

Private Dining Room

Menu 3 £155.00 per Person

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

Selezione di salumi *Selection of cured meats*

Insalata di fagiolini, cipolla rossa, mandorle e Parmigiano Reggiano *Green beans salad, red onion, almonds, parmigiano Reggiano cheese, shallot dressing*

Gnocchi di patate e spugnole *Potatoes dumplins with morels mushroom*

Filetto di vitello, aglio orsino, asparagi bianchi *Roast fillet of veal with wild garlic crust, white asparagus and spring onion*

Degustazione di cioccolato Gobino *Gobino chocolate degustation*

Selezione di formaggi *Selection of Italian Cheeses*

Coffee and petit fours

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

Wine

Sparkling

Spumante Franciacorta Cuvee Prestige *Ca' Del Bosco, NV*
£60.00

Champagne Carte D'Or *Drappier*
£65.00

White

Lugana Catulliano *Pratello, 2016*
£35.00

Etna Bianco Crater *Monterosso, 2015*
£80.00

Largiller Dolomiti *Cantina Toblino, 2007*
£88.00

Red

Chianti Colli Aretini Riserva *Albergotti, 2013*
£30.00

Selvarossa Monferrato *Scarpa*
£88.00

Amarone Della Valpolicella *Adalia*
£100.00

Dessert

Torcolato Breganze *Maculan, 2006 (75cl)*
£72.00

Acini Nobili *Maculan, 2003 (37.5cl)*
£99.00