

**Three Course Meal with  
Bottomless Prosecco £38.50**

**PRIMI PIATTI**

**Burratina Pugliese con Zucchine Gialle Grigliate e  
Pesto di Pomodori Semi Secchi**

Apulian burratina with grilled yellow courgettes and sun a dried tomato pesto

**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 Insalata di Germogli , Tartufo Nero  
e Maionnase al Parmigiano**

seared Scotch beef carpaccio with a parmesan mayonnaise, mixed sprouting cress salad and black winter truffle

**Risotto con Gamberi e Cipollotti**

risotto with tiger prawns and spring onion

**SECONDI PIATTI**

**Ravioli alla Fonduta e Funghi con Vellutata di Funghi**

mixed wild mushroom and cheese fondue filled ravioli with a mushroom velouté

**Trancio di Tonno Grigliato con Giardiniera di Verdure alla Maggiorana  
e Pesto Rosso**

grilled tuna steak with marjoram scented winter vegetables and tomato pesto

**Petto di Anatra con Sedano Rapa Brasato e Mostarda di Cremona  
e Salsa di Vino Rosso**

glazed breast of Gressingham duck with braised celery, Cremona mustard fruit and a red wine jus

**Controfiletto di Manzo alla Griglia con Patate Ponte Nuovo  
e Salsa alla 'Nduja Calabrese**

grilled Surrey farm sirloin steak with thick cut chips and Calabrian 'Nduja sauce

**DOLCI**

**Tiramisu al Café Ristretto con Biscotti di Novara**

*traditional Tiramisu with Novara sponge biscuit*

**Crostatina alle Banane e Caramello**

*banana and caramel tartlet*

**Pave al Cioccolato con Sorbetto al Frutto Della Passione**

*chocolate pavé with passion fruit sorbet*

**Gelati o Sorbetti Misti**

*selection of homemade ice cream or sorbet*

*The prosecco will free-flow for 90 mins up to a maximum of one bottle per person.*

*You can purchase an additional bottle for £20.00.*

*A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.*