

Christmas Menu 2008

ANTIPASTI

Rucola e carciofi spinosi con mandorle e limone 8.50
Rocket, young artichokes, almonds, lemon and honey dressing

Capesante con pepe sezchuan, salsa di arance rosse 16.00
Scallops, Sezchuan pepper, red orange

Carpaccio di manzo, rucola e parmigiano 9.50
Beef carpaccio, rocket and Parmesan cheese

Granchio di Cornovaglia 12.00
Cornish crab salad

Tomino tiepido con insalata di rape rosse 8.50
Warm Tomino cheese, beetroot salad

Calamari alla griglia con tortino d'orzo 12.00
Grilled squid, barley timballe

Burrata con porcini, zucca e prosciutto toscano 13.50
Burrata, porcini mushrooms, pumpkin and Tuscan ham

ZUPPE

Zuppa di ceci e castagne 7.50
Chick pea and chestnut soup

Zuppa di pesce 8.00
Fish soup with garlic croutons

PRIMI

Risotto ai funghi porcini 12.00 / 16.00
Porcini mushroom risotto

Ravioli di zucca con scamorza affumicata e mandorle tostate 10.00 / 14.00
Pumpkin ravioli, smoked scarmorza, toasted almonds

Linguine all'astice 22.00
Lobster linguine

Fettuccine con ragu di coniglio e olive nere 10.00 / 14.00
Fettuccine, rabbit ragu and black olives

Gnocchi al dolcelatte e rucola 10.00 / 14.00
Potato gnocchi, dolcelatte cheese and rocket

Conchigliette al ragu di calamaretti 12.00 / 16.00
Conchigliette pasta, baby calamari ragu

SECONDI

Sogliole ai ferri con salsa al limone 28.00
Grilled Dover sole, lemon emulsion

Nodini di vitello al burro e salvia 25.00
Veal medallions, butter and sage

Bollito misto con mostarda di Cremona e salsa verde 21.00
Bollito misto, fruit mustard and salsa verde

Spigola con indivie, pomodorini arrosto e pesto 24.00
Seabass, indives, roasted cherry tomatoes and pesto

Filetto d'agnello con crosta di fontina e radici invernali 19.50
Lamb fillet, fontina cheese, winter root vegetables

Merluzzo al forno con patate, pomodori, olive e capperi 20.00
Oven baked cod, potatoes, tomatoes, olives and capers

Petto d'anatra con lenticchie e verze al balsamico 21.00
Duck breast, lentils, balsamic cabbage

DOLCI

Budino panettone 6.50
Panettone bread & butter pudding

Cassata siciliana semifreddo 6.50
Sicilian cassata parfait

Sgonfiotto al cioccolato, insalata di arance, croccante ai pistacchi 6.50
Warm chocolate fondant, orange salad, pistachio brittle

Pere al vino rosso con mascarpone alla cannella 6.50
Poached pear, cinnamon mascarpone

Insalata di frutta con panna montata 6.50
Fruit salad, whipped cream

Selezione di formaggi 9.50
Selection of cheeses

Gelati e sorbetti 5.50
Ices cream and sorbets