

Rome Menu

Sharing Starters

Apulian burrata cheese with grilled radicchio, pickled apple, raisin puree', balsamic
Burrata pugliese con radicchio grigliato, mele marinate, uvetta e balsamico

Beetroot Carpaccio, goat cheese, black pepper, pears & hazelnut
Carpaccio di barbabietola,, formaggio caprine, pepe nero, pere e nocciole

Smoked salmon salad & pickled cucumbers mixed leaves, sour cream
Insalata di salmone affumicato, catriolo marinato, insalata mista e crema acida

Mains

Tagliolini with mix wild mushrooms and fresh black truffle
Tagliolini con funghi misti e tartufo nero

or

Braised beef cheeks, baby onions, carrots, pancetta, herbs mash potato
Guancia di manzo brasata, cipolline, carote e pure' di patate alle erbe e pancetta

or

Stone bass braised with chicory, samphire, pickled fennel, dill sauce
Branzino selvatico con cicoria brasata, asparagi di mare, finocchio marinato e salsa di aneto

Desserts

Deconstructed Sicilian cannolo with ricotta cheese, pistachio, candy orange and chocolate
Cannolo siciliano scomposto con ricotta, pistachio, arancia candida e gocce di cioccolato

or

Chocolate mousse with pistachio crumble and salted caramel
Mousse al cioccolato con granella di pistachio e caramello salato

or

Ice cream Selection
Selezione di gelati

"Please let us know of any allergy or intolerance before ordering"

£ 40.00

An optional 12.5% service charge will be added to your bill - VAT included