

SET DINNER MENU

A CHOICE OF STARTER:

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI ESSICATI E UNA MOUSSE D'AVOCADO PICCANTE
Buffalo's Mozzarella with sun-blushed Tomatoes and a spicy Avocado mousse

OR

ASPARAGI DI STAGIONE AL VAPORE SERVITI CON SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE E INDINCOLO DI MAIONESE E ANETO
Steamed Seasonal Asparagus and Scottish Smoked Salmon served with Mayonnaise and Dill dip

OR

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON MASCARPONE, POMODORINI
SECCHI E SPINACI INSAPORITI CON BURRO E SALVIA
Home-made Ravioli filled with Mascarpone, Sun-dried Tomatoes and Spinach
finished with Butter and Sage

A CHOICE OF MAIN COURSE

SUPREMA DI POLLO NOISTRANO IN PADELLA CON FUNGHI SHITAKI E VINO BIANCO CON PURE DI PATATE PREZZEMOLATA
Pan-Fried Corn Fed Chicken Supreme with Shiitake Mushroom and White wine served with Parsley Potato Puree

OR

TRANCIO DI SALMONE ARROSTO SERVITO CON SPINACI E UNA SALSINA DI PROSECCO E ZAFFERANO
Roast Salmon Tranche served with Spinach finished with a Prosecco and Saffron Sauce

OR

RISOTTO CON FAVE DI STAGIONE MANTECATO CON BURRO E FORMAGGIO CAPRINO GUARNITO CON POMODORI ESSICATI
Risotto with Broad beans and goat's cheese finished with Sun blushed Tomato and Butter

DOLCE Dessert

TIRAMISU' CROCCANTE CON CREMA DI MASCARPONE E SALSINA AL CAFFE'
Crispy Tiramisu' with Mascarpone and Coffee' Sauce

CAFFE'
Coffee

£42.50