

Menu 2

Selection of sharing Starter for all the guests

Scamorza affumicata alla piastra con insalata mista (V)

Warm smoked scamorza cheese with mix salad

Tortino di patate con parmigiano e prosciutto crudo

Potato cake with parmesan cheese and ham

Insalata di calamari con sedano, carote e olive verdi “Pugliesi”

Salad of squid with celery, carrot and green olives from “Puglia”

Bresaola di manzo con rucola e parmigiano

Cured beef with rocket and parmesan cheese

Indivia belga alla griglia con aceto balsamico (V)

Grilled Belgian endive with balsamic vinegar

Pasta and risotto

Risotto con pancetta, radicchio e vino rosso

Risotto with pancetta, radicchio and red wine

Or

Straccetti napoletani con asparagi cipolle rosse e pecorino

Neapolitan straccetti with asparagus red onions and pecorino

Main course

(seasonal vegetables are included with the main course)

Ossobuco con gremolata

Ossobuco with gremolata

Or

Filetto di orata alla piastra con aceto di pinot grigio

Fillet of sea bream pinot grigio vinegar

Dessert

Tiramisù

Or

“Pastiera” Napolitan cheese cake

Or

Ice cream and sorbet

£ 32.50 for three courses £ 35.50 for four courses