

FESTIVE MENU

£49.50 per person

PRIMI

ARANCINI

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

BURRATA

Puglian Burrata cheese, Datterini candid tomato, toasted pine kernels, fresh basil

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

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

SECONDI

MERLUZZO

Pan-roasted Scottish cod, Italian confit fennel, cannellini bean & Cime di Rapa stew

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