

OSTERIA dell' angolo

Valetine's Day

3 course Menu £50.00

With canapés and a glass of complimentary Besserat Rose` brut Champagne NV

Starters

Carpaccio di Branzino e Gamberi rossi di Mazzara con fagiolini e limone amalfitano
Sea bass and red prawns from Mazzara with green beans and Amalfi's lemon

Stracciatella Pugliese con involtino di funghi selvatici e porri, patate viola e tartufo nero
Stracciatella Pugliese cheese with roulade of wild mushroom, leeks, purple potato and black truffle

Terrina d' anatra di Gressingham su pane tostato al timo e suprema di arance sanguinelle
Terrine of Gressingham Duck on toast thyme bread with blood orange supreme



Main Courses

Tagliolini al nero di seppia con zucchine grigliate e Cappesante
Homemade black-ink tagliolini with grilled courgettes and scallops

Filetto di rombo chiodato alla piastra con carciofi alla menta, asparagi di mare e salsa di patate
Pan fried fillet of Turbot with minted artichokes, sumphire and potato sauce

Filetto di manzo alla griglia con timballo di zucca e caciocavallo silano, cicoria e pancetta
Grilled fillet of Beef with pumpkin and caciocavallo cheese timbale, wild chicory and pancetta



Desserts

Fondente al cioccolato con cuore di ribes e sorbetto al prosecco
Chocolate fondant with red currant heart and Prosecco sorbet

Or

Mousse al limone con frutti di bosco e salsa lamponi
Lemon mousse with mix wild berries and raspberry coulis

Or

Selezione di formaggi
Cheese board selection



With Coffee and petit four

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