

FESTIVE MENU

£49.50 per person

PRIMI

ARANCINI

Saffron arancini, butter sugo, Parmigiano Reggiano DOP and crispy sage

MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Mozzarella di Bufala DOP, Italian pear and cardamom compote with clove, honey almonds

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Prosciutto di Parma DOP, cranberry compote, fresh herb ricotta, shaved chestnut

SECONDI

MERLUZZO

Pan-roasted Scottish cod, Italian confit fennel, Cime di Rape, Parmigiano Reggiano DOP crumb, crispy caper, dill

MANZO

Chianti Classico slow-cooked brisket, smoked Scamorza creamy polenta, Cavolo Nero

RISOTTO

Vialone Nano risotto, Erringtons' Corra Linn, braised Radicchio Di Treviso Rosso IGP, oregano

DOLCI

TIRAMISU

Our classic Tiramisu

PANNA COTTA

Vanilla panna cotta, Vin Santo persimmon jam, cinnamon meringue

TORTA DI MIELE

Panettone pudding, Tarocco blood orange custard, Katy Rodgers creme fraiche