



## **Party menu C**

### ***~~Starters /Antipasti~~***

***Thinly sliced seared veal carpaccio with artichokes, parmesan shavings, capers and mustard mayonnaise***

*Carpaccio di filetto di vitello con carciofi, parmigiano e maionese di capperi e mostarda*

***Pan fried Foie Grass with sautéed mixed mushrooms and black truffle***

*Foie grass in padella servito con funghi misti e tartufo nero*

***Crab, prawns, avocado and tomato salad with citronette dressing***

*Insalata di granchio, gamberi, avocado e pomodori con olio e limone*

### ***~~Main courses / Secondi piatti~~***

***Tagliolini with lobster, cherry tomatoes and basil***

*Tagliolini all astice con pomodorini e basilico*

***Char grilled fillet of beef with fine herbs mashed potato, Foie Grass and black truffle mousse***

*Filetto di manzo alla griglia con purea di patate alle erbe fini e mousse di foie gras e tartufo*

***Baked whole sea bream in foil served with spinach***

*Filetto di orata al cartoccio con spinaci*

### ***~~Dessert / Dolci~~***

***Selection of Italian cheese with truffle honey and jam***

*Selezione di formaggi italiani con miele al tartufo e marmellata*

***Rum baba with fresh strawberries and whipped cream***

*Baba al rum con fragole fresche e panna montata*

***“Traditional Italian Tiramisu”***

***3 Courses £ 46.00***

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