

Il Convivio – A la Carte

ANTIPASTI

Crema di Zucca Dolce e Fegato Grasso d'Anatra cream of butternut squash soup with foie gras	£8.50
Insalata di Avocado e Barbabietola con Caprino Caldo beetroot and avocado salad with warm goat's cheese	£9.00
Mozzarella di Bufala con Verdure Arrosto e Fonduta di Pomodoro buffalo mozzarella with roasted vegetables and a tomato fondue	£10.00
Tris di Pesce Marinato alla Maggiorana con Insalatina di Cavolo Rapa e Pera trio of fish marinated with marjoram, with a kohlrabi and pear salad	£11.00
Prosciutto di San Daniele e Coppa Emiliana con Sottaceti 18 month cured San Daniele ham and Emiliana coppa served with homemade pickles	£11.50
Carpaccio di Vitellone con Sedano ed Olio d'Oliva al Basilico beef carpaccio with celery and basil infused virgin olive oil	£12.50
Capesante Saltate con Pancetta, Cetriolo e Germogli di Piselli seared diver scallops with pancetta, cucumber and pea shoots	£13.50 <i>subject to market availability</i>

PASTA

	starter/main
Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil	£ 10.50/£14.00
Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti black spaghetti with lobster and spring onions	£16.50/£20.00
Maccheroni con Stracci di Manzo macaroni with delicate strips of beef fillet simmered in a tomato and red wine sauce	£12.50/£16.00
Ravioli alla Bergamasca in Ristretto di Pomodoro e Basilico classic Bergamasca ravioli with a tomato and basil broth reduction	£ 13.00/£16.50
Tonnarelli di Semola con Zucchine, Speck e Fonduta tonnarelli with courgette, speck and a cheese fondue	£ 12.00/£15.50
Risotto Mantecato con Mascarpone, Asparagi e Zafferano mascarpone and saffron risotto with asparagus	£ 12.00/£15.50

All of our pasta is handmade in our kitchen.

PESCI

Rana Pescatrice con Purea di Sedano alla Vaniglia e Cozze fillet of monkfish with a vanilla flavoured celery mash and mussel ragù	£19.50
Branzino Saltato ai Porri Stufati con Salsa Burrata e Barbabietole Arrosto sautéed fillet of wild sea bass with braised leeks, a burrata sauce and roasted beetroot	MP £
Polipo e Gallinella con Chanterelle, Mollica alle Erbe e Salsa di Capesante herb crusted octopus and gurnard with a scallop sauce	£19.00
Trancio di Tonno Grigliato con Fonduta di Pomodorini Arrosto grilled tuna steak with a roasted cherry tomato fondue	£20.00

CARNI

Coniglio Brasato con Patate, Verza e Salsa alla Senape braised rabbit with ratte potatoes, rosemary scented cabbage and Dijon mustard	£18.00
Pancia di Maiale Cotta Due Volte con Cipolle Rosse Caramellate twice cooked pork belly with caramelised red onion	£16.00
Gallo Nero Arrosto in Terracotta con Purea di Rape e Carote clay pot roasted 'black leg' chicken with a turnip and carrot purée	£18.00
Carré d'Agnello con Caviale di Melanzane e Carciofi Fritti roasted rack of lamb with an aubergine caviar and fried artichoke	£22.00
Tagliata di Manzo con Patate Fritte e Salsa al Vino Rosso 28-day matured Castle Mey rib of beef with thick cut chips and a red wine jus	£24.00

INSALATE

Insalata di Radicchio Trevisano con Semi di Zucca Tostati e Gorgonzola radicchio salad with toasted pumpkin seeds and gorgonzola	£4.00
Insalata di Rucola con Scaglie di Parmigiano rocket and shaved parmesan salad	£4.50
Insalata Mista con Erbe Fresche all'Aceto Balsamico mixed wild leaf salad with a balsamic dressing and fine herbs	£4.00

The above salads are available as a starter for £7.50 and main for £9.50.

VERDURE

Spinaci Saltati sautéed spinach	£3.50
Patate al Forno o Purea roast or mashed potato	£3.00
Verdure Miste mixed vegetables	£4.00
Zucchine Fritte deep-fried courgettes	£4.00
Patate Fritte homemade thick-cut chips	£3.75

DOLCI

Crostatina di Pere e Cocco con Crème Fraîche e Granita al Lime poached pear and coconut tart with crème fraîche and a calvados and lime 'granita'	£7.00
Crème Brûlée al Rabarbaro rhubarb crème brûlée	£7.00
Panna Cotta alla Vaniglia con Gelatina al Sambuco e Composta di Mele vanilla panna cotta with an elderflower jelly and apple compote	£7.50
Mousse ai Due Cioccolati con Biscotto al Pistacchio e Crema di Whiskey white and dark chocolate mousse with a pistachio biscuit and whisky crème Anglaise	£8.00
Semifreddo alla Nocciola con Salsa al Cacao e Caffè hazelnut and pistachio parfait with a cocoa and coffee custard	£7.50
Gelato d'Espresso Bianco house speciality white espresso ice cream	£6.60
Sorbetti di Frutta Fresca selection of homemade fruit sorbet	£6.00
Gelati Mantecati selection of homemade ice cream	£6.00
Selezione di Formaggi Biologici chef's selection of organic cheese	£10.50
Caffè e Piccola Pasticceria coffee and petit fours	£3.50