



## *Special Menu*

Three Courses £24.95 *(plus 10% service charge)*

### Antipasti Starters

Paté rustico italiano con chutney di cipolla di tropea.  
*Rustic Italian paté served with our Tropea shallot chutney.*

Terrina di salmone affumicato con barbabietola.  
*Smoked salmon terrine with marinated beetroot served with Horse Radish crème fraiche.*

Insalata di caprine con peperoni arrosto, rucola e salsa verde.  
*Goats' cheese salad with roasted peppers, fresh rocket leaves and 'salsa verde'.*

### Secondi Mains

Petto di pollo con porri, funghi selvatici e dragoncello.  
*Chicken breast with a creamy leek, wild mushroom and Tarragon sauce.*

Costolette di agnello marinata con melanzane al funghetto e salsa di menta.  
*Marinated rack of local Lamb with aubergines 'Provençale style' and a mint sauce.*

Filetto di merluzzo con pancetta, salsa di aragosta e purée di patate affumicato.  
*Cod loin fillet topped with crispy pancetta served on a lobster sauce with smoked potato mash.*

### Dolci Dessert

Terrina di cioccolato.  
*Homemade luxurious smooth chocolate terrine.*

Torta di mele con il suo sorbetto.  
*Apple tart with green apple sorbet.*

Semifreddo con salsa caramello.  
*Italian ice cream dessert with a caramel sauce.*