

CANTINA

D E L P O N T E

Christmas Menu – 2014

Lunch Menu

3 Course Meals £27

3 Course Meal and half a bottle of wine plus coffee/tea £37

Starter

Zuppa di canellini con parmigiano gratinato

baked white beans soup, Parmesan crostini

Bocconcino di capra con confettura al peperoncino

warm goats' cheese, chilli jam

Tagliere di salumi

Parma Ham, Coppa, Finocchiona, Felino Salami & olives

Sformatino di verdure alla Fiorentina

florentine spinach tart

Insalata di mare tiepida

warm sea food salad, datterino tomato, olive & parsley potatoes

Carne salada alla piemontese con rucola, parmigiano reggiano

beef marinated carpaccio, rocket & Parmesan

Main

Risotto bianco e nero

Risotto, squid & truffle

Pappardelle al cinghiale

pappardelle wild boar ragu

Raviolo di magro con crema di zucca al parmigiano

ricotta e spinachs ravioli, butternut squash & parmesan cream

Merluzzo alla Veneziana e polentina morbida

pan fried cod fillet, milk cooked onions & soft polenta

Cernia in acqua pazza

grouper fillet in acqua pazza with crushed potatoes

Cotechino di Modena con lenticchie

Modena cotechino with Castelluccio lentils

Dessert

Strudel di mele alla trentina con gelato alla vaniglia

traditional Sud Tirol apple strudel, vanilla ice cream

Tiramisu'

espresso infused biscuits, mascarpone cream & cacao

Tortino tiepido di cioccolato e pere con crema alla vaniglia

warm chocolate & pear cake, vanilla cream

Panettone con crema al mascarpone

Panettone, warm sabayon sauce

Selezione di formaggi e mostarda casereccia

selection of Farmhouse cheese with homemade fruit mustard



Christmas Menu – 2014

Dinner Menu

3 Course Meals £36

3 Course Meal and half a bottle of wine plus coffee/tea £46

Starter

Zuppa di canellini con parmigiano gratinato

baked white beans soup, Parmesan crostini

Bocconcino di capra con confettura al peperoncino

warm goats' cheese, chilli jam

Tagliere di salumi

Parma Ham, Coppa, Finocchiona, Felino Salami & olives

Sformatino di verdure alla Fiorentina

florentine spinach tart

Insalata di mare tiepida

warm sea food salad, datterino tomato, olive & parsley potatoes

Carne salada alla piemontese con rucola, parmigiano reggiano

beef marinated carpaccio, rocket & Parmesan

Main

Risotto bianco e nero

Risotto, squid & truffle

Pappardelle al cinghiale

pappardelle wild boar ragu

Raviolo di magro con crema di zucca al parmigiano

ricotta e spinachs ravioli, butternut squash & parmesan cream

Merluzzo alla Veneziana e polentina morbida

pan fried cod fillet, milk cooked onions & soft polenta

Cernia in acqua pazza

grouper fillet in acqua pazza with crushed potatoes

Cotechino di Modena con lenticchie

Modena cotechino with Castelluccio lentils

Dessert

Strudel di mele alla trentina con gelato alla vaniglia

traditional Sud Tirol apple strudel, vanilla ice cream

Tiramisu'

espresso infused biscuits, mascarpone cream & cacao

Tortino tiepido di cioccolato e pere con crema alla vaniglia

warm chocolate & pear cake, vanilla cream

Panettone con crema al mascarpone

Panettone, warm sabayon sauce

Selezione di formaggi e mostarda casereccia

selection of Farmhouse cheese with homemade fruit mustard