

NATALE

STARTERS

Soft egg, porcini mushrooms, white truffle
Uovo sodo, porcini, tartufo bianco

Quinoa salad with beetroot hummus, baby vegetables, halloumi cheese
Insalata di quinoa con hummus di rapa rossa, vegetali e halloumi

Burrata, beetroot salad, buttermilk dressing
Burrata, rapa rossa, buttermilk

Seared mackerel, seaweed, escarole sauce
Sgombro alla piastra, alghe, salsa di scarola

PASTE

Winter vegetables minestrone
Minestrone di verdure di stagione

Chicken consommé, tortellini, parmesan
Consommé con tortellini ripieni di pollo, parmigiano reggiano

Homemade spaghetti, swordfish, beetroot, lime
Spaghetti con chitarra, pesce spada, rapa rossa, lime

Lasagne, white veal ragout, mozzarella, saffron
Lasagne, ragu bianco di vitello, mozzarella, zafferano

MAINS

Pan fried salmon, baby vegetables, red pepper sauce
Salmon scottato, vegetali, salsa di peperoni rossi

Seared black cod, lentils, seaweed, onion and mushroom broth
Merluzzo alla piastra, lenticchie, alghe, brodo di cipolle e funghi

Braised veal cheek, grilled polenta, winter roost salad
Guancia di vitello brasato, polenta grigliata, insalata di radici invernali

Roasted turkey breast, potatoes millefeuille, Yorkshire pudding, gooseberry chutney
Petto di tacchino arrosto, millefoglie di patate, Yorkshire pudding, uva spina

Duck breast, leeks gratin and tamarind jus
Petto di anatra, porro gratinato, salsa al tamarindo

DESSERTS

Pistachio tiramisu
Tiramisu al pistacchio

Hazelnut and passion fruit chocolate sphere, roasted panettone
Sfera di cioccolato alla nocciola e frutto della passione, panettone arrosto

White chocolate montblanc, chestnuts, cassis sorbet
Montblanc al cioccolato bianco, castagne, sorbetto al cassis

2 courses menu £75.00 per person

3 courses menu £85.00 per person

Should you have any questions regarding the allergens, the content or preparation of our food please ask a member of our team. All prices are inclusive of VAT. Discretionary service of 12.5% will be added to the bill