

## ***2 Veneti group menu***

*Basket of breads, homemade focaccia & breadsticks*  
*Selection of mixed olives & pickled vegetables*

### ***Antipasti***

***Zuppa del giorno***

*Today's soup*

*Or*

***Rucola, pere e parmigiano con riduzione al balsamico***  
*Wild rocket, pear & parmesan salad with balsamic dressing*

*Or*

***Baccala' mantecato con polenta alla griglia***  
*A Venetian speciality of whipped salted cod, fried capers with grilled polenta*

*Or*

***Trota salmonata affumicata con verdure in agrodolce***  
*Oak smoked sea Trout with pickled mixed vegetables*

*Or*

***Pate' di fegatini di pollo con cipolla in agrodolce***  
*Chicken liver pate' with sweet and sour onion*

### ***Secondi***

***Parmigiana di melanzane***

*Baked floured aubergines with mozzarella cheese, basil & tomato sauce*

*Or*

***Tortelloni ripieni di piselli e scalogno con salsa al pomodoro***  
*Tortelloni filled with peas and shallots with tomato sauce (Vegan)*

*Or*

***Ravioletti ripieni di fonduta di formaggi e tartufo nero***  
*Baby ravioli filled with mixed cheese fondue and black truffle sauce*

*Or*

***Filetto di Cernia con purea di patate e guazzetto di funghi porcini***  
*Pan fried fillet of Stone bass with mashed potato and porcini mushrooms*

*Or*

***Guancia di Manzo stufata nella Valpolicella con cavolo nero***  
*Stewed Ox cheek in Valpolicella red wine with cavolo nero*

***Sides £5.50*** *Mashed potato, Roasted potatoes with rosemary, Spinach or French beans*

### ***Dolci e formaggi***

***Tiramisu'***

*Or*

***Panettone tradizionale e Zabaglione***  
*Traditional Panettone with Zabaglione*

*Or*

***Selection or ice creams***  
***Selection of Sorbets (Vegan)***

*Or*

***Selezione di formaggi del nord italia con frutta mostardata***  
*Northern Italian cheese platter with mustard fruits*

***3 courses menu 60.00 pp***

*Please inform our staff in case of allergies.*