

# FEBRUARY SET MENU

## STARTERS

### VELLUTATA DI BORLOTTI CON COZZE E CIALDA DI CECI

Borlotti beans velouté with mussels and chickpea tuile

### VITELLO TONNATO

Veal tonn 

### MINISTRONE CON PESTO AL BASILICO

Minestrone soup with a basil pesto sauce

## MAINS

### STRACCETTI DI POLLO CON FORMAGGIO BLUE, CICORIA E SALSA AL VINO BIANCO

Strips of chicken with blue cheese, chicory and white wine sauce

### FILETTO DI SALMONE GRIGLIATO CON INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA

Grilled salmon fillet with fennel and orange salad

### RISOTTO ALLA ZUCCA E AMARETTI

Pumpkin risotto with Amaretti biscuits

## DESSERTS

### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E RABARBARO DOLCE

Vanilla panna cotta served with poached rhubarb

### MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO

Chocolate millefeuille

---

 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.

---