

Set Menu and a Glass of Prosecco Bisol

£35 per person

Starters

**Burratina Pugliese con Polpa di Melanzane Arrosto,
Pesto di Pomodori e Bruschetta Agliata**

Apulian burratina with an aromatic aubergine caviar, sun blushed tomato pesto and a garlic sour dough bruschetta

**Mosaico di Polipo con Gamberi Rossi di Sicilia, Germogli di Piselli, Mango ed
Emulsione al Limone**

octopus carpaccio with seared Mazzara del Vallo red prawns, pea shoots, mango and a lemon emulsion

**Gravadlax di Salmone e Branzino su Crostino di Pane di Segale
con Panna Acida al Rafano**

Stornoway salmon and sea bass gravadlax with rye bread and horseradish crème fraîche

**Carpaccio di Manzo Scottato con Maionese al Parmigiano,
Trevisano e Ruculetta**

seared Scotch beef carpaccio with a light parmesan mayonnaise, Trevisano radicchio and rocket

Mains

Paglia e Fieno in Salsa di Funghi Selvatici ed Erbette

Homemade 'paglia e fieno' egg tagliolini with a wild mushroom sauce and fresh herbs

Filetto di Branzino e Gamberi in Salsa al Vermouth e Porri Stufati

Filet of sea bass and tiger prawns with a vermouth sauce and braised leeks

Petto di Anatra all'Arancio e Grand Marnier con Patata Dolce Fondente

orange and Grand Marnier breast of Gressingham duck with sweet potato fondant

Noce di Agnello Glassata con Aglio e Rosmarino e Verza alla Piemontese

Roasted and glazed Chump of Welsh lamb with garlic and rosemary and Piedmontese style cabbage

Desserts

Bonnet al Cioccolato ed Amaretti con Pera al Vino Rosso e la Sua Riduzione
classic Piedmont chocolate bonnet pudding with red wine poached pear

Tiramisu al Caffè e Ristretto con Biscotto di Novara
traditional tiramisù with Novara sponge biscuit

Gelati o Sorbetti Misti
selection of homemade ice cream or sorbet