

**Insalata di capesante con zenzero candito e falso pepe del Peru'**

Salad of diver-caught Scottish scallops, pickled ginger and "faux" pink pepper from Peru'

**Lattuga cappuccino "alla panzanella" coda di rospo alla Milanese, uova di quaglia**

Gem lettuce salad tossed "panzanella style", baby monkfish milanaise, soft boiled quail eggs

**Gnocchi di ricotta di bufala con asparagi e gamberi**

Ricotta gnocchi with asparagus and sauteed prawns

**Branzino con passatina di ceci di Spello, spinaci saltati**

Cornish seabass, sautéed spinach, Chick pea sauce from Spello

OR

**Vitello da latte piemontese, purea di patate dolci, zuccina, shitake, pomodorini e olive nere**

Roast milk fed Piedmontese veal, sweet potato puree, courgettes, shitake, cherry tomatoes and black olives

**Fondente di cioccolato Domori, pannacotta alla grappa, pan di spezie e sorbetto al cioccolato**

Domori chocolate Fondant, grappa pannacotta, spice bread croutons, chocolate sorbet

Set menu for £68.50 including a glass of Rossini

Incl. of VAT Excluding 12.5% service charge

Credit card requested to book the table.

Cancellation policy: Table must be cancelled 48 hours before to avoid a £ 50,00 per head charge.

Late cancellations and no show will incur the same charge.