

STARTER

MOZZARELLA DI BUFALA CON INSALATA DI PEPERONI ARROSTO, FAGIOLINI,
CIPOLLA ROSSA E PESTO DI BASILICO

Buffalo mozzarella with salad of roasted peppers, green beans, roasted red onion and basil pesto

BRESAOLA CON RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO E OLIO AL LIMONE

Bresaola with rocket, parmesan and lemon dressing

INSALATA DI PATATE CLASSICA CON PESCE SALMONE AFFUMICATO, PANNA ACIDA E CROSTONE DI PANE

Classic potato salad, smoked salmon, acidic cream and toasted bread

MAIN COURSE

FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA, PUREA DI PATATE AL BASILICO,
PEPERONI ARROSTITI E CONDIMENTO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Pan fried fillet of sea bream, basil mash potato, roasted bell peppers and Taggiasca olives dressing

PETTO DI POLLO ARROSTO, CREMA DI BROCCOLI, CAVOLO NERO E PATATE SALTATE ALLA PANCETTA

Roasted chicken breast, broccoli cream, cavolo Nero and smoked pancetta, sauté potatoes

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

DESSERT

TORTA CAPRESE AL LIMONE CON CREMA AL LIMONCELLO E SORBETTO AL LAMPONE

Lemon Caprese tart with Limoncello cream and raspberry sorbet

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, FRAGOLE, PISTACCHI E VINCOTTO AL BALSAMICO

White chocolate mousse, strawberry, pistachio and balsamic vincotto

GELATI E SORBETTI

Ice cream and sorbet

THREE COURSES £29.50

EXECUTIVE CHEF STEFANO MOTTA

HEAD CHEF ENRICO NASTA

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.