

# Il Convivio Valentine's Menu 2018

£39.50 – 2 courses / £45.00 – 3 courses

## Antipasti

---

### **Crema di Piselli con Astice Flambato al Profumo di Limone**

cream of pea soup with flambéed Norfolk lobster, drizzled with a lemon infusion

### **Capesante Scottate con Crema di Sedano Rapa e Vaniglia con Petali di Pomodoro Marinati**

sauteed scallops with celeriac and vanilla cream with marinated tomato petals

### **Insalata di Avocado e Barbabietola con Caprino Caldo e Misticanza**

beetroot and avocado salad with warm goat's cheese and mixed leaves

### **Salmone Marinato alla Barbabietola con Emulsione al Lime, Radici Crude, Melograno e Panna Acida**

beetroot marinated Stornoway salmon with a lime emulsion, garnished with a rainbow of raw radish, pomegranate and sour cream

### **Tartara di Manzo Scozzese con Insalatina di Asparagi Crudi Marinati alla Menta e Maionese al Rafano**

Scottish beef tartare with a marinated asparagus salad, garnished with homemade horseradish and fresh mint mayonnaise

### **Maccheroncini con Cime di Rapa, Salsicetta Toscana e Pecorino Romano**

homemade macaroni with turnip greens, Tuscan sausage and Roman pecorino cheese shavings

## Secondi Piatti

---

### **Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti**

black spaghetti with Norfolk lobster and spring onion

### **Tortelli Ripieni di Toma Piemontese al Pepe Nero con Crema di Porcini e Tartufo Nero**

Piedmontese toma cheese and black pepper filled tortelli with a black truffle and cep mushroom sauce

### **Pescatrice in Guazzetto di Cozze e Pomodorini Datterino di Sicilia con Olive di Gaeta e Fior di Capperi**

monkfish cooked in a broth of mussels, Sicilian baby plum tomatoes, olives from Gaeta and caperberries

### **Tagliata di Tonno al Sesamo Nero e Cous Cous con Zucca, Fave e Pomodorini Canditi**

seared blue fin tuna coated in black sesame seeds, served with a pumpkin, broad bean and caramelised cherry tomato couscous

### **Costoletta di Vitello ai Funghi Selvatici con Emulsione alla Senape e Tartufo Nero di Stagione**

seared and roasted veal chop with wild mushrooms, seasonal black truffle and a Dijon mustard emulsion

## **Bistecca di Manzo Scozzese con Salsa dello Chef e Patatine Fritte**

36 day matured grilled Castle Mey rib eye of beef with the Chef's house jus and medium hand cut chips

## **Dolci**

---

### **Mousse di Frutto della Passione con Crumble di Cioccolato Fondente e Salsa al Lampone**

passion fruit mousse with dark chocolate crumble and raspberry coulis

### **Semifreddo ai Due Cioccolati con Pralina alle Nocciole e Crumble allo Zenzero**

white and dark chocolate parfait with hazelnut and ginger crumble

### **Torta al Limone e Mirtilli con Gelato alla Vaniglia e Composta ai Frutti di Bosco**

lemon sponge with fresh blueberries, vanilla ice cream and mixed berry compote

### **Carpaccio di Ananas Marinato alla Cannella con Gelato alla Vaniglia e Crumble al Lampone**

cinnamon marinated pineapple served with vanilla ice cream and sprinkled with a raspberry crumble

### **Selezione di Formaggi Biologici**

chef's selection of organic cheese

### **Gelati o Sorbetti Misti**

selection of homemade ice cream and sorbet