



LUNCH & PRE THEATRE MENU

12:00-15:00 | 17.30-18.45

ANTIPASTI/STARTER

MINISTRONE DI VERDURE
Vegetable minestrone

MOZZARELLA, POMODORI SAN MARZANO, ORIGANO & PESTO AL BASILICO (V)
Mozzarella, San Marzano tomatoes, oregano & basil pesto

BRESAOLA, RUCOLA, GRANA PADANO E OLIO AL LIMONE
Beef bresaola, rocket, Grana Padano and lemon oil

MAZZANCOLLE ALLA GRIGLIA CON CREMA DI BROCCOLI E STRACCIATELLA E PANE TOSTATO ALLE ERBE
Grilled mazzancolle prawns with broccoli cream, stracciatella and herb scented toasted breadcrumbs

TORTINA DI PATATE, MERLUZZO E SALMONE AFFUMICATO CON SALSA TARTARA ALLA
SICILIANA E GERMOGLI DI PISELLO
Cod and smoked salmon fish cake with Sicilian style tartar sauce and pea shoots

BRUSCHETTA CON POMODORI SAN MARZANO, FUNGHI IN AGRODOLCE, PEPERONI, CAPPERI,
CIPOLLOTTO E BASILICO
Grilled bread "bruschetta" with San Marzano tomatoes, sweet and sour mushrooms, peppers, capers, spring onion and basil

SECONDI/MAIN COURSES

MACCHERONCINI CON SALSA DI POMODORI FRESCHI, BASILICO E RICOTTA
Maccheroncini with fresh tomato sauce, basil and cow ricotta cheese

MELANZANA ALLA PARMIGIANA
Baked aubergine parmigiana

FILETTO DI TROTA SALMONATA AL BURRO E SALVIA, PUREA DI FINOCCHI E GUAZZETTO ALLE COZZE
Butter and sage fillet of salmon trout, crushed fennels and mussels broth

FILETTO DI NASELLO, VERDURE ALLA GRIGLIA, CREMA DI ZUCCHINE
Fillet of hake, grilled vegetables and courgette cream

FEGATO DI VITELLO ALLA GRIGLIA, SPINACI E ACETO BALSAMICO
Grilled calf's liver, spinach and balsamic vinegar

PAILLARD DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON BROCCOLETTI AL PEPERONCINO E AGLIO
Grilled chicken breast paillard with tender stem broccoli, chilli and garlic

DOLCI/DESSERTS

FROM A' LA CARTE MENU'

TWO COURSES £17.50 | THREE COURSES £21.00

V.A.T. is included. A discretionary service charge of 12.5 % will be added to your bill.
Please note that we cannot guarantee that any of our foods are free from nut trace elements.

LATIUMRESTAURANT.COM