

# CHRISTMAS PARTY MENU C

## STARTER

ARANCINO DI RISO RIPIENO DI FUNGHI MISTI, TARTUFO NERO E FONTINA CON CREMA DI ZUCCA  
Deep fried "arancino" with seasonal mushrooms, black truffle, fontina and pumpkin cream

CAPPELANTE IN CROSTA DI PANE E BASILICO, SALSA AL PROSECCO E FINOCCHIETTO CON VERDURE CROCCANTI  
Roasted scallops in basil and bread crumbs, Prosecco, fennel and dill sauce, crunchy vegetables

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE CON INSALATA DI FAGIOLINI  
Classic roasted Veal in tuna sauce with green beans salad



## MAIN COURSE

BRANZINO, CREMA DI ZUCCA, TOPINAMBUR ARROSTO, TROMBETTE DELLA MORTE,  
MARMELLATA DI CIPOLLA BIANCA, NOCCIOLE TOASTATE E AGLIO NERO  
Pan fried fillet of sea bass, pumpkin cream, roasted topinambur, trompette de la mort,  
white onion marmalade, hazelnuts and black garlic

SCAMONE DI MANZO ALLA GRIGLIA, ROSTI DI PATATE, SCALOGNO E PANCETTA, CREMA DI PORCINI E SPINACI  
Grilled rump of beef, roasted potato, braised shallot and smoked pancetta, porcini cream and spinach

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA AL TARTUFO NERO E ERBE CIPOLLINA  
Purple potato gnocchi with black truffle and chives

## DESSERT

TORTINO AL PENETTONE CON SALSA ALL 'AMARETTO  
Panettone and butter pudding, Amaretto custard

CREMOSO AL MARRON GLACEE CON SABA ALLA MELE  
Marron glacee cremoso with Apple Saba

GELATI E SORBETTI  
Ice cream and sorbet

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI  
Artisanal cheese selection

THREE COURSES £43.00



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