

Gayfere Menu

Starters

Burrata Pugliese con zucchine grigliate e tapenade di olive nere

Burrata Pugliese cheese with grilled courgettes and black olive tapenade

Or

Insalata di tonno alle erbe con uova di quaglia fritte, microerbe e vin cotto

*Tuna salad with fried quail eggs, herbs, baby cress and four years aged
“vin cotto”*

Or

Tartare di manzo con capperi e scalogno, rucola e parmigiano

Beef tartar with capers and shallots, rocket and parmesan cheese

Main course

Ravioli di spinaci con ricotta di bufala, nocciole e funghi misti selvatici

Homemade spinach ravioli with ricotta cheese, hazelnuts and mix wild mushrooms

Or

Filetto di ippogloso alla piastra con lenticchie umbre biologiche e salsa verde

Pan-Fried fillet of halibut with organic lentils and salsa verde

Or

Sella di Cervo arrosto con sedano rapa pure', cavolo nero e salsa al ginepro

Roast saddle of Venison with celeriac, mash black cabbage and juniper sauce

Dessert

Cannolo Siciliano con salsa alla cannella e pistacchi

Cannolo Sicialiano with cinnamon sauce and pistachios

Or

Semifreddo di nocciola con salsa alla gianduia

Hazelnut nougat parfait with “Gianduia” sauce

Or

Gelati e Sorbetti

Ice cream and Sorbet

£ 45.00 three courses

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill