

# Venice Menu

## Sharing Starters

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

**Bresaola with marinated wild mushrooms, Parmigiano cream and rocket**  
*Bresaola con funghi marinati, crema di Parmigiano e rucola*

**Grilled octopus with crispy quinoa, pickled red cabbage, black garlic mayo**  
*Polipo grigliato con quinoa croccante, cavolo rosso in aceto, mayonese di aglio nero*

**Selection of Italian cured meats**  
*Selezione di affettati italiani*

## Mains

**Goat cheese and pumpkin ravioli, butter & sage, amaretto crumble**  
*Ravioli ripieni di caprino e zucca, burro, salvia e amaretto*

*Or*

**Halibut with mussel sauce, cannellini beans, 'nduja oil**  
*Halibut con salsa di cozze, cannellini e olio alla 'nduja*

*Or*

**Rib eye steak, black truffle, mushroom sauce, herbs mash potato**  
*Bistecca Rib eye, tartufo nero, salsa di funghi e pure' di patate alle erbe*

## 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 caramelised hazelnuts, salted caramel, chocolate soil**  
*Mousse al cioccolato con nocciole caramellate, caramello salato e cioccolato*

*Or*

**Italian Cheese Selection**  
*Selezione di formaggi italiani*

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

**£ 50.00**

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