

# Private Dining Room

## Menu 2 £145.00 per Person

---

**Selezione di pane, grissini e olive** *Selection of bread, grissini and olive*

**Insalata di baccalà pomodori, crescione e polenta** *Cremed salted cod, confit cherry tomatoes and watercress*

---

**Calamarata di galinella di mare, olive nere e mandorle** *Tubular pasta with red Gurnard*

---

**Coda di rospo, salsa di noci e capperi, barba di frati** *Roast monkfish with walnut and caper sauce*

---

**Crema leggera al limone, biscotto alle noci pecan e gelato alla panna acida** *Lemon Amalfi cream, pecan crumble and creme fraiche ice cream*

**Tea, Coffee and petit fours**

---

*(Price does not include beverages or service charge of 15%)*

## Wine

### Sparkling

---

Prosecco Di Valdobbiadene  
Extra Dry  
**£35.00** *Col Vetoraz, 2016*

Spumante Perle' Metodo  
Classico Brut  
**£60.00** *Ferrari, 2010*

### White

---

Moscato Di Terracina Oppidium  
**£36.00** *Sant'Andrea, 2016*

Blanc De Morgex Et La Salle  
**£60.00** *Pavese, 2016*

Fiano D'Avellino  
**£72.00** *Paolo Terredora, 2016*

### Red

---

Negroamaro Cappello Di Prete  
**£36.00** *Candido, 2013*

Refosco Colli Orientali  
**£50.00** *Specogna, 2015*

Etna Rosso Sisma  
**£80.00** *Monterosso, 2015*

### Dessert

---

Aleatico Del Salento Passito  
**£48.00** *Masseria Li Veli, 2008 (50cl)*

Recioto Della Valpolicella  
Valpatena  
**£60.00** *Tezza, 2009 (50cl)*