

## **2 Veneti**

### **Antipasti**

**Rucola, pere e parmigiano con riduzione al balsamico**  
*Wild rocket, pear & parmesan salad with balsamic dressing*

*Or*

**Burrata in cialda di pasta filo con insalata di piselli, fave e pomodorini**  
*Filo pastry basket filled with Burrata mozzarella, peas, broad beans and cherry tomato salad*

*Or*

**Sarde in saor**

*Sweet & sour floured fried sardines, white onion, pine nuts & sultanas served with grilled polenta*

*Or*

**Carpaccio di filetto di Manzo con rucola e maionese al Parmigiano**  
*Beef fillet carpaccio with rocket & parmesan mayonnaise*

### **Secondi**

**Parmigiana di melanzane**  
*Baked flowered aubergines with mozzarella cheese, basil & tomato sauce*

*Or*

**Filetto di orata alla piastra con asparagi saltati e spinaci**  
*Pan fried fillet of sea bream with asparagus and sautéed spinach*

*Or*

**Ravioli ripieni di agnello con salsa di carne e rosmarino**  
*Homemade ravioli filled with lamb & rosemary sauce*

*Or*

**Scaloppina di vitello al prosecco ed erbe con purea di patate**  
*Veal scaloppine with Prosecco wine and mixed herb sauce served with mash potato*

### **Dolci e formaggi**

**Tiramisu'**

*Or*

**Salame al cioccolato con gelato alla nocciola**  
*Almond and chocolate salami with hazelnut ice cream*

*Or*

**Selezione di gelati**  
*Selection of ice creams*

*Or*

**Selezione di formaggi italiani con pera mostardata**  
*Italian cheese platter with biscuits, pear & mustard chutney*

**3 courses set menu £34.00**