



## **S. Valentines Day** **Canapes and Rossini cocktail**

### **Antipasti**

**Tomino al forno, con radicchio trevisano saltato, cipolle rosse stufate e vincotto balsamico**  
*Baked tomino cheese, with sautéed Trevisan radicchio, red onions and vin cotto balsamic*

**Carpaccio di spigola con puntarelle, arance sanguinelle ed erba cipollina**  
*Sea-bass carpaccio with white hart chicory, blood orange and chives*

**Galantina di faraona con pistacchio e fegato grasso, tartufo nero di Norcia e salsa al Marsala**  
*Guinea fowl, pistachio and foie gras ballotine, shaved black truffle from Norcia and Marsala sauce*

### **Main courses**

**Ravioli alle rape rosse, ripieni di ricotta di mucca, salsa al tartufo nero di Norcia e nocciole tostate**  
*Beetroot ravioli filled with cow ricotta, butter and black truffle from Norcia sauce, toasted hazelnut*

**Cappesante in padella avvolte con pancetta Toscana, salsa zucca, polenta dorata e sedano rapa arrosto**  
*Pan-fried scallops wrapped with Tuscany pancetta, pumpkin sauce, fried polenta and roasted celeriac*

**Agnello da latte arrosto, carciofo fritto alla giudea, patate saltate e fondo di cottura al timo**  
*Roast milk-feed Pyrenees lamb, fried artichokes, sautéed potato and thyme jus*

### **Dessert**

**Terrina di arance sanguinelle, mouse al cioccolato nero, salsa al latte di cocco e menta**  
*Blood orange terrine, dark chocolate mousse, coconut milk and mint sauce*

**Crema catalane profumata alla lavanda e limone**  
*Catalan cream scented with lavender and lemon*

**Selezione di formaggi italiani**  
*Selection of Italian cheese*

# **£ 55.00**