

**Three Course Meal with  
Half Bottle of Wine per person £39.50**

**PRIMI PIATTI**

**Burratina Pugliese con Melanzane Grigliate, Pesto di Pomodori Semi Secchi  
ed Olio al Basilico**

*Apulian burratina with grilled aubergines, sun dried tomato pesto and basil oil*

**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 alla Senape Antica, Valeriana  
e Scaglie di Parmigiano**

*seared Scotch beef carpaccio with lamb's lettuce, parmesan shavings and a grain  
mustard mayonnaise dressing*

**Risotto con Gamberi e Cipollotti**

*risotto with tiger prawns and spring onion*

**SECONDI PIATTI**

**Ravioli alla Fonduta con Vellutata di Broccoli e Patatine Dolci**

*cheese fondue filled ravioli with broccoli velouté and sweet potato crisps*

**Trancio di Tonno Grigliato con Broccolini e Pesto di Pomodori Semi Secchi**

*grilled tuna steak with tender stem broccoli and semi dried tomato pesto*

**Petto di Anatra con Rosti di Patate, Pak Choi e Salsa all'Anice Stellato**

*glazed breast of Gressingham duck with a potato rosti, Pak choi and star anise  
sauce*

**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*

### **Panna Cotta al Rabarbaro**

*rhubarb panna cotta*

### **Gelati o Sorbetti Misti**

*selection of homemade ice cream or sorbet*

## **WINES**

### White

Ribolla Gialla '18 La Boatina (Friuli Venezia Giulia)

(Ribolla Gialla)

### Red

Primitivo '18 Copertinum (Apulia)

(Primitivo)

*Offer valid for up to 6 covers*

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