



## *Mother's day Menu*

### *Starters*

**Minestrone di verdure**  
Vegetable minestrone

**Melanzana alla Parmigiana, Burratina con pomodori heirloom e pesto al basilico**  
Aubergine baked timbale "Parmigiana", Burrata from Puglia with heirloom tomatoes and basil pesto dressing

**Tortina di patate, merluzzo e salmone affumicato, salsa tartara alla siciliana e germogli di pisello**  
Potato, cod and smoked salmon fish cake, Sicilian tartare sauce and pea shoots

**Crema di pomodorini gialli alla vaniglia, insalata di aragosta e verdure primaverili (supp. £3.50)**  
Vanilla scented yellow datterini tomato cream, lobster salad and spring vegetables

**Carpaccio di pesce spada affumicato, finocchi, arance, cetriolo e bottarga**  
Carpaccio of smoked swordfish, salad of fennel, orange, cucumber & tuna egg roe bottarga

**Vitello tonnato alla Piemontese con Insalata di fagiolini**  
Classic roasted veal in tuna sauce with green beans salad

**Tartare di manzo classica, uovo di quaglia, rucola e Parmigiano**  
Classic beef tartare, soft poached quail egg, rocket and Parmesan shavings

### *Main courses*

**Tagliolini con polpa di granchio e crema di melanzane**  
Tagliolini with Cornish crab meat and purple aubergine cream

**Ravioli ripieni di ricotta seirass e spinaci con salsa di pomodorini e pecorino**  
Ravioli filled with seirass ricotta and spinach with datterini tomato sauce and pecorino cheese

**Ravioli ripieni di ossobuco, burro e tartufo nero Perigord**  
Ravioli filled with braised veal ossobuco, butter and Perigord winter black truffle emulsion

**Pancia di maiale arrostita al miele e tartufo, verza e pancetta, crema di broccoli e pure di patate**  
Truffle and honey roasted pork belly, savoy cabbage, black pig pancetta, broccoli cream & mash potato

**Petto di anatra, porri arrosto, funghi misti, salsa alla zucca e fondo al ginepro**  
Roasted duck breast, baby leeks, mix mushrooms, pumpkin cream and juniper berries jus

**Cappesante scottate, arance candite, patate viola e cavolo Romanesco (sup. £4.00)**  
Seared scallops, candied orange, purple potatoes and Romanesco cabbage

**Filetto di nasello ai carciofi con agretti all'aglio**  
Fillet of hake cooked with artichokes, steamed monk's beard tossed with garlic

### *Desserts*

**Tiramisú classico**  
Classic Tiramisú

**Fragole al Ratafia con mousse al cioccolato bianco e pistachio**  
Boozed strawberries in Ratafia with white chocolate and pistachio mousse

**Tortina al mandarino con Meringa bruciata e frutti di bosco**  
Burnt mandarin and merengue tart with seasonal berries

**I Gelati e sorbetti**  
Ice-cream and sorbet selection

**Selezione di formaggi Italiani (supp. £5)**  
Selection of artisanal cheeses

**2 courses £ 25.00**

**3 courses £ 29.50**

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please inform your server upon arrival and they will be happy to suggest the best dishes for you

12.5% Discretionary service charge will be added to your bill