

Italian Dinner

Friday 2nd March

Menu

Appetiser on arrival

Drink di benvenuto Pink Fizz

Pinot Grigio Rose, Vetricano sparkling

Zuppa Radicchio e fagioli

Radicchio and broad bean soup

La Fattoria Bianco, Casetta, Piemonte

///

Brushetta di sardine al forno con acciughe, servitor con rucola e finocchio insalate.

Bruschetta of baked sardines with salt anchovies, rocket and fennel salad

Santa Tresa Grillo 2009, Lamura, Sicily

///

Carne maiali e salsiccia tortellini con olive, lemmon e aglio salsa

Pork and sausage tortellini with olive oil, lemon and garlic sauce

Primitivo di Salento 2010, Puglia

///

Arrosto lombata di vitello con uvetta in slamoia, aglio arrosto e broccoli

Roast loin of veal with pickled golden raisins, roasted garlic, sprouting broccoli

Cuvee di Cabernet 2008, Villa Sandi, Veneto

///

Selezione di formaggio Italiani

Selection of Italian cheese

///

Pera e mandorle crostata con mascarpone e lemmon gelato

Pear and almond tart with mascarpone and lemon ice-cream

Sant'Orsola, Muscato Spumante

///

Caffe e te

Coffee or tea

£60.00 per head including wine