

OSTERIA

dell' angolo

Great Smith Menu

Selection of sharing Starters

Burrata Pugliese con rucola e pomodorini (V)

Apulia's Burrata cheese with rocket salad and cherry tomatoes

Capesante e Gamberi alla piastra con fagiolini e suprema di arancia

Seared sea scallops and prawns with green beans and orange supreme

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

Selezione di affettati misti con olive miste "Pugliesi"

Selection of Italian cured meat with mix olives from Apulia

Insalata di patate novelle e pecorino affumicato con scalogno e balsamico (V)

New potato and smoked pecorino cheese salad with shallots and balsamic vinegar

Main course

Scialatielli Sorrentini con zucchine alla griglia e polpa di granchio

Homemade Scialatielli pasta from Sorrento with grilled courgettes and crab meat

Filetto di Manzo Del "Galloway" con patate novella e spinaci

Grilled fillet of "Galloway" Beef with new potatoes and spinach

Filetto di Branzino selvatico arrosto con guazzetto di vongole veraci e spinaci

Roast fillet of wild Sea bass, with palourde clams broth and spinach

Dessert

Cheesecake al mascarpone e vaniglia con sorbetto alla prugna

Mascarpone and vanilla cheesecake with plum sorbet

Tortino Caprese con salsa alla vaniglia e gelato al fior di panna

Almonds chocolate cake with vanilla sauce, "fior di panna" ice cream

Semifreddo alle mandorle con salsa al cioccolato

Almond nougat parfait with chocolate sauce

Three courses £48.00

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

Price is inclusive of VAT