

# NEW YEAR'S EVE SET MENU

## CANAPÉS

OSTRICHE CON SCALOGNO E ACETO  
Fine de Claire Oysters with shallots and vinegar

## AMUSE BOUCHE

TARTARE DI CAPESANTE CON CROCCANTE AL MIDOLLO  
Scallop tartare with bone marrow crumble

## STARTERS

SALMONE AFFUMICATO AL MIELE CON TOPINAMBUR ARROSTITI,  
POMPELMO ROSA E TUILLE AL NERO DI SEPPIA  
Honey smoked salmon with roasted jerusalem artichoke, pink grapefruit  
and squid ink tuille

## MIDDLE

COULIS DI PATATE AL TARTUFO CON FUNGHI E SCAGLIE DI TARTUFO  
Truffled potato coulis with girolles and shaved truffle

RAVIOLO APERTO CON RAGÙ DI GAMBERI E CICORIA  
Open ravioli with chicory and prawn ragù

## MAINS

ZUPPA DI PESCE (ROMBO, COZZE E CANESTRELLI)  
Fish soup (turbot, mussels and queen scallops)

FILETTO DI CERVO CON CAVOLO NERO E CREMA DI SEDANO RAPA  
Venison fillet with sautéed cavolo nero and celeriac vellouté

COTECHINO CON LENTICCHIE  
A traditional Italian sausage and lentil stew  
(Always served on New Year's Eve to symbolise wealth and good fortune)

## AVANT DESSERT

GRANITA AL PROSECCO  
Prosecco granita

## DESSERT

SFERA DI CIOCCOLATO CON MOUSSE AL PANETTONE  
Chocolate sphere with panettone mousse

---

£130.00 / per person

---

Prices include VAT. A discretionary 12.5% service charge will be added to the final bill

---