

MENU ONE

£32.00

SCAMORZA AFFUMICATA AI FERRI CON INSALATA DI RAPE GIALLE E ROSSE
Pan grilled smoked scamorza cheese served with golden and red beetroot

Or

BURRATA CON CREMA DI AVOCADO, POMODORO E BASILICO
Burrata (mozzarella) served with cream of avocado, fresh tomato and basil

Or

INSALATA DI CICORIA, RICOTTA MUSTIA, PINOLI E MELOGRANO
Salad of cicory, smoked ricotta cheese, pine nuts and pomegranate

GALLETTO INDIAVOLATO CON JULIENNE DI VERDURE E PATATE
Roasted baby chicken with Julienne of seasonal vegetables & potatoes

Or

RAVIOLI DI RICOTTA, SPINACI E ZAFFERANO CON SALSA AL POMODORO
Homemade Sardinian ravioli filled with ricotta cheese,
Spinach and saffron, with tomato sauce

Or

FILETTO DI BRANZINO AI FERRI CON SPINACI E PATATE
Grilled fillets of sea bass with spinach and potatoes

PANNACOTTA AL CAFÉ' CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO
Coffee pannacotta with mixed berries sauce

Or

TIRAMISU DELLA CASA
Homemade Italian dessert with coffee and mascarpone cheese

MENU TWO

£35.00

BRESAOLA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E PECORINO
Beef bresaola with rocket, cherry tomatoes and pecorino shavings

Or

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA
Classic prawn cocktail

Or

TONNO E FAGIOLI CON CIPOLLA
Tuna and borlotti beans salad with red onion

RISOTTO DELLA CASA
Risotto of the day

Or

SCALOPPA DI SALMONE AI FERRI CON PUREA E SPINACI
Grilled organic salmon with spinach and mash potato

Or

PETTO DI POLLO RUSPANTE AL LIMONE CON PATATE E PISELLI
Free range breast of chicken in lemon sauce with peas and potatoes

TORTA DELLA NONNA CON CREMA DI MASCARPONE ALLA VANIGLIA
Homemade almond cake served with vanilla mascarpone cream

Or

TIRAMISU
Traditional Italian dessert with coffee and mascarpone

Or

MISTO DI FRUTTI DI BOSCO CON SORBETTO
Selection of mixed berries with home made sorbet

MENU THREE

£38.00

INSALATA DI ASPARAGI CON UOVA DI QUAGLIE CON SPINACI E PANCETTA

Salad of baby spinach, a

Or

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Beef carpaccio with rocket and shavings Parmesan

Or

BIS DI PASTA FRESCA

Duo of homemade pasta

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE

Brased knuckle of veal served with saffron risotto

Or

FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SPINACI E PATATE

Fillets of sea bass grilled with spinach and potatoes

Or

PICCATA AL LIMONE CON SPINACI E PUREA DI PATATE

Pan fried veal escalope in a lemon sauce with spinach and mash

TORTINO DI CIOCCOLATO

Chocolate fondant

Or

SEADAS DELLA CASA

Sweet pastry raviolo filled with Sardinian cheeses orange
and lemon rind , with honey

Or

GELATI FATTI IN CASA

Homemade ice cream

MENU FOUR

£42.00

INSALATA DI POLPO CON PATATE PREZZEMOLATE

Octopus salad with parsley new potatoes

Or

PROSCIUTTO SARDO PEPATO CON PECORINO ALLA GRIGLIA

Sardinian peppered ham with grilled pecorino cheese

Or

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti mixed sea food in a tomato sauce

TONNA ALLA GRIGLIA CON VEGETALI GRIGLIATI

Grilled tuna steak with grilled vegetables

Or

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA E PARMIGIANO

Grilled beef rib eye with rocket and shaved Parmesan

Or

COTOLETTA DI VITELLO MILANESE CON PATATINE FRITTE

Breaded veal cutlet with fries

SELECTION OF ITALIAN CHEESES

Or

TORTA DI CIOCCOLATO E MANDORLE CON GELATO

Chocolate and almond tart with ice cream

Or

FRUTTI DI BOSCO CON SORBETTO

Mix fruits of forest with sorbet

MENU FIVE

£45.00

INSALATA DI BOTTARGA, CARCIOFI, SEDANO E RUCOLA
Sardinian bottarga (dried fish roe) artichoke, celery and rocket salad

Or

PROSCIUTTO SARDO PEPATO CON PECORINO ALLA GRIGLIA
Sardinian peppered ham with grilled pecorino cheese

Or

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO
Sliced beef fillet carpaccio with rocket and shaved parmesan

RISOTTO AI FUNGHI (Middle course)
Wild Mushroom risotto

CAPESANTE ALLA GRIGLIA CON SPINACI E PUREA AL TARTUFO
Grilled scallops with sautéed spinach and truffle mash

Or

TAGLIATA DI CERVO AI FERRI CONCOMPOTE DI FRUTTI DI BOSCO, RAPE E PATATE AL FORNO
Fillet of venison tagliata with autumn berries compote served with roasted
baby parsnips & potatoes

Or

SPIEDINO DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
CON PEPPERONATA E PATATE
Grilled king prawns skewer, garlic, extra virgin olive oil & chilli
with potatoes and sautéed mixed peppers

CARPACCIO DI ANANAS MARINATO CON ZENZERO E PEPERONCINO CON GELATO VANIGLIA
Pineapple carpaccio marinated with ginger and chilli served with vanilla ice cream

Or

TORTINO DI CIOCCOLATO
Chocolate fondant (warm) with vanilla ice cream

Or

GELATI FATTI IN CASA
Homemade ice cream