

CHRISTMAS PARTY MENU B

STARTER

BURRATA CON INSALATA D'ORZO PERLATO, ZUCCA, RADICCHIO TARDIVO,
MELA VERDE E NOCCIOLE

Burrata from Apulia, salad of pearl barley, pumpkin, radicchio tardive, green apple and hazelnuts

CARPACCIO DI MANZO DI POZZA, VERDURE PRIMAVERILI ARROSTITE,
CREMA AL GORGONZOLA E TARTUFO NERO

Black Angus beef carpaccio "manzo di pozza", roasted spring vegetables, gorgonzola sauce and black truffle

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO, FINOCCHI, ARANCE, CETRIOLO E BOTTARGA
Carpaccio of smoked swordfish, salad of fennel, oranges, cucumber & tuna egg roe bottarga

MAIN COURSE

FILETTO DI BRANZINO, PUREA DI FINOCCHI,
GUAZZETTO DI VONGOLE E COZZE ALL'ARANCIA E POMODORO

Grilled fillet of sea bass, crushed fennels, clams, mussels and orange & tomato "guazzetto"

TAGLIATA DI MANZO CON PUREA DI PATATE ALLO ZAFFERANO,
FUNGHI MISTI E SALSA AL VINO ROSSO

Grilled rib-eye with saffron mash potato, wild mushrooms and red wine sauce

RAVIOLI ALLA ZUCCA, BURRO SALVIA E PARMIGIANO
Pumpkin Ravioli, butter, sage and parmesan



DESSERT

BRUTTO MA BUONO, MOUSSE AL CIOCCOLATO SCURO, CREMA AL PISTACCHIO E AMARENE
"Brutto ma Buono", dark chocolate mousse, pistachio cream & Amarene cherries

TIRAMISU` CLASSICO
Classic Tiramisu`

GELATI E SORBETTI
Ice cream and sorbet



THREE COURSES £36.50

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