

MENU

Tomino e speck alla piastra con fagiolini e salsa allo scalogno
Pan fried Piedmont's cheese with speck, green beans salad & shallots dressing

Insalata di granchio e avocado al succo di pomodoro fresco (Suppl. £4.00)
Crab & avocado salad with fresh tomato dressing

Carpaccio di porchetta tiepido
Thinly sliced roast suckling pig with mixed leaves salad

Tagliatelle all'uovo con salsa di pomodoro fresco al profumo di basilico
Homemade tagliatelle with fresh tomato sauce & basil

Spaghetti di Gragnano con salsa di aragosta all'aglio e peperoncino (Suppl. £5.00)
Gragnano spaghetti with fresh lobster, garlic & sweet chilli sauce

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto
Traditional pasta parcel filled with roasted pork & veal

Trancio di merluzzo alla piastra con patata fondant e crema di piselli
Pan fried cod fillet with potato fondant & peas sauce

Costolette di agnello con lenticchie & cipolline dolci d'Ivrea
Pan fried rack of lamb with Castelluccio lentils & sweet button onions

Tagliata di manzo con patate schiacciate, olive Taggiasche e erbe aromatiche
Beef entrecôte with crushed new potatoes, Ligurian olives & aromatic herbs

Tiramisù tradizionale al cioccolato fondente
Traditional dark chocolate tiramisù

Panna cotta alla vaniglia con salsa al rabarbaro
Vanilla "panna cotta" with rhubarb compote

Torta di mele al forno con amaretto e gelato alla vaniglia
Tarte Tatin with "Amaretti" & vanilla ice cream