

# 3-COURSE SET MENU

£65 PP

## ANTIPASTI & INSALATE

**Burrata d'Andria con pomodorini datterino e pesto**  
Andria burrata with baby plum tomatoes & pesto

**Parmigiana di melanzane**  
Aubergine parmigiana

**Capesante con purè di topinambur, funghi chiodini**  
Seared scallops, Jerusalem artichoke purée,  
shimeji mushroom & veal jus

**Tartare di filetto di manzo, patatine fritte e scaglie di tartufo**  
Beef fillet tartare with homemade crisps & black truffle shavings

**Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe**  
Chicken Caesar salad

## PRIMI & SECONDI

**Tagliatelle alla bolognese**  
Tagliatelle with slow cooked braised minced beef ragù

**Carbonara**  
Rigatoni with guanciale, eggs, Pecorino Romano & black pepper

**Ravioli ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodorini**  
Ravioli stuffed with spinach & ricotta in a cherry tomato sauce

**Costine di manzo a cottura lenta con crema di patate al tartufo**  
Slow cooked beef short rib with creamed truffle potato

**Filetto di salmone con broccoli romanesco e pomodorini al forno**  
Salmon fillet with romanesco broccoli & oven baked cherry tomatoes

## DOLCI

**Tiramisù al bicchiere**  
Coffee flavoured dessert with biscuits & whipped mascarpone cream

**Cannolo siciliano con gelato alla vaniglia**  
Homemade Sicilian cannolo with vanilla ice cream

**Gelato soffice alla vaniglia**  
Made to order vanilla soft serve ice cream with chocolate sauce & hazelnuts