

Great Smith Menu

Starters

Mozzarella di bufala “Campana” con parmigiana di melanzane e rucola
Buffalo mozzarella from “Campania” with aubergine timbale and rocket

Or

Cappesante alla piastra con fagiolini, microerbe e condimento di barbabietole
Grilled scallops with green beans, baby cress salad and beetroot sauce

Or

Carne salata fatta in casa con insalata di bieta rossa, parmigiano reggiano e condimento all’aceto di vino rosso con miele
Home cured beef carpaccio with red-chard salad, parmesan cheese and red wine vinegar with honey dressing

Main course

Scialatielli Sorrentini con zucchine alla griglia e polpa di granchio (V)
Homemade Scialatielli pasta from Sorrento with grilled courgettes and crab meat

Or

Filetto di manzo del “Galloway” alla griglia con broccoletti, timballino di patate e porri
Grilled fillet of “Galloway” Beef with sprouting broccoli, potatoes and leeks timbale

Or

Filetto di spigola selvatico in padella con scarola, pomodorini e frutti di mare
Pan-fried fillet of wild sea bass with escarole, cherry tomatoes and seafood

Dessert

Tiramisu’

Tiramisu’

Or

Pastiera napoletana

Neapolitan cheese cake

Or

Semifreddo di nocciola con salsa alla gianduia

Hazelnut nougat parfait with “Gianduia” sauce

£ 42.00 three courses

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