

Il Convivio – Private Dining

£38.50

PRIMI PIATTI

Crema di Zucca Dolce e Fegato Grasso d'Anatra

cream of butternut squash soup with foie gras

Mozzarella di Bufala con Verdure Arrosto e Fonduta di Pomodoro

buffalo mozzarella with roasted vegetables and a tomato fondue

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

Gallo Nero Arrosto in Terracotta con Purea di Rape e Carote

clay pot roasted 'black leg' chicken with a turnip and carrot purée

Polipo e Gallinella con Chanterelle, Mollica alle Erbe e Salsa di Capesante

herb crusted octopus and gurnard with a scallop sauce

DOLCI

Semifreddo alla Nocciola con Salsa al Cacao e Caffè

hazelnut and pistachio parfait with a cocoa and coffee custard

Crème Brûlée al Rabarbaro

rhubarb crème brûlée

Sorbetti di Frutta Fresca

selection of homemade fruit sorbet

Il Convivio – Private Dining

£45.00

PRIMI PIATTI

Insalata di Avocado e Barbabietola con Caprino Caldo

beetroot and avocado salad with warm goat's cheese

Tris di Pesce Marinato alla Maggiorana con Insalatina di Cavolo Rapa e Pera

trio of fish marinated with marjoram, with a kohlrabi and pear salad

Prosciutto di San Daniele e Coppa Emiliana con Sottaceti

18 month cured San Daniele ham and Emiliana coppa served with homemade pickles

SECONDI PIATTI

Risotto Mantecato con Mascarpone, Asparagi e Zafferano

mascarpone and saffron risotto with asparagus

Rana Pescatrice con Purea di Sedano alla Vaniglia e Cozze

fillet of monkfish with a vanilla flavoured celery mash and mussel ragù

Carré d'Agnello con Caviale di Melanzane e Carciofi Fritti

roasted rack of lamb with an aubergine caviar and fried artichoke

DOLCI

Crostatina di Pere e Cocco con Crème Fraîche e Granita al Lime

poached pear and coconut tart with crème fraîche and a calvados and lime 'granita'

Crème Brûlée al Rabarbaro

rhubarb crème brûlée

Gelati Mantecati

selection of homemade ice cream

Il Convivio – Private Dining

£52.50

PRIMI PIATTI

Capesante Saltate con Pancetta, Cetriolo e Germogli di Piselli

seared diver scallops with pancetta, cucumber and pea shoots

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

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

Ravioli alla Bergamasca in Ristretto di Pomodoro e Basilico

classic Bergamasca ravioli with a tomato and basil broth reduction

Branzino Saltato ai Porri Stufati con Salsa Burrata e Barbabietole Arrosto

sautéed fillet of wild sea bass with braised leeks, a burrata sauce and roasted beetroot

Tagliata di Manzo con Patate Fritte e Salsa al Vino Rosso

28-day matured Castle Mey rib of beef with thick cut chips and a red wine jus

DOLCI

Mousse ai Due Cioccolati con Biscotto al Pistacchio e Crema di Whiskey

white and dark chocolate mousse with a pistachio biscuit and whisky crème Anglaise

Crostatina di Pere e Cocco con Crème Fraîche e Granita al Lime

poached pear and coconut tart with crème fraîche and a calvados and lime ‘granita’

Gelato d’Espresso Bianco

house speciality white espresso ice cream