

## 4-COURSE SET MENU

£90

### ANTIPASTI TO SHARE

#### Focaccia & Olives

**Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano**  
Artichoke salad with avocado & parmesan shavings

**Burratina d'Andria con pomodori datterino e pesto**  
Andria burrata with baby plum tomatoes & pesto

**Tris tartara di tonno, salmone e ricciola**  
Tartare trio of tuna, salmon and yellowtail

**Tartare di filetto di manzo su millefoglie di patate,  
tartufo nero e fonduta di formaggio**  
Beef fillet tartare served on potato Millefeuille, black truffle & cheese fondue

**Vitello Tonnato**  
Slow cooked thinly sliced veal served with tuna sauce

### PIZZA TO SHARE

Vegetariana / Diavola / Con Il Tartufo

### SECONDI TO SHARE

**Costoletta di agnello marinata servita con verdure arrosto  
e sugo di vitello**  
Marinated lamb cutlet served with roast vegetables & veal jus

**Bistecca di manzo scozzese**  
Scottish beef Rib-eye served with roast tomato & mushroom

**Branzino arrosto con patate, olive Taggiasche e pomodori ciliegino**  
Roasted seabass with potato, Taggiasche olives & cherry tomatoes

**Pappardelle fatte in casa con funghi selvatici  
e formaggio straciatella**  
Homemade pappardelle with wild mushrooms & straciatella cheese

### DOLCI TO SHARE

**Tiramisu**  
Tiramisu

**Cheesecake**  
New York-Style Cheesecake with  
Passion Fruit Compote

**Bigne con gelato alla vaniglia,  
salsa al cioccolato e mandorle**  
Profiteroles with vanilla ice cream,  
chocolate sauce & almonds

**Soft Serve Gelato**  
With Chocolate Sauce & Hazelnuts