



Our executive chef Francesco Furriello presents this menu inspired by seasonal produce and flavours. Where possible we use locally sourced ingredients and naturally reared free range meat and sustainable fish.

Executive Menu £40.00

STARTER

Crema di pomodori San Marzano con gnudi fiorentini al caciocavallo e olio Toscano I.G.P

San Marzano tomato soup with soft cheese gnocchi and Tuscan extra-virgin olive oil

Caprino scottato con insalatina di vegetali grigliati, misticanza al Balsamico e parigina di melanzane di Sicilia alla vaniglia

Seared goat's cheese with grilled vegetables, mixed leaf salad and Balsamic emulsion served with a vanilla and aubergine focaccia bread pie

Carpaccio di tonno affumicato con insalata di calamari grigliati al lime e nepitella

Smoked tuna carpaccio with chargrilled squid salad, lime and mint vinaigrette

Soute' di frutti di mare al peperoncino Calabrese, Chardonnay di Sicilia e focaccia tostata ai pomodori Soleggiati

Sautee of clams, organic mussels, Sicilian chardonnay, garlic, fresh chilly and sunblushed tomato served with homemade toasted focaccia

Rotololino di pizza con broccoli, gamberi, scamorza, insalata di pomodorinie misticanza

Pizza roll with broccoli, garlic, chilly, pan-fried king prawns and cherry tomato served with a mixed leaf salad

Salmone affumicato con pannacotta di avocado e polpa di granchio di Cornovaglia, al profumo d'arancia

Smoked salmon with avocado panna cotta and orange scented hand-picked Cornish crab meat

Gamberoni, zucchine, maggiorana e prosecco
King prawn, courgettes, marjoram and prosecco

Strozzapreti alla robiola con pomodorini pachino e rucola

Strozzapreti pasta with a robiola cheese, cherry tomato and rocket sauce

Petto d'oca affumicato con parfait di fegato d'anatara ed insalata di frutti di bosco e miele di acacia

Smoked goose breast with duck liver parfait with a fruit of the forest and acacia honey salad

SECONDI

Tortino di vegetali con salsa al grana padano

Vegetables and potato pie served with a Parmesan sauce and mixed leaf salad

Risotto ai porcini e toma

Risotto with porcini mushroom and Toma cheese

Merluzzo in casseruola con Vernaccia di San Gimignano, cipolla, Pomodoro e patate

Steamed cod fillet with onion, tomato and Vernaccia wine served with glazed vegetables

Pesce spada alla griglia con salsa di capperi, vegetali alla griglia e patate fritte

Grilled swordfish steak with capers and mint sauce served with grilled vegetable and hand cut chips

Filetto di branzino scottato alle erbe con peperoni gratinati al pane aglio e prezzemolo

Seared fillet of seabass with fresh herb pesto, garlic, parsley and brioche crumbs
Served with Sicilian sweet peppers

Suprema di pollo al rosmarino con Parmigiana di melanzane

Roasted free range chicken breast infused with a rosemary sauce served with an aubergine Parmigiana

Filetto di manzo alla mostarda con patate arrosto, vegetali glassati e funghi selvatici

Pan fried and baked fillet of aged British beef served with roasted glazed root vegetables with a wild mushroom and mustard sauce (£3.00 supplement)

Filetto di maiale avvolto nella pancetta con salsa al gorgonzola e spinaci all'aglio

Pan fried pork tenderloin wrapped in smoked pancetta with gorgonzola cheese sauce served with roasted potatoes and garlic wilted baby spinach

DOLCI

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta with fruits of the forest

Torta caprese con gelato alla vaniglia

Chocolate and almond tart with vanilla ice cream

Torta al limoncello e fragole

Limoncello cheese cake with strawberry

Banoffee con gelato all' amaretto

Banoffee pie with amaretto ice-cream

Semifreddo alla nocciola

Hazelnut and praline parfait

Selezione di formaggi di campagna artigianali

Platter of Italian farm house cheeses and biscuits (£2.50 supplement)