

Il Convivio – A la Carte

ANTIPASTI

Guazzetto ai Frutti di Mare Piccante con Fregola Sarda, Pachino, Olio al Basilico e Crostini all'Aglio	£ 9.50
spicy fish soup with Sardinian fregola and Sicilian Pachino tomato drizzled with a basil infused extra virgin olive oil and garnished with garlic croutons	
Insalata di Avocado e Barbabietola con Caprino Caldo e Misticanza	£ 9.75
beetroot and avocado salad with warm goat's cheese and mixed leaves	
Polipo Scottato al Rosmarino con Patate Novelle, Fagiolini, Olive Nere, Capperi e Pesto di Rucola	£14.00
a warm salad of lightly sautéed octopus with new potatoes, fine beans, black olives and capers, drizzled with a rocket salad pesto	
Carpaccio di Manzo Scozzese con Carciofini Violetti, Pecorino, Pinoli Tostati e Condimento alla Senape	£13.50
Scottish beef carpaccio with baby purple artichoke, pecorino cheese, toasted pine kernels and a mustard dressing	
Prosciutto San Daniele con Burrata	£13.00
18 month cured San Daniele ham with burrata	
Salmone Marinato alla Barbabietola con Emulsione al Lime, Radici Crude, Melograno e Panna Acida	£13.00
beetroot marinated Stornoway salmon with a lime emulsion, garnished with a rainbow of raw radish, pomegranate and sour cream	

PASTA

	starter/main
Spaghetti alla Chitarra con Salsa di Pomodoro Piccante, Mozzarella di Bufala e Basilico	£ 10.50/£14.00
spaghetti with a spicy plum tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil	
Pappardelle con Ragù di Cervo al Barolo	£17.00/£20.50
home made pappardelle with a venison and Barolo wine ragù	
Tortelli Ripieni di Toma Piemontese al Pepe Nero con Crema di Porcini e Tartufo Nero	£15.00/£18.50
Piedmontese toma cheese and black pepper filled tortelli with a cream of porcini mushroom sauce and freshly shaved black truffle	
Maccheroncini con Cime di Rapa, Salsicetta Toscana e Pecorino Romano	£13.50/£17.00
home-made macaroni with turnip greens, Tuscan sausage and Roman pecorino cheese shavings	
Risotto Carnaroli ai Frutti di Mare	£16.00/£19.50
seafood Carnaroli risotto with a Norfolk lobster bisque	
Spaghetti Neri all'Astice e Cipollotti	£25.00/£28.50
black spaghetti with Norfolk lobster and spring onion	

All of our pasta is handmade in our kitchen.

PESCI

Frittura Mista di Pesce con Maionese al Lime £19.50
a daily selection of fish coated with semolina, lightly fried and served with an homemade lime mayonnaise

Tagliata di Tonno al Sesamo Nero e Cous Cous con Zucca, Fave e Pomodorini Canditi £21.50
seared blue fin tuna coated with black sesame seeds, served with a pumpkin, broad bean and caramelised cherry tomato cous-cous

Branzino Scottato con Carciofini, Patate Arrosto, Maggiorana e Pesto di Olive Nere £24.00
pan fried fillet of sea bass garnished with baby artichoke, roast potatoes, marjoram and a black olive pesto

Pescatrice in Guazzetto di Cozze e Pomodorini Datterino di Sicilia con Olive di Gaeta e Fior di Capperi £25.50
monkfish cooked in a broth of mussels, Sicilian baby plum tomatoes, olives from Gaeta and caperberries

CARNI

Lombatina di Agnello Gallese Arrosto in Crosta di Pistacchi con Crema di Rape Rosse, Zucca Dolce, Carciofi e Radici Fritte £22.50
roasted best end of Welsh lamb coated with herbs and pistachio, served with a cream of beetroot, crispy fried root vegetables, roasted batternut squash and artichoke

Costoletta di Vitello ai Funghi Selvatici con Emulsione alla Senape e Tartufo Nero di Stagione £27.50
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 £24.00
36 day matured grilled Castle Mey rib eye of beef with the Chef's house jus and medium hand cut chips

Filetto di Maiale in Pancetta Arrosto con Chutney di Mele Rosse, Zenzero e Peperoncino £19.50
tenderloin of Berkshire pork, wrapped in pancetta, roasted and served with a red apple, ginger and chilli chutney

INSALATE

Insalata di Pomodori Datterino e Basilico £4.75
baby plum tomato and basil salad

Insalata di Rucola con Scaglie di Parmigiano £5.50
rocket and shaved parmesan salad

Insalata Mista con Erbe Fresche all'Aceto Balsamico £4.75
mixed wild leaf salad with a balsamic dressing and fine herbs

The above salads are available as a starter for £7.50 and main for £9.50.

VERDURE

Spinaci Saltati sautéed spinach	£4.75
Verdure Miste mixed vegetables	£4.75
Zucchine Fritte deep-fried courgettes	£4.75
Patate Fritte homemade thick-cut chips	£4.75
Patate al Forno o Purea roasted or mashed Maris Piper potatoes	£4.75

DOLCI

Torta al Limone e Mirtilli con Gelato alla Vaniglia e Composta ai Frutti di Bosco lemon sponge with fresh blueberry, vanilla ice cream and mixed berries compote Moscadello di Montalcino Florus-Tuscany 100ml glass £ 9.00	£8.25
Meringa con Prugne Caramellate, Crema al Pepe Nero e Crumble di Mandorle meringue nest with caramelised plums, black pepper crème fraiche and sprinkled with an almond crunch Vinsanto Fattoria di Basciano-Tuscany 100 ml glass £ 9.00	£8.25
Torta di Formaggio alla Vaniglia con Coulis di Fragole Fresche al Basilico baked vanilla cheesecake with a fresh basil and strawberry coulis Baccadoro Fondo Antico-Sicily 100 ml glass £ 8.50	£8.25
Semifreddo ai Due Cioccolati con Pralina alle Nocciole e Crumble allo Zenzero white and dark chocolate parfait with hazelnut and ginger crumble Recioto della Valpolicella Nicolis-Veneto 100ml glass £ 11.00	£8.50
Crostata di Frangipane alle More con Purea di Pere alla Cannella e Panna Montata blackberry frangipane tart with cinnamon pear purée and chantilly cream Recioto Soave ,Suavia-Veneto 100ml glass £ 11.00	£8.25
Sorbetti e Gelati selection of fresh fruit sorbet and ice cream	£7.00
Selezione di Formaggi Biologici chef's selection of organic cheese	£10.50
Caffè e Piccola Pasticceria coffee and petit fours	£3.60