



Party Menu B

~~~Starters / Antipasti~~~

Tagliolini with crab, white wine, chili and garlic
Tagliolini con granchio, vino bianco, peperoncino e aglio

Culatello ham with Buffalo mozzarella cheese, rocket salad and cherry tomatoes
Culatello con mozzarella di bufala, rucola e pomodorini

Poached egg with sautéed spinach, parmesan cream and black truffle (V)
Uovo in camicia con spinaci saltati, crema al parmigiano e tartufo nero

Pan fried scallops with crispy pancetta and beetroot purée
Capesante in padella con pancetta croccante e purea di barbabietole

~~~Main courses / Secondi piatti~~~

Char grilled swordfish steak with artichokes and peas
Trancio di pesce spada alla griglia con carciofi e piselli

Pan fried monk fish with Porcini mushrooms and Cannellini beans
Rana pescatrice in padella con funghi Porcini e fagioli Cannellini

Saffron and peas Carnaroli risotto (V)
Risotto Carnaroli allo zafferano e piselli

Chard grilled rib eye steak served with sautéed potatoes, French beans, sundried tomatoes cream and parmesan
Costata di manzo alla griglia con patate saltate, fagiolini, crema di pomodori secchi e parmigiano

~~~Dessert / Dolci~~~

Lemon tart with almond ice cream
Torta al limone con gelato alla mandorla

“Pastiera Napoletana” with vanilla ice cream
Pastiera Napoletana con gelato alla vaniglia

Chocolate and hazelnut cake served with pistachio ice cream
Torta Caprese servita con gelato al pistacchio

3 Courses £ 38.00

Prices include 20% VAT and are subject to 12.5% discretionary service charge