



STUZZICHINI

Sharing selection of rustic crostini with pickled mushroom (v)
Crostini toscani con funghi marinati (Region Tuscany)

PRIMI

Seared goats cheese with mixed leaf pine kernel salad with Pachino cherry tomatoes
with a balsamic dressing (v)
Caprino scottato con insalatina di Pinoli pomodorini pachino e balsamico di Modena

Tempura Cornish Crab crochettes with swordfish carpaccio and lemon emulsion
Crochetta di granchio in pastella con carpaccio di spada al limone (Region Mazzara del Vallo)

Bresaola with gorgonzola and poached pear
Bresaola con Gorgonzola e pere sciroppate alla vaniglia (Region Valtellina)

SECONDI

Homemade ravioli filled with aubergine and smoked cheese served with tomato sauce topped
with Pecorino shavings (v)
Pansotti melanzana e scamorza con salsa di pomodoro e pecorino (Region Puglia)

Steamed seabream with white wine, cherry tomatoes and chilli served with new potatoes and
seasonal vegetables
Orata all'acqua pazza con patate novelle e verdure di stagione (Region Naples)

Roasted chicken supreme stuffed with Taleggio and sundried tomato served with roast potatoes
and seasonal vegetables
Suprema di pollo con Taleggio e pomodori secchi

DOLCI

Mascarpone and lemon cheesecake with passion fruit coulis
Torta limone e mascarpone con frutto della passione (Region Bologna)

Parfait with wild strawberry and praline
Semifreddo alle fragoline di bosco pralinato (Region Silcily)

Selection of Italian farmhouse cheeses (supplement £2.50)
Selezione di formaggi di campagna

£29.95 per head

10% service charge added to bill