneziana con pinoli, cipolla e purea di patate

**Grilled Beef steak, stewed red cabbage, chestnuts, bone marrow sauce**  
Filetto di manzo alla griglia, cavolo rosso stufato, salsa di midollo

**Side dishes £4.50 each**

## Dessert

### Homemade "Tiramisu"

Tiramisu

*suggested dessert wine: Moscato di Trani 2014 £6.50*

**Orange Pannacotta with caramel sauce and dark chocolate chips**  
Pannacotta all'arancia con caramello e scaglie di cioccolato fondente

*suggested dessert wine: Vin Santo 2014 £8*

**Chocolate fondant with raspberry sauce and pistachio ice cream**

Fondente al cioccolato, salsa lamponi, gelato al Pistacchio

*suggested dessert wine: Passito di Verduzzo 2016 £7*

**Selection of Italian cheese with walnut bread and honey**

"Formaggi misti Italiani"

*suggested fortified wine: Port LBV £7*

*"Please let us know of any allergies or intolerances before ordering"*

**2 courses £28 - 3 courses £34 - 4 courses £40**

VAT included

An optional 12.5% service charge will be added to your bill

**[www.ristorantegustoso.co.uk](http://www.ristorantegustoso.co.uk)**