



# Primavera

Four Courses £38.95

## Antipasti Starters

Uova in camicia di anatra con culatello, asparagi e salsa olandese.

*Poached duck egg with English asparagus, Culatello ham and wild garlic Hollandaise sauce.*

Cappesante con nduja, vellutata di piselli e purée di carciofi Pecorino Romano.

*Pan fried King scallops with spicy Nduja served with cream of peas, artichoke purée and Roman Pecorino cheese.*

Carpaccio di vitello con misticanza Mediterranea e salsa verde.

*Veal carpaccio with seasonal salad, Mediterranean diced vegetables and salsa verde.*

## Secondi Mains

Merluzzo Nero con guanciale e cipollotti su un risotto di Pomodoro.

*Black cod loin topped with crispy Guanciale, and served with Spring onion and sun blush tomato risotto with a smoked chicken jus.*

Costolette di agnello con verdure provenzali al timo.

*Rack of local lamb with spring Provençale vegetables and lamb and thyme jus.*

Tortelloni giganti con ripieno di asparagi e crema di burrata, olive taggiasche, e peperoni arrosto.

*Giant Tortelloni pasta filled with asparagus on a cream of Burrata mozzarella finished with Italian Taggiasche olives and roasted peppers.*

## Dolci Dessert

Torta di cioccolato con lamponi e coulis di mango.

*Chocolate tart served with fresh raspberries and mango coulis.*

Semifreddo con meringa e amarene Italiane.

*Homemade ice cream and meringue dessert served with Amarena cherries.*