

CHRISTMAS PARTY MENU A

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 seabream, basil mash potato, roasted bell peppers and Taggiasca olives dressing

PETTO DI FARAONA ARROSTO, CREMA DI BROCCOLI, VERZA SALTATA ALLA PANCETTA
E PUREA DI PATATE AL TARTUFO NERO
Roasted guinea fowl breast, broccoli cream, savoy cabbage, smoked pancetta and black truffle mash potato

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 GELATO ALLA FRAGOLA E PANNA
Lemon Caprese tart with Limoncello cream, strawberry & cream ice cream

BONET ALLA PIEMONTESE CON SALSA AL CARMELLO,
AMARETTI E PANNA MONTATA ALLA VANIGLIA
Piedmontese Bonet chocolate pudding with caramel sauce, amaretti crumble and vanilla scented cream

GELATI E SORBETTI
Ice cream and sorbet

THREE 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.
Menu items may change due to seasonal availability. 12.5% Discretionary service charge will be added to your bill