



New Year's Eve Menu 2014

4 course £37.00

Salumi al tavolo

Italian charcuterie to share

Antipasti

Timballo di verdure invernali con Mozzarella di Bufala

Baked winter vegetables, Buffalo mozzarella & tomatoes

Gelosia con fonduta al tartufo nero

Italian style pastry filled with chargrilled ham spinach, cheese & winter black truffle

Carne salada alla piemontese con taleggio ubriaco su misticanza di stagione

Marinated beef Carpaccio & alcohol infused Taleggio with winter lettuce

Carpaccio di tonno in crosta di nocciole con sottaceti e mostarda

Tuna Carpaccio, home-pickled vegetables with fruit mustard

Secondi piatti

Risotto ai porcini e crispy parmesan

Porcini mushroom risotto & white crispy parmesan

Tortello di burrata con pomodorini appassiti e crema di basilico

Burrata & tomato tortello confit with basil pesto

Filetto di salmone affumicato con vongole e gamberi allo zafferano

Half a fillet of smoked salmon, clams & tiger prawns in a saffron sauce

Stracotto di stinco di Agnello con patate al forno e verdure croccanti

Slow cooked lamb shank, crispy vegetables served with rosemary potatoes

Dessert

Semi freddo all arancia e crema al grand marnier

Iced orange mousse with Grand Marnier sauce

Pandoro con crema al Mascarpone

Traditional Italian pandoro & mascarpone cream

Torta Caprese con crema al limoncello

Warm chocolate cake, limoncello Chantilly

Selezione di formaggi con miele al tartufo

A selection of Italian farmhouse cheeses served with truffle honey

CANTINA

D E L P I E M O N T E

New Year's Eve Menu 2014

5 course £47.00

Salumi al tavolo

Italian charcuterie to share

Antipasti

Timballo di verdure invernali con Mozzarella di Bufala

Baked winter vegetables, Buffalo mozzarella & tomatoes

Prosciutto di Anatra affumicata, tortino di melanzane

Home-smoked sliced duck and aubergine flan

Gelosia con fonduta al tartufo nero

Italian style pasty filled with chargrilled ham, spinach, cheese & winter black truffle

Carne salada alla piemontese con taleggio ubriaco su misticanza di stagione

Marinated beef Carpaccio with alcohol infused Taleggio & winter lettuce

Carpaccio di tonno in crosta di nocciole con sottaceti e mostarda

Tuna Carpaccio, home-pickled vegetables with fruit mustard

Secondi piatti

Risotto ai porcini e crispy parmesan

Porcini mushroom risotto & white crispy parmesan

Tagliolini con scampi

Scottish prawns served with tagliolini

Tortello di burrata con pomodorini appassiti e crema di basilico

Burrata & tomato tortello confit with basil pesto

Filetto di salmone affumicato con vongole e gamberi allo zafferano

Half a fillet of smoked salmon, clams & tiger prawns in a saffron sauce

Stracotto di stinco di Agnello con patate al forno e verdure croccanti

Slow-cooked lamb shank, crispy vegetables served with rosemary potatoes

Dessert

Semi freddo all arancia e crema al grand marnier

Iced orange mousse with Grand Marnier sauce

Pere al vino affogate al cioccolato con gelato di Nocciole del Piemonte

Mulled wine poached Pear glazed with chocolate & Piedmont hazelnut ice cream

Pandoro con crema al Mascarpone

Traditional Italian Pandoro & mascarpone cream

Torta Caprese con crema al limoncello

Warm chocolate cake & limoncello Chantilly

Selezione di formaggi con miele al tartufo

A selection of Italian farmhouse cheeses & truffle honey

Midnight Course

Cotechino di Modena con lenticchie

Modena Cotechino sausage with braised Castelluccio lentils

If you have any allergies or food intolerances please do advise your waiter
20% VAT included. A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill