

TASTING MENU

Langoustine carpaccio with crab, almond meringue
Carpaccio di scampi con polpa di granchio, biancomangiare alle mandorle

~ ~ ~

Foie gras terrine with plum sauce and turmeric pan-brioche
Terrina di foie gras con salsa alla prugna e brioche alla curcuma

~ ~ ~

Homemade duck ravioli beetroots, watercress puree' and jus
Ravioli con ripieno d'anatra, barbabietole e purea di crescione

~ ~ ~

Poached turbot fillet with glazed peas, courgettes, celeriac puree' and bisque
Filetto di rombo con piselli glassati, zucchine, purea di sedano rapa e bisque

~ ~ ~

Cannon of lamb with red cabbage mousse, cassava fennel and jus
Filetto di agnello con mousse di cavolo rosso, manioca e finocchio

~ ~ ~

Chocolate and pistachio fondant with vanilla and cherries ice cream
Fondente al cioccolato e pistachio con gelato alla vaniglia e ciliegie

Five courses £65, with wine pairing £115 | Six courses £80, with wine pairing £135

Selection of Italian cheeses £10 supplement per person

A selection of cheese with a glass of Port £15 supplement per person

This menu is designed to be enjoyed by the whole table