

Il Convivio – Private Dining Menu – £38.50

Primi Piatti

Insalata di Campo con Carciofi Fritti, Pinoli e Caprino

mixed wild leaf and herb salad with deep-fried artichokes, pine nuts and goat's cheese

Mozzarella di Bufala "Piccola Mano" con Zucchine Marinate

hand-rolled buffalo mozzarella with marinated courgette

Maccheroni con Stracci di Manzo

macaroni with delicate strips of beef fillet simmered in a tomato and red wine sauce

Secondi Piatti

Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico

spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil

Salmone Arrosto con Fave e Patate Novelle

roasted salmon with a shallot red wine reduction, broad beans and Jersey royal potatoes

Petto di Pollo da Grano alla Griglia con Salsa di Limoni Amalfitani

grilled corn fed chicken supreme with an Amalfi lemon sauce

Dolci

Millefoglie con Crema di Limone e Minestrone di Frutta Estiva

millefoglie with lemon cream and a Summer fruit minestrone

Fragole Inglesi con Aceto Balsamico Invecchiato

English strawberries with aged balsamic vinegar

Sorbetti di Frutta Fresca

selection of homemade fruit sorbet

Il Convivio – Private Dining Menu – £45.00

Primi Piatti

Vellutata di Piselli con Capesante e Lardo di Colonnata

pea velouté with seared scallops and lardo di Colonnata

Prosciutto di Parma Riserva con Sotto Aceti

finely sliced 'riserva' Parma ham with homemade pickles

Carpaccio di Vitellone con Olio d'Oliva al Basilico e Sedano

beef carpaccio with celery and basil infused virgin olive oil

Secondi Piatti

Ravioli di Ricotta di Pecora ed Ortica con Confit di Pomodoro e Pistacchio

ewe's milk ricotta and nettle ravioli with a pistachio and tomato confit

Filetto di Branzino Selvatico con Purea di Piselli e Pesto Rosso

pan-fried fillet of wild sea bass with pea purée, red pesto and a smoked froth

Carré d'Agnello con Caviale di Melanzane, Pomodoro Arrosto e Salsa di Olive Nere

rack of lamb with an aubergine caviar, slow roasted tomatoes and olive jus

Dolci

Millefoglie con Crema di Limone e Minestrone di Frutta Estiva

millefoglie with lemon cream and a Summer fruit minestrone

Domino di Cioccolato al Barolo con Cornetto alla Fragola

chocolate 'domino' with Barolo wine and a strawberry ice cream cone

Sorbetti di Frutta Fresca

selection of homemade fruit sorbet

Il Convivio – Private Dining Menu – £52.50

Primi Piatti

Panzanella con Gamberi Saltati

Tuscan panzanella salad with sautéed tiger prawns

Carpaccio di Vitellone con Olio d’Oliva al Basilico e Sedano

beef carpaccio with celery and basil infused virgin olive oil

Spaghetti Neri all’Astice e Cipollotti

black spaghetti with lobster and spring onions

Secondi Piatti

Risotto con Frutti di Mare ed Essenza di Pomodoro

seafood risotto with a tomato essence

Filetto di Branzino Selvatico con Purea di Piselli e Pesto Rosso

pan-fried fillet of wild sea bass with pea purée, red pesto and a smoked froth

Tagliata di Manzo con Funghi Saltati, Salsa al Vino Rosso e Patate Ponte Neuvo

sliced 28 day matured Angus rib of beef, with sautéed mushrooms, a red wine sauce and thick cut chips

Dolci

Domino di Cioccolato al Barolo con Cornetto alla Fragola

chocolate ‘domino’ with Barolo wine and a strawberry ice cream cone

Gelato d’Espresso Bianco

house speciality white espresso ice cream

Sorbetti di Frutta Fresca

selection of homemade fruit sorbet