

APRIL SET MENU

STARTERS

RIBOLLITA TOSCANA

Traditional Tuscan borlotti soup, cannellini beans and cabbage

INSALATA DI PISELLI E MISTICANZA CON SPECK CROCCANTE

Garden pea and Misticanza leaves salad with crunchy speck

CARPACCIO DI GAMBERI CON OLIO AL BASILICO E POMODORI CONFIT

Prawns Carpaccio with basil oil and confit tomatoes

MAINS

RISOTTO ALLA ZUCCA CON AMARETTI

Pumpkin risotto with Amaretti biscuits

FILETTO DI BRANZINO CON CAVIALE DI MELANZANE E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

SeaBass fillet with aubergine caviar and Tuscan bean casserole

FEGATO DI MAIALE SPADELLATO CON CRUMBLE DI PARMIGIANO E RELISH DI CIPOLLA ROSSA

Pan fried Pig's liver with parmesan crumble and red onion relish

DESSERTS

CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO AL LIME

Pineapple carpaccio with lime sorbet

CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCI

Chocolate and walnut tart

£25.00 / Per person for 3 courses

£20.00 / Per person for 2 courses

Prices include VAT. A discretionary 12.5% service charge will be added to the final bill.
