

MENU

Caprino dorato e insalata di spinaci novelli

Pan-fried goat's cheese with baby spinach salad

Capesante dorate con asparagi grigliati e vinaigrette alla barbabietola (suppl. £4.00)

Seared scallops with grilled asparagus salad & beetroot vinaigrette

Carpaccio di porchetta tiepido

Thinly sliced roasted 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. £6.00)

Gragnano spaghetti with fresh lobster, garlic & sweet chilli sauce

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Traditional pasta parcel filled with roasted pork & veal

Filetto di orata con spinaci saltati e salsa all'aceto balsamico di Modena

Pan-fried fillet of seabream with spinach & Modena balsamic vinegar dressing

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

Tiramisú tradizionale al cioccolato fondente

Traditional dark chocolate tiramisú

Sfogliatina siciliana con ricotta e arance candite

Sicilian pastry with ricotta cheese & candied orange zeste

Spiedino di ananas caramellato con sorbetto al limone

Caramelized Pineapple skewer with lemon sorbet