



## SET MENU

### ZUPPA DI ZUCCA CON AMARETTI

Home made Pumpkin Soup with crumbled Amaretti Biscuits  
OR

### BLINIS CON SALMONE AFFUMICATO E CREM ACIDA, CAPPERI, SCALOGNO E UOVA MIMOSA

Buckwheat Blinis with Smoked Salmon, Crème Fraiche, Mimosa Eggs, chopped Capers and Shallots  
OR

### RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON FUNGHI PORCINI E CREMA DI PARMIGIANO CON SALSA AI FUNGHI SELVAGGI E BURRO TARTUFATO

Home-made Ravioli filled with Porcini Mushrooms and Parmesan Cream with a Wild Mushroom and Truffle Butter sauce  
OR

### TERRINA DI ANATRA E FAGGIANO CON PISTACCHI

Home made Barbary Duck, Pheasant and Pistaccio Terrine



A choice of Main Course :

### STINCO D'AGNELLO INGLESE AL FORNO SU LENTICCHIE E PURE DI PATATE CON SALSA ALL'AGLIO E ROSMARINO

Oven-baked English Lamb Shank on a bed of Lentils with Potato Puree' and Garlic and Rosemary Gravy  
OR

### CESTINO DI PASTA FILO RIPIENO DI VERDURA INVERNALE E SALSA DI NOCI

Home made Filo pastry Basket with Winter Vegetables and Walnut Sauce  
OR

### FILETTI DI SPIGOLA AL FORNO CON RATATOUILLE E PATATE FONDENTE CON SALSA LEGGERA D'ARAGOSTA

Char-grilled Sea-Bass Fillets with Fondant Potato and Light Lobster Sauce  
OR

### PACCHERI CON RAGU' DI FILETTO DI MANZO SCOZZESE GUARNITI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

Paccheri with a Scottish Beef Ragù' finished with Parmesan Shavings



A taste of the following desserts :

### PANETTONE RIPIENO DI GELATO ALLA VANIGLIA CON SALSA AL CIOCCOLATO

Panettone Bread with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce  
and

### BAVARESE SERVITA CON FRUTTI DI BOSCO GLASSATI AL MIELE

Bavarian Cream with Winter Berries and Honey  
and

### TORTA DI CIOCCOLATO FATTA IN CASA CON FRUTTI DI BOSCO

Classic Chocolate tart with Wild Berries  
OR

### TORTA DI GORGONZOLA E MASCARPONE FATTE IN CASA CON PERA E BISCOTTI

Home made Gorgonzola and mascarpone Tartlet with Pear and Biscuits (£4.50 supplement)

**£46.50**

A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill