



Special Menu

Three Courses £26.95 *(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.

Bufala di mozzarella con peperoni arrosto, rucola e salsa verde.
Bufala mozzarella 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.

Stinco di agnello alla menta con jus di agnello al timo e purée di patate e aglio arrosto.
Local lamb shank slow cooked in mint and served with a lamb and thyme jus on potato mash with roast garlic

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.

***PRE-ORDER ONLY**