

Menu option 1:

Polipo stufato con fagioli di Lamon

Stewed octopus with borlotti beans from Lamon

Petto di pollo arrosto con fonduta di taleggio, fagiolini con nocciole e salsa ai pomodori e vino bianco

Roast chicken breast served with taleggio fondue, French beans and Piedmontese hazelnuts, tomatoes, white wine

Tiramisu al caffè di Giovanni Erbisti con variegato al caffè

Giovanni Erbisti coffee tiramisu, coffee ice cream

Menu option 2:

Sedanini all'uovo con ragu' di capriolo e salsa al cavolo nero

Homemade egg sedanini pasta with venison ragoût and black cabbage sauce

Branzino con passatina di ceci di Spello, spinaci saltati

Cornish seabass, sautéed spinach, Chick pea sauce from Spello

Baba in infusione di agrumi e Appleton Estate rum, Caprese con gelato al pistachio di Bronte

Baba infused with citrus and Appleton Estate, Almond and cacao tart, pistachio from Bronte ice cream

Menu option 3:

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

Vitella da latte Piemontese con zucchine, shiitake, oliva taggiasca e con passata di patata dolce

Roast milk-fed Piedmontese veal with courgettes, shiitake, "taggiasca" olive and sweet potato sauce

Zuppetta ai frutti di bosco al timo limonato, mousse di yougurt, foglia d'oro

Mix berry and lemon thyme soup, yougurt mousse, gold leaf

Menu option 4:

Risotto con capesante e tartufo nero
Risotto with scallops and black truffle

Sella di capriolo arrosto con passata di sedano rapa, broccoli e salsa di mirtilli
Denham estate venison with broccoli, blueberry, red wine and foie gras sauce

**Baba in infusione di agrumi e Appleton Estate rum,
Caprese con gelato al pistachio di Bronte**

Baba infused with citrus and Appleton Estate rum, Almond and cacao tart, pistachio from Bronte ice cream

****Please note that all prices shown are excluding drinks and service but are inclusive of VAT****